

Ried Satzing

Rotgipfler 2020 BIO

Bei Weißweinsorten verfügt die Thermenregion über zwei Schätze, die man in relevanten Mengen nur innerhalb ihrer Grenzen findet: Rotgipfler und Zierfandler. Nur mehr etwas über 100 ha gibt es vom Rotgipfler und wir sind stolz, uns um 5% dieser Fläche kümmern zu dürfen. Einen großen Teil der Ried Satzing an den Hängen des Anningers haben wir 2006 mit einer Selektion der ältesten und besten Rotgipflerstöcke der Region neu bepflanzt, um diesen Rebsortenschatz für die nächsten Generationen zu bewahren.



Rebalter die ältestens Reben ca. 40 Jahre, Nachpflanzungen im Jahr 2006 mit Rotgipfler „Selektion Reinisch“

Boden Muschelkalkunterboden mit Braueerdeauflage

Erziehung Doppelter Guyot/Strecker

Ertrag 25hl/ha

Lese 5. und 8. Oktober

Im Keller Entrappte Beeren nach einigen Stunden Maischzeit gepresst und spontan in 700l Fässern und 700l Amphoren (20% Anteil) vergoren und 10 Monate darin auf der Hefe ausgebaut.

Trinkreife Von 2022 bis 2041

Speiseempfehlung Passt hervorragend zu aromatischen Fischgerichten und asiatischer Küche

Service Großes Weinwein- oder Burgunderglas empfohlen
Gut gekühlt aber nicht kalt servieren bei 12 °C
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C

Aus der Presse „...Zart nussig unterlegte Nuancen von weißem Kernobst, ein Hauch von Minze, etwas Rosmarin, facettenreiches Bukett. Kraftvoll, weißer Apfel, feine, gut integrierte Säurestruktur, salzig im Abgang...“ Peter Moser, falstaff, 93 Punkte.



INFO-Box

Alkohol 14% vol.
Säure 6,3 g/l
Restzucker 1,5 g/l

