

Gumpoldskirchner Tradition

Zierfandler-Rotgipfler 2021 BIO

Es ist schon lange Tradition, die beiden verwandten Sorten Zierfandler und Rotgipfler zu verschneiden, die (in relevanten Mengen) nur in den Weinbergen der Thermenregion zu finden sind. Das Ergebnis ist ein Wein mit vielen Facetten: der Körper des Rotgipflers und die Geradlinigkeit des Zierfandlers, die exotischen Aromen des Rotgipflers und die saftigen, weißfruchtigen und Zitrusaromen des Zierfandlers. Mit weniger Restzucker und Alkohol als vor 150 Jahren transportieren wir diese Tradition ins Heute.



Rebalter 10 bis 30 Jahre

Boden Moderate bis dünne Braunerdeauflage auf kalksteinreichem Unterboden.

Erziehung Einfacher und Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 45hl/ha

Lese Ende September bis Anfang Oktober

Im Keller Selektive Handlese, Fermentation zu 80% im Stahltank und 20% in großen gebrauchten Holzfässern, Ausbau für 4 Monate auf der Feinhefe

Trinkreife von 2022 bis 2034

Speiseempfehlung Die lebendige Säurestruktur passt sehr gut zu reichhaltigeren Gerichten, außerdem ist der Restzucker ausgezeichnet geeignet, Schärfe auszugleichen, z.B. in asiatischer Küche.

Service Weißweinglas empfohlen
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C

Aus der Presse „... Zart rauchig unterlegte feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Golden-Delicious-Apfel, kandierte Orangenzensten. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, weißes Kernobst, zitroniger Touch im Abgang.“ Peter Moser, falstaff. 90 P.

INFO-Box

Alkohol 12,5% vol.
Säure 5,5 g/l
Restzucker 7,9 g/l

