

Thermenregion Rotgipfler 2021 BIO

Bei Weißweinen birgt die Thermenregion zwei Schätze, die in relevanten Mengen nur innerhalb der Gebietsgrenzen zu finden sind: die Sorten Rotgipfler und Zierfandler. In Österreich gibt es nur etwas mehr als 100 ha Rotgipfler und wir sind stolz darauf, rund fünf Prozent dieser Fläche zu bewirtschaften. Um diesen Schatz für zukünftige Generationen zu bewahren haben wir 2006 an den nach Südosten ausgerichteten Hängen des Anningers eine Selection massale gepflanzt - von den ältesten Reben der Region stammend, die die geschmacklich komplexesten und ausdrucksstärksten Trauben hervorbringen.



Rebalter zum überwiegenden Teil 2006 gepflanzt

Boden tiefgründige, kalksteinreiche Unterböden bedeckt von einer teils lehmigen Braunerdeschicht

Erziehung Einfacher und doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 45 hl/ha

Lese In der 4. Septemberwoche

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

Trinkreife von 2022 bis 2032

Speiseempfehlung Frucht und Schmelz machen diesen Wein zu einem vielseitigen Speisenbegleiter: probieren Sie traditionell Wiener Küche oder würzige asiatische Gerichte

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

Aus der Presse „...Zart rauchig-kräuterwürzig unterlegte Nuancen von frischer Birne, tabakiger Hauch. Saftig, gute Komplexität, dezente Holzwürze, feiner Säurebogen, mineralisch im Nachhall, saliner Rückgeschmack.“
Peter Moser, falstaff. 91 P.

INFO-Box

Alkohol 13% vol.
Säure 5,4 g/l
Restzucker 1,0 g/l

