



ZIERFANDLER 2018 GUMPOLDSKIRCHEN

REBSORTE	Zierfandler
WEINGARTEN	Ried Peter Wetterkreuz & Steingrube
BESCHREIBUNG	Ortswein. Aus unseren Rieden in Gumpoldskirchen. Die feinen, von fossilem Muschelkalk geprägten Böden verleihen diesem Zierfandler seine finessenreiche Kräuter-Zitrus-Note und die Mineralität. Frische Stachelbeeren mit viel exotischen Anklängen. Animierende Säure.
GENUSSEMPFEHLUNG	Ideal zur klassischen österreichischen Küche - Schnitzel & Co, wunderschön auch zu asiatischen Vorspeisen mit Koriander.
TRINKTEMPERATUR	optimaler Genuss bei 8-10 ° Celsius
WEINAUSBAU	Schonende Handlese und aromaschonende Verarbeitung, Vergärung im gekühlten Edelstahltank.
LAGERPOTENTIAL	6-8 Jahre bei optimaler Lagerung
ANALYSEWERTE	Alkohol: 12,5 % Vol. Alk Säure: 5,4 g/l Restzucker: 1 g/l trocken