/* availableHeight) { jQuery('.ce_bgimage_95281').addClass('oversize'); } else { jQuery('.ce_bgimage_95281').removeClass('oversize'); } }; jQuery(document).ready(function(){ oversize_95281(); }); jQuery(window).on("resize", function(){ oversize_95281(); }); /*]]> */

ZIERFANDLER 2025
GUMPOLDSKIRCHEN - Thermenregion DAC

100% Zierfandler
Ried Peter Wetterkreuz & Steingrube

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.

Ideal zur klassischen österreichischen Küche - Schnitzel & Co, wunderschön auch zu asiatischen Vorspeisen mit Koriander. Optimale Trinktemperatur bei 8–10 °C.

Vinifikation. Schonende Handlese und aromaschonende Verarbeitung, Vergärung im gekühlten Edelstahltank.
Reifepotenzial. 6–8 Jahre bei optimaler Lagerung.

Alkohol: 12,5 % Vol. | Säure: 5,3 g/l | Restzucker: 1 g/l
TROCKEN