

Gumpoldskirchner Tradition 2024

Zierfandler-Rotgipfler Thermenregion DAC 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 38 hl/ha

Lese Ende August

Im Keller Selektive Handlese, Fermentation und Ausbau in Stahltank in großen gebrauchten Holzfässern, fünf Monate auf der Feinhefe

Trinkreife von 2025 bis 2037

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 „[...]Zarte Kräuterwürze und Marakuja, etwas nach Limettenezesten, feiner Blütenhonig, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, fruchtsüß, gelbe Tropenfrucht, Honigmelone im Abgang.“ 91 Punkte, Peter Moser, Falstaff.

INFO-Box

Alkohol 13 % vol.
Säure 5,0 g/l
Restzucker 7,0 g/l

