

Gumpoldskirchen Rotgipfler 2024

Thermenregion DAC 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** 42 hl/ha
- Lese** Ende August
- Im Keller** Selektive Handlese, Fermentation zu 80% im Stahltank und 20% in großen, gebrauchten Holzfässern. Ausbau auf der Feinhefe für 4 Monate
- Trinkreife** von 2025 bis 2031
- 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** „[...] Feine Tabak-Kräuter-Würze, etwas nach Melisse, ein Hauch von Blütenhonig, Ananas und Melone klingen an. Saftig, gute Komplexität, dunkle Mineralik, tabakig, kraftvolles Finish, Birnentouch im Rückgeschmack.“ 92 Punkte, Peter Moser, falstaff.

INFO-Box

Alkohol	13% vol.
Säure	4,8 g/l
Restzucker	1,7 g/l

MEMBER OF
OTW