

Gumpoldskirchen Zierfandler 2024

Thermenregion DAC Bio

Der Zierfandler blickt als österreichische Sortenrarität auf eine lange und eindrucksvolle Geschichte zurück. Als natürliche Kreuzung seit gut 200 Jahren bekannt, ist er bis heute Bestandteil des weißen „Gumpoldskirchners“ und wurde in der historischen Literatur im Vergleich zum Rotgipfler als die edlere Rebsorte angesehen. Kaum mehr 60 Hektar sind davon in Österreich zu finden, was für uns umso mehr Ansporn ist, diesen Schatz für die kommenden Generationen in seiner genetischen und stilistischen Vielfalt zu erhalten.



Rebalter im Durchschnitt 30 Jahre

Boden Moderate bis dünne Braunerdeauflage auf kalksteinreichem Unterboden.

Erziehung Einfacher und Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 35hl/ha

Lese Anfang September

Im Keller Selektive Handlese, überwiegend Ganztraubepressung, Gärung im Stahltank & in gr. gebrauchten Holzfässern, Ausbau sieben Monate auf der Feinhefe

Trinkreife von 2025 bis 2037

Speiseempfehlung Die lebendige Säurestruktur passt sehr gut zu reichhaltigeren Gerichten, würzigere Gerichte (Pfeffer, Tabasco etc.) finden im Wein einen passenden Gegenpol

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

Aus der Presse „[...]Feine Tabakwürze, etwas gelbes Kernobst, mineralischer Touch, feinwürzig, pfeffrige Nuancen. Straff, engmaschig, weißes Kernobst im Abgang, zart nach Madarinenzesten, leichtfüßig, lebendiger Säurebogen, [...]“ 92 Punkte. Peter Moser, falstaff.

INFO-Box

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

MEMBER OF
OTW