

Ried Spiegel MONOPOL

Zierfandler 2020 BIO

Im Ort Gumpoldskirchen liegt einer der geschichtsträchtigsten Weingärten der gesamten Region. Er ist von einer rund 600 Jahre alten Steinmauer umgeben, was die Bedeutung unterstreicht, die dieser Ort seit Jahrhunderten hat. Ehemals im Besitz der Habsburger, gehört er heute dem Stift Melk. Für uns ist es eine große Ehre und Verantwortung, diese 2,5 ha große Riede als Monopollage im Rahmen eines langfristigen Pachtvertrags zu bewirtschaften. Seine perfekte Exposition (bis zu 35% Neigung) & karge Kalkböden machen ihn ideal für den wählerischen Zierfandler.



Rebalter Mitte der 80er Jahre, jüngere Pflanzungen 2006 und 2008 mit Zierfandler „Selektion Reinisch“

Boden Dünne Auflage aus Braunerde mit Muschelkalkunterboden

Erziehung Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 25hl/ha

Lese 6. und 7. Oktober

Im Keller Entrappte Beeren werden nach einigen Stunden Maischestandzeit pneumatisch gepresst. Spontangärung in 700 l Fässern und einer 700 l Amphore und 10 Monate Ausbau darin.

Trinkreife 2022 bis 2040

Speiseempfehlung Dieser Wein passt – jung oder gereift – ausgezeichnet zu aromatischen Fischgerichten oder eher milder asiatischer Küche

Service Großes Weißwein- oder Burgunderglas empfohlen
Gekühlt aber nicht kalt bei etwa 12°C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse „weiße Tropenfrucht, aber auch Noten von Mango, frische Orangenzenen, mineralisch unterlegt. Komplex, saftig, ... feiner Säurebogen, kraftvoller Abgang, wird von Flaschenreife profitieren.“ Peter Moser, falstaff, 93 P.
95 Punkte, A la Carte Wein-Guide 2023, Willi Balanjuk.



INFO-Box

Alkohol	14% vol.
Säure	5,8 g/l
Restzucker	1,0 g/l

