

SPÄTRÖT ROTGIPFLER BEERENAUSLESE

Gumpoldskirchner Cuvee aus Zierfandler - auch Spätrot genannt - und Rotgipfler

Über den Wein

Exotische Frucht, zarte Rosinennote, cremig und elegant, ausgewogenes Zucker- Säurespiel;

Ausbau

Vergoren im Edeltank und Ausbau auf der Feinhefe

Trinkgenuss

bei ca. 8-10°C

Gut gekühlt als Aperitiv oder zum Abschluss in Begleitung von Blauschimmelkäse

Hervorragend auch zu Gänseleber oder zu traditionellen Süßspeisen wie Apfelstrudel, Kaiserschmarren und Topfenknödel

Glasempfehlung: Dessertwein- oder Burgunderglas

Jahrgang:	2014
Sorte:	Rotgipfler u. Zierfandler
Riede:	Riedencuvee
Weinbaugebiet:	Thermenregion

Weintyp:	süß Beerenauslese
----------	----------------------

Geschmacks-kategorie:	lieblich / süß
-----------------------	----------------

Analysewerte:	
Säure:	9,8 g/l
Restzucker:	119 g/l
Alkoholgehalt:	10,5 %vol

Flaschengröße:	0,375l
----------------	--------

Enthält:	Sulfite
----------	---------

