

# SPÄTROT 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 Edelstahltank und Ausbau auf der  
Feinhefe

## Prämierung

Unter den „TOP 100“ der Thermenregion

---

**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:	2017
Sorte:	Rotgipfler u. Zierfandler
Riede:	Riedencuvee
Weinbaugebiet:	Thermenregion

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

Geschmackskategorie:	lieblich / süß
----------------------	----------------

Analysewerte:	
Säure:	6,5 g/l
Restzucker:	175,4 g/l
Alkoholgehalt:	11 %vol

Flaschengröße:	0,5l
----------------	------

Enthält:	Sulfite
----------	---------

