



ZIERFANDLER- ROTGIPFLER 2019

Weinbeschreibung:

Der Zierfandler-Rotgipfler präsentiert sich im Duft mit reifen Steinobstnoten mit etwas Rhabarber, untermalt mit feinem, duftendem Blütenhonig. Am Gaumen ist er sehr komplex mit kräftigem Körper, exotischer Aromatik und ausgewogener Balance. Er verspricht großes Reifepotenzial.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

In Gumpoldskirchen, dem Herzstück des berühmten Weißweingebietes der Thermenregion südlich von Wien baut das Weingut Stift Klosterneuburg seit Jahrzehnten die beiden autochthonen Sortenklassiker Zierfandler und Rotgipfler an. Die legendären Rieden des Stiftsweingutes in Gumpoldskirchen (Wiegen, Hofpoint, Haslau) sind zur Gänze mit diesen einzigartigen »Südbahnsorten« bestockt, die sich auf den kalkhaltigen Braunerdeböden besonders wohl fühlen.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Die mit dem Wappen des Stiftes Klosterneuburg gekennzeichneten Klassik-Weine sind jugendliche, fruchtbetonte, sortentypische Weine. Elegant geben sie die Typizität des jeweiligen Weinbaugebiets wieder. Ihre Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten, immer jedoch aus einem Weinort. Die Klassik-Weine repräsentieren die österreichische Weintradition in ihrer trinkfreudigsten Form.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Gumpoldskirchen, Thermenregion
Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltige Braunerde
Hangausrichtung: Südost
Seehöhe: 240-300 Meter

Lese: September 2019
Maischestandzeit: 6 Stunden
Ausbau: Edeltahltank
Abfülldatum: Februar 2020

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 13% vol.
Restzucker: 12,5 g/l, halbtrocken
Säure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 8-10 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Klassikweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.

Speisenempfehlung: Gebackenes, asiatische Küche, Gratins und würzige Hartkäsesorten.