



**Weingut Familie Auer**

TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Rotgipfler Premium– Bio

**Qualitätsstufe**  
Qualitätswein

**Jahrgang**  
2018

**Verschluss**  
Schrauber

**Weinbaugebiet**  
Thermenregion

### **Ausbau und Lagerung**

Die Trauben stammen von den besten Südlagen in Pfaffstätten. Durch eine sehr schonende Weiterverarbeitung können wir einen sehr sauberen Most in gebrauchte Barriquefässer füllen. Dieser Most bekommt dann viel Zeit und gärt bei höheren Gärtemperaturen. Der Wein bleibt dann bis Februar/März auf der Hefe liegen und wird alle 2 Wochen aufgerührt. Somit entsteht ein sehr vollmundiger, kräftiger Weißwein mit einer wunderschönen, sortentypischen Frucht in der Nase.

### **Weinwerte**

- Alkohol: 13,5 %Vol
- Säure: 5,7 g/l
- Restzucker: 6,8 g/l

**Lagerfähigkeit**  
3 - 5 Jahre

### **Weinbeschreibung**

Die kraftvolle Variante, länger auf der Maische und in gebrauchten Barriques vergoren und gelagert. Wird nur in passenden, sehr guten Jahren so ausgebaut.

**Serviertemperatur**  
8-10°C

### **Speisenbegleitung**

kann jederzeit einen guten Rotwein ersetzen, z.B. bei Rindsbraten.

**VK – Einheit:** 0,75lt Flasche

**VPE – Karton:** 6 x 0,75lt Flasche

**EAN – Code Flasche:** 912001108 025 7

**EAN – Code Karton:** 912001108 625 9

