Weingut Familie Auer

TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Gumpoldskirchner Tradition DAC 2023 – BIO

Qualitätsstufe
Qualitätswein

Jahrgang
2023

Verschluss
Schrauber

Weinbaugebiet
Thermenregion DAC

Ausbau und Lagerung
- 80% Rotgipfler
- 20% Zierfandler

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 April/Mai 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: 5,0 g/l
– Restzucker: 5,2 g/l

Lagerfähigkeit
3 - 5 Jahre

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

Serviertempatur
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

Weingut Familie Auer- Pottendorferstraße 14- 2523 Tattendorf
office@weingutauer.at - www.weingutauer.at