



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Zierfandler Ried Preisen Gumpoldskirchen DAC 2023 – BIO

Qualitätsstufe

Qualitätswein DAC

Jahrgang

2023

Verschluss

Naturkork

Weinbaugebiet

Thermenregion DAC

Ausbau und Lagerung

Die Trauben stammen von der Riede Preisen in Pfaffstätten – Weingemeinde Gumpoldskirchen. Durch eine sehr schonende Weiterverarbeitung der Trauben können wir einen sehr sauberen Most in gebrauchte Barriquefässer füllen. Dieser Most bekommt dann viel Zeit und gärt bei höheren Gärtemperaturen. Weiters geben wir dem Most ca. 10% ganze Beeren hinzu um eine Vielschichtigkeit im Wein zu erzeugen. Der Wein bleibt dann bis Mai auf der Vollhefe liegen und wird dabei alle 2 Wochen aufgerührt. Somit entsteht ein sehr vollmundiger, kräftiger Weißwein mit einer wunderschönen, sortentypischen Frucht in der Nase.

Weinwerte

- Alkohol: 14,0 %Vol
- Säure: 4,9 g/l
- Restzucker: 2,1 g/l

Serviertemperatur

8 - 10 °C

Lagerfähigkeit

5 - 10 Jahre

Weinbeschreibung

Mittleres Gelbgold, Silberreflexe. Zarter Hauch von Vanille und gelber Tropenfrucht, dazu etwas Pfirsich, feine Holzwürze. Komplex, saftig, cremiger Touch, zart nach Melone und Karamell, feine Fruchtsüße im Abgang, bleibt gut haften, verfügt über sicheres Entwicklungspotenzial.

Speisenbegleitung

würzige Küche, asiatisch, Fischgerichte, 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 035 6

EAN – Code Karton: 912001108 635 8

