

FISCHER

Christian



Gradenthal PREMIUM 2011

Sorte/n:	90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Merlot
Alter der Reben:	25 bis 34 Jahre
Riede:	Gradenthal
Ertrag:	35 bis 40 hl
Bodenart:	Braunerde mit hohem Muschelkalkgehalt
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Halbhohe Drahtrahmenkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	20,5 ° KMW
Gärung:	18 Tage im Stahltank
Malolaktik:	im Barrique
Ausbau:	16 Monate in Barriques, 30 % neues Holz
Alkohol:	13,5 Vol. %
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	17 Grad
Trinkreife/Reifepotential:	ab 2017 (Höhepunkt)
Gesamteindruck:	Dunkles Rubinrot, intensive Weichselnase, dicht und kompakt am Gaumen, weicher langer Abgang
Kulinarischer Tipp:	„Wild auf Gradenthal“: Passt super zu Wildschweinschnitzel, Rehragout, Hirschbraten & Co. Ein Traum auch zu Lammkoteletts!“
Christian Fischer über seinen Gradenthal:	„Unsere besten Zweigelttrauben aus der Riede Gradenthal verarbeiten wir jedes Jahr zu unserem Gradenthal PREMIUM, neben dem Zweigelt Fasangarten der beliebteste Wein von unserem Weingut!“