

# FISCHER

C h r i s t i a n



## Rotgipfler PREMIUM 2012

<b>Sorte/n:</b>	100 % Rotgipfler
<b>Alter der Reben:</b>	6 Jahre
<b>Riede:</b>	Harterberg
<b>Ertrag:</b>	48 hl
<b>Bodenart:</b>	Schwere, lehmige, kalkfreie Böden
<b>Bodenpflege:</b>	Wechselndes Begrünungsmanagement
<b>Erziehungsform:</b>	Mittelhohe Drahtrahmenkultur
<b>Lese:</b>	Handlese
<b>Gradation:</b>	20,0 ° KMW
<b>Gärung:</b>	in 500-l-Eichenfässern
<b>Malolaktik:</b>	im Holzfass
<b>Ausbau:</b>	in 500-l-Eichenfässern
<b>Alkohol:</b>	13,5 Vol %
<b>Säure:</b>	4,1 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,3 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	12 Grad
<b>Gesamteindruck:</b>	In der Nase Aromen von reifen Birnen und Quitte, feine Cremigkeit und leichte Würze am Gaumen, ein besonders feiner Rotgipfler (durch Bâtonnage)

### **Kulinarischer Tipp:**

Durch seine Fülle und Dichte stellt der trocken ausgebaute Rotgipfler PREMIUM 2011 einen schmeichelhaften Speisenbelgeiter zu Kalb, Geflügel oder Kaninchen dar. Auch zu Schalentieren und Meeresfrüchten sehr gut!

### **Christian Fischer über seinen Rotgipfler:**

„Da der Rotgipfler mit seiner burgundischen Struktur für einen kräftigeren Ausbau gerade zu prädestiniert ist, lag der Gedanke nahe ihn reinsortig, als PREMIUM-Wein, auszubauen. Und der Jahrgang 2011 war bestens dafür geeignet.“