

FISCHER

C h r i s t i a n



Spätrot-Rotgipfler CLASSIC 2013

Sorte/n:	50 % Rotgipfler, 50 % Zierfandler
Alter der Reben:	34 Jahre
Riede:	Diverse
Ertrag:	55 hl
Bodenart:	Braunerde mit Muschelkalk
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Hochkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	20 ° KMW
Gärung:	Gekühlt imahltank
Malolaktik:	nein
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	13 Vol. %
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	5,4 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Gesamteindruck:	Helles Gelbgold, am Gaumen feine Zitrusfrucht, kraftvoll-frische Eleganz, lebendige Textur und gute Länge.
Kulinarischer Tipp:	Einerseits der Speisenbegleiter für die Wiener Küche: Backhendl, Wiener Schnitzel und gekochtes Rindfleisch, köstlich auch zu Hühnerleber! Andererseits ein wunderbarer Wein zu asiatischen Gerichten von würzig-scharf bis süß-sauer und zu Fischgerichten.
Christian Fischer über seinen Spätrot-Rotgipfler:	„So schmeckt die Thermenregion in Weiss! Zwei Weinsorten, die es nur in der Thermenregion gibt und durch die Gumpoldskirchen mit dem „Gumpoldskirchner“ zu Weltruhm gelangte.“