

FISCHER

C h r i s t i a n



Rotgipfler 100CASES 2013 (BIO)

Sorte/n:	100 % Rotgipfler
Alter der Reben:	7 Jahre
Riede:	Harterberg
Ertrag:	48 hl
Bodenart:	Schwere, lehmige, kalkfreie Böden
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Mittelhohe Drahtrahmenkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	20,0 ° KMW
Gärung:	in 500-l-Eichenfässern
Malolaktik:	im Holzfass
Ausbau:	in 500-l-Eichenfässern
Alkohol:	13,5 Vol %
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Gesamteindruck:	In der Nase Aromen von reifen Birnen und Quitte, feine Cremigkeit und leichte Würze am Gaumen, ein besonders feiner Rotgipfler (durch Bâtonnage)
Kulinarischer Tipp:	Ein idealer Speisenbegleiter, harmoniert mit sämtlichen Fischgerichten sowie mit Kalbfleisch, Hühnerfleisch und gekochtem Rindfleisch
Christian Fischer über seinen Rotgipfler:	„Unsere weißen Burgunder, sind vollmundige Weine mit einer ausgewogenen Säurestruktur. Der 2007er ist ein fruchtbetonter Wein, den man auch gerne noch ein wenig in der Flasche lassen kann.“

Weingut Christian FISCHER

Hauptstraße 33, A-2504 Sooß (Thermenregion)

T: +43 2252 871 30, I: www.weingut-fischer.com, E: office@weingut-fischer.at