



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Auslese Rotgipfler Zierfandler Gumpoldskirchen DAC – Bio

Qualitätsstufe
Prädikatswein

Jahrgang
2023

Verschluss
Schrauber

Ausbau und Lagerung

Die vollreifen und zum Teil eingeschrumpften Trauben kommen ausschließlich von unseren Rotgipfler & Zierfandler Lagen in Gumpoldskirchen. Die Trauben werden nach der sehr sorgfältigen Ernte mit der Hand schonend weiterverarbeitet. Um die sortentypische Fruchtigkeit zu erhalten und den Trinkspaß zu garantieren, wird dieser Wein ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut. Typisch für unsere Süßweine ist eine eher höhere Säure, die das Trinkvergnügen bereitet.

Weinwerte

- Alkohol: 8,5 %Vol
- Säure: 6,2 g/l
- Restzucker: 112,1 g/l

Weinbeschreibung

Die einzige restsüße Ausbauart im ansonsten ausschließlich trockenen Sortiment des Weingutes, die jedes Jahr gekeltert wird. Immer fein und geschliffen, in seiner Art gut zu trinken, dezenter Alkohol bringt unbeschwerten Genuss.

Trinktemperatur

8 - 10 °C

Speisen

Süßspeisen, wüzigen Käse, Gänseleber

VK – Einheit: 0,5 lt Flasche

VPE – Karton: 6 x 0,5 lt Flasche

EAN – Code Flasche 912001108 019 6

EAN – Code Karton: 912001108 619 8

