



RIED HOFBREITE zierfandler

GUMPOLDSKIRCHEN | 2022



TROCKEN



10° CELSIUS



10 JAHRE

BESCHREIBUNG

Nach Zitrusfrüchten, duftig, blumig, dezent tropisch mit harmonischer Fruchtsüße. Nach reifen Marillen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten am Gaumen. Straff mit präsender Säure, angenehm und mit rundem Säurebogen.

Langes Lagerpotential!

Der Zierfandler – auch Spätrot genannt, da sich seine Beeren bei der Vollreife rötlich färben, ist eine echte Rarität der Thermenregion. Die hervorragenden Hanglagen der Gumpoldskirchner Lage „Hofbreite“ sind nach Westen hin ausgerichtet und erstrecken sich auf der „Gesamten Breite“ über dem Freigut Thallern auf 250 m Seehöhe.

REGION / LAGE

Thermenregion, Gumpoldskirchen, Ried Hofbreite, lehmiger Sand und Muschelkalk

NALYSEWERTE

Säure	5,5 g/l
Alkohol	13,5 Vol.-%
Restzucker	trocken, 4,6 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Klassiker für jeden Keller! Zu Geflügel, Kalbfleisch und Käse

EAN 0,75l Flasche	9120040382810
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040382827 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040382834
EAN 6er Karton 1,5l	9120040382841

LA

WWW.AUMANN.AT

WEINGUT LEO AUMANN
OBERWALTERSDORFERSTRASSE 105
A-2512 TRIBUSWINKEL

TEL. +43 (0) 2252 / 80 502
FAX. +43 (0) 2252 / 80 502-50
MAIL. OFFICE@AUMANN.AT

