



RIED HOFBREITE

zierfandler

GUMPOLDSKIRCHEN | 2021



TROCKEN



10° CELSIUS



10 JAHRE

BESCHREIBUNG

Nach Zitrusfrüchten, duftig, blumig, dezent tropisch mit leichter Süße in der Nase. Tropisch am Gaumen, nach Steinobst, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Straff mit präsender, lebhafter Säure kombiniert mit frischer Frucht und gut eingebundenem Alkohol.

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	6,5 g/l
Alkohol	14 Vol.-%
Restzucker	trocken, 4 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Klassiker für jeden Keller! Zu Geflügel, Kalbfleisch und Käse

EAN 0,75l Flasche	9120040381899
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040381905 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040381912
EAN 6er Karton 1,5l	9120040381929

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

