



ZIERFANDLER

RIED hofbreite

GUMPOLDSKIRCHEN | 2024



TROCKEN



10° CELSIUS



10 JAHRE

BESCHREIBUNG

Duftig, blumig, dezent tropisch mit harmonischer Fruchtsüße. In der Nase feine Noten von Zitronenmelisse und grünem Apfel, dazu reife Marille und Birne. Am Gaumen weich, geschmeidig, samtig mit nussiger, öliger Textur und einer schön eingebundenen, harmonischen Säure. Langer, lebendiger Abgang.

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 DAC, Gumpoldskirchen, Ried Hofbreite, lehmiger Sand und Muschelkalk

NALYSEWERTE

Säure	4,6 g/l
Alkohol	14 Vol.-%
Restzucker	trocken, 2,9 g/l
Sonstiges	vegan

SERVIERVORSCHLAG

Klassiker für jeden Keller! Zu Geflügel, Kalbfleisch und Käse

EAN 0,75l Flasche	9120040384838
EAN 6er- Karton 0,75l	9120040384845 /19 x 5 Ktn./Palette
EAN 1,5l Flasche	9120040384852
EAN 6er Karton 1,5l	9120040384869



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