

## Spätrot - Rotgipfler "Ried Hochrain" 2022

**Rebsorten:** Exotische Früchte, Trockenfrüchte, Honigmelone, ausgewogenes Zucker- Säurespiel, pikante Säure und Würzigkeit

**Lage:** Hochrain

**Böden:** Der Boden ist eine mäßig trockene, lehmig-tonige, kalkhaltige Felsbraunerde aus jungem

**Vinifikation:** Kalkschutt.

Händische Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank

**Erntedatum:** 10.10.2021

**Erntegradation:** 20° KMW

**Alkohol:** 14,5%vol

**Säure:** 7,5g/l

**Restzucker:** 7g/l

**Trinkreife:** 2022 - 2032

### **Beschreibung:**

Feinwürzige Nase, Obsttöne von heimischen Trockenfrüchten sowie Mango und Ananas. Am Gaumen stoffig, mit kräftigem Körper, saftig, reife Säure, gute Struktur und ein Hauch von Schmelzigkeit. Das ausgewogene Zucker- Säurespiel gepaart mit einer pikanten Würze machen diesen Spätrot-Rotgipfler zu etwas außergewöhnlichem. Fruchtsüß und animierend mit langem mineralischem Nachhall.

### **Auszeichnung:**

NÖ-Gold

### **Speisenbegleitung:**

Berg- und Hartkäse, asiatische Gerichte, Pasteten, Fisch und Meeresfrüchte

### **Verschluss:**

Drehverschluss

### **Qualitätskennzeichnung:**

Qualitätswein

### **Produktion:**

Nachhaltige Produktion