

## Spätrot - Rotgipfler 2023 Thermenregion DAC Perchtoldsdorf

Besticht durch seine tropischen Fruchtaromen, seinen cremigen und gehaltvollen Charakter

**Lage:** Hochrain

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

### Vinifikation:

Händische Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, jeden 3. Tag wurde die Feinhefe aufgerührt, Lagerung für 2 Monate im großen Holzfass

**Erntedatum:** Mitte Oktober

**Erntegradation:** 22 ° KMW

**Alkohol:** 14,5 %vol

**Säure:** 5,5 g/l

**Restzucker:** 5,5 g/l

**Trinkreife:** 2024-2029

### Beschreibung:

Der Vollreife SPÄTROT – ROTGIPFLER THERMENREGION DAC PERCHTOLDSORF wurde im Edelstahltank ausgebaut und besticht durch seine tropischen Fruchtaromen. Sein cremiger und gehaltvoller Charakter wird von einer angenehmen Tannin-Struktur begleitet, die dem Wein eine schöne Komplexität verleiht.

### Auszeichnung:

Niederösterreich Gold

### Speisenbegleitung:

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

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

### Produktion:

Nachhaltige Produktion