

## Spätrot-Rotgipfler Thermenregion DAC Perchtoldsdorf 2025

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:

Die Trauben für diesen Wein wurden sorgfältig von Hand gelesen, um nur absolut gesundes und vollreifes Lesegut zu selektieren. Um die Frische und aromatische Vielfalt der Trauben zu bewahren, erfolgte die Verarbeitung besonders traubenschonend. Unmittelbar nach der Lese wurden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst (Ganztraubenpressung), um eine feine, klare Mostqualität zu erhalten. Die kontrollierte Vergärung erfolgte temperaturgeführt im Edelstahltank, um die Fruchtigkeit und Komplexität gleichermaßen zu fördern. Im Anschluss reifte der Wein auf der Feinhefe. Diese wurde regelmäßig – jeden dritten Tag – aufgerührt (Bâtonnage), was dem Wein zusätzliche Struktur, Tiefe und Cremigkeit verlieh.

**Erntedatum:** Ende September  
**Erntegradation:** 23 ° KMW  
**Alkohol:** 15.0000  
**Säure:** 6 g/l  
**Restzucker:** 6 g/l  
**Trinkreife:** 2025-2035

### 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.

### Speisenbegleitung:

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

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

### Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“