

FISCHER

C h r i s t i a n



Rotgipfler PREMIUM 2013 (BIO)

Sorte/n:	100 % Rotgipfler
Alter der Reben:	7 Jahre
Riede:	Harterberg
Ertrag:	48 hl
Bodenart:	Schwere, lehmige, kalkfreie Böden
Gradation:	20,0 ° KMW
Gärung:	in 500-l-Eichenfässern
Malolaktik:	im Holzfass
Ausbau:	in 500-l-Eichenfässern
Alkohol:	13,5 Vol %
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Gesamteindruck:	In der Nase Aromen von reifen Birnen und Quitte, feine Cremigkeit und leichte Würze am Gaumen, ein besonders feiner Rotgipfler (durch Bâtonnage)

Kulinarischer Tipp:

Durch seine Fülle und Dichte stellt der trocken ausgebaute Rotgipfler PREMIUM 2011 einen schmeichelhaften Speisenbelgeiter zu Kalb, Geflügel oder Kaninchen dar. Auch zu Schalentieren und Meeresfrüchten sehr gut!

Christian Fischer über seinen Rotgipfler:

„Da der Rotgipfler mit seiner burgundischen Struktur für einen kräftigeren Ausbau gerade zu prädestiniert ist, lag der Gedanke nahe ihn reinsortig, als PREMIUM-Wein, auszubauen. Und der Jahrgang 2011 war bestens dafür geeignet.“

Weingut Christian FiSCHER

Hauptstraße 33, A-2504 Sooß (Thermenregion)

T: +43 2252 871 30, I: www.weingut-fischer.com, E: office@weingut-fischer.at