

## KRUG Rotgipfler Grand Reserve 2018

Der Premium Rotgipfler aus dem Holzei-Barrique

- REBSORTE:** Rotgipfler
- REGION:** Thermenregion, Gumpoldskirchen
- LAGE:** Ried Asslatz. Die auf einer leichten Hanglage nach Süden ausgerichteten Weingärten befinden sich auf Muschelkalkboden.

### WEINBESCHREIBUNG

Rotgipfler ist eine Weißwein-Spezialität der Thermenregion, die es sonst praktisch nirgends woanders gibt. Für diese gesuchte Rarität aus Gumpoldskirchen wurden die besten Rotgipfler-Trauben per Handlese selektioniert. Dieser körperreiche Premiumwein beeindruckt mit feinem Toasting, rauchiger Würze, dunklen Schoko-Noten und Lebkuchen. Die geschmeidige Fruchtfülle ist voller Exotik, geprägt von Grapefruit und Ananas. Das Lagerungspotenzial des Zierfandler Grande Reserve beträgt zumindest 15 Jahre.

### ANALYSE

**Alkoholgehalt:** 14 % vol.

**Säure:** 5 g/l

**Rest Süße:** 10 g/l

**VINIFIKATION:** Ausgebaut für 18 Monate in neuen 400-Liter-Holzei-Barriques

**SERVIERVORSCHLAG:** 8° C

Der Wein sollte unbedingt dekantiert werden, das Burgunderglas ist zu empfehlen. Bestens zu Ente, Kalbsbraten und vielen Käse, sowie als Rotwein-Alternative bei rotem Fleisch.

