

KRUG Zierfandler Grand Reserve 2019

Der Premium Zierfandler aus dem Holzei-Barrique

REBSORTE: Zierfandler

REGION: Thermenregion, Gumpoldskirchen

LAGE: Ried Sonnberg, Süd-Ost Hanglage, kalkreicher Boden

WEINBESCHREIBUNG

Zierfandler ist eine Spezialität der Thermenregion, die es sonst praktisch nirgends woanders gibt.

Für diesen besonderen Gumpoldskirchner Zierfandler wurden die besten Trauben per Handlese selektioniert. Diese Rarität betört mit feingliedrigen Röstaromen, schöner Gewürzigkeit und mit viel Fruchttiefe von Bratapfel bis Honigmelone.

Das Lagerungspotenzial des Zierfandler Grande Reserve beträgt zumindest zehn Jahre.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Säure: 5 g/l

Rest Süße: 10 g/l

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

SERVIERVORSCHLAG: 8° C

Der Wein sollte unbedingt dekantiert werden, das Burgunderglas ist zu empfehlen. Bestens zu Asia-Küche und gereiften Käse.

