

## KRUG Kreuzweingarten 2017

Der typische Gumpoldskirchner mit viel Gehalt und Pfiff.

**REBSORTE:** Rotgipfler, Zierfandler

**REGION:** Thermenregion, Gumpoldskirchen

**LAGE:** Für die Riede „Kreuzweingarten“ am Ortsende von Gumpoldskirchen unterhalb der Panoramastraße, war die dortige Kapelle der Namensgeber. Die Lage zählt zu den ältesten in Gumpoldskirchen. Dort wachsen Rotgipfler und Zierfandler zusammen auf tiefgründigem Lehm. Ein klassischer gemischter Satz aus Gumpoldskirchen.

### WEINBESCHREIBUNG

Sehr frische duftige Nase, füllige exotische Frucht, entfaltet sich mit Luft. Schöne Harmonie bei elegantem Trinkfluss; viel Entwicklungspotential.

### ANALYSE

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

Säure: 4,0g/l

Rest Süße: 4,5g/l

**VINIFIKATION:** Ausgebaut zu 50% imahltank und 50% in gebrauchten Holz-Fässern.

**SERVIERVORSCHLAG:** 8° C

Passt zu asiatischer Küche, zu gebackenen österreichischen Spezialitäten und dunklem Geflügel wie Ente oder Gans.

**EAN Codes**

Flasche 9007644000886

6er Karton 9007644000893

