

ROTGIPFLER

Classic

-2018-



BESCHREIBUNG

Glänzendes hellgelb, im Geruch exotisch nach Grapefruit und Birne.
Saftige, reife Frucht, kandiere Orangen am Gaumen.
Straffe Struktur, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, zarter Schmelz im Abgang.
Rotgipfler ist ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter wie zu Speisen
mit intensiven Gewürzen der asiatischen Küche oder deftigeren Gerichten.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Fleischlaberl mit Erdäpfelsalat
Curry- Hühnchen Wok mit Reis
Schwammerl-Thymian Risotto mit Parmesan
Trinktemperatur: 08 – 10°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14,0 vol%
Restzucker: 4,3g, trocken
Säure: 5,9g

