



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



ROTGIPFLER RIED SAXERL 2019

BESCHREIBUNG

Strahlendes, frisches Gelb, in der Nase würzig mit vielschichtigen exotischen Aromen. Feine Frucht nach reifen Äpfeln und Mango – mineralisch am Gaumen, sehr elegant und cremig mit langem Abgang, harmonisch, mit einem anregenden Trinkfluss. Dieser Rotgipfler wächst auf der Ried In Saxerl in Sooss unterhalb des Lausturms, die Mineralik erhält dieser Wein durch den kalkhaltigen und kraftvollen Boden.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion, Ried in Saxerl, Sooss
Spontan vergoren im Edelstahltank
Lange Lagerung auf der Hefe

SERVIERVORSCHLAG

Lachs in Weißweinsauce mit Reis
Weichkäse mit Chutney
Gegrilltes Fleisch mit Gemüse und Bratkartoffel
Trinktemperatur: 08 - 10°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14 vol%
Restzucker: 5g, trocken
Säure: 6,1g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at