



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



ROTGIPFLER RIED SAXERL 2022

BESCHREIBUNG

Strahlendes gelb mit kräftigen Schlieren.

Würzig mit vielschichtigen exotischen Aromen nach Nashi Birne und Maracuja. Mild, elegant und cremig, intensiv nach Mango im Nachhall – mineralisch am Gaumen. Langer Abgang, harmonisch, mit einem anregenden Trinkfluss. Sehr gutes Lagerpotenzial. Dieser Rotgipfler wächst auf der Ried Saxerl in Sooss unterhalb des Lausturms, die Mineralik erhält dieser Wein durch den kalkhaltigen und kraftvollen Boden.

AUSZEICHNUNGEN

Thermenregion Gold 2024
Niederösterreich Gold 2024

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion, Sooss- Ried Saxerl
Spontan vergoren im Edelstahltank

SERVIERVORSCHLAG

Avocado- Tomaten Salat mit Garnelen
Curry- Hühner Wok mit Reis
Überbackene Käsespätzle mit grünem Salat
Trinktemperatur: 08 - 10°c
Lagerpotenzial: 20 Jahre

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14,5 vol.%
Restzucker: trocken
Säure: 6,5g/l



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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