

35

WEINGUT

SCHWERT
FÜHRER

ROTGIPFLER

HARTERBERG 2024



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 DAC
Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

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

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol.%
Restzucker: trocken
Säure: 5,5g/l



WEINGUT JOHANN SCHWERTFÜHRER

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/565 4543
weingut@schwertfuehrer.at | www.schwertfuehrer.at