



Zierfandler Spiegel 2014



Zierfandler ist eine Rarität, welche nur in der Thermenregion auf weniger als 95 ha angebaut wird. Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Premium-Lage Spiegel in Gumpoldskirchen, die bis auf eine Höhe von mehr als 300 m reicht. Späte Reife und eine lange Vegetationszeit bringen einen Wein hervor, der durch Eleganz und Finesse brilliert.

| | |
|----------------------------|--|
| Alter der Rebstöcke | über 40 Jahre |
| Boden | kalkreicher Braunerdeboden |
| Erziehungsart | Hochkultur (70 cm Stammhöhe) |
| Lesedatum | 28. Oktober |
| Vinifikation | Vergärung und Reifung in gebrauchten 700L Fässern für 12 Monate, 20% Maischegärung |
| Lagerfähigkeit | 2 bis 8 Jahre (in Jahren nach der Ernte) |
| Speisenempfehlung | Fisch und Meeresfrüchten sowie zu Kompositionen mit fernöstlicher Würze und reifem Käse. |
| Servicehilfe | großes Weißweinglas |



Alkohol 13,5 % vol

Säure 6,1 ‰

trocken



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23, www.j-r.at**