



Zierfandler Spiegel 2015



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	23. 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 14 % vol

Säure 6,9 ‰

trocken



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

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