



Eiswein Zierfandler 2018



Zierfandler ist eine Rarität, welche nur in der Thermenregion auf weniger als 90 ha angebaut wird. Die Trauben für diese Rarität wurden bei -8°C im gefrorenen Zustand geerntet. Unverzüglich gepresst und mit äußerster Behutsamkeit gekeltert, präsentiert sich dieser Süßwein mit expressiver Fruchtigkeit und in wunderbar balancierter Geschmacks-harmonie.

Alter der Rebstöcke	15 - 30 Jahre
Boden	kalkreicher Schwemmlandboden
Erziehungsart	Hochkultur (70 cm Stammhöhe)
Lesedatum	29. November bei -8°C
Vinifikation	Vergärung im Stahltank, danach 4 Monate auf der Feinhefe
Lagerfähigkeit	2 bis 20 Jahre (in Jahren nach der Ernte)
Speisenempfehlung	passt zu Fruchtdesserts, Gänseleber und mildem Käse
Servicehilfe	Weißweinglas



Alkohol 10 % vol **Säure 7.5 ‰** **209 g/l Restzucker**



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

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