

```
/* availableHeight) { jQuery('.ce_bgimage_95281').addClass('oversize'); } else {  
jQuery('.ce_bgimage_95281').removeClass('oversize'); } }; jQuery(document).ready(function(){  
oversize_95281(); }); jQuery(window).on("resize", function(){ oversize_95281(); }); /* ]]> */
```

ZIERFANDLER 2023

GUMPOLDSKIRCHEN - Thermenregion DAC

100% Zierfandler
Ried Peter Wetterkreuz & Steingrube

Ortswein. Aus unseren Rieden in [Gumpoldskirchen](#). Die feinen, von fossilem Muschelkalk geprägten Böden verleihen diesem Zierfandler seine finessenreiche Kräuter-Zitrus-Note und die Mineralität. Frische Stachelbeeren mit viel exotischen Anklängen. Animierende Säure.

Ideal zur klassischen österreichischen Küche - Schnitzel & Co, wunderschön auch zu asiatischen Vorspeisen mit Koriander. Optimale Trinktemperatur bei 8–10 °C.

Vinifikation. Schonende Handlese und aromaschonende Verarbeitung, Vergärung im gekühlten Edelstahltank.

Reifepotenzial. 6–8 Jahre bei optimaler Lagerung.

Alkohol: 13,5 % Vol. | Säure: 5,4 g/l | Restzucker: 2 g/l
TROCKEN