

# KRUG GUSTAV ROTGIPFLER RASSLERIN KRUG GUSTAV, GUMPOLDSKIRCHEN



|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Jahrgang:            | 2019               |
| Inhalt:              | 75 cl              |
| Produzent:           | <b>Krug Gustav</b> |
| Traubensorte(n):     | Rotgipfler         |
| Alkoholgehalt:       | 13.50% Vol.        |
| Ausschenktemperatur: | 8-12°C             |
| Auszeichnungen:      | Falstaff 92 / 100  |

Die Gumpoldskirchner Lage "Rasserin" gehört zu den Top-Lagen für die autochthone Traubensorte Rotgipfler. Würzige Fruchtfülle in der Nase. Punktet am Gaumen mit viel Frische, pikante Kräuterwürze und dezenter exotischer Frucht. Anschmiegsamer Wein mit dezenter Säure und guter Länge.

## *Empfehlung*

---

Passt hervorragend zur klassischen österreichischen Küche, wie Schweinsbraten und Backhendl, sowie zu asiatischen Gerichten.

## *Produzent*

---

**Krug Gustav** - Das Weingut befindet sich in Gumpoldskirchen, ca. 20 Kilometer südlich von Wien, an der klimatisch begünstigten Thermenlinie. Auf Grund der optimalen Bedingungen wie Bodenbeschaffenheit und Klima sowie der Lage der einzelnen Rieden, bietet die Thermenregion die beste Voraussetzung für die Produktion grossartiger Weiss- und Rotweine. Im Jahr 1998 wurde der Weinkeller ausgelagert und ein moderner, funktioneller Weingutsbetrieb mitten in den Weingärten Gumpoldskirchen errichtet.