



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Johanneshof Reinisch Gumpoldskirchner Tradition

Artikel-Nr: 193363

ANBAUGEBIET Österreich / Thermenregion

REBSORTE(N) Zierfandler, Rotgipfler

KLASSIFIZIERUNG Thermenregion

ERZEUGER Johanneshof Reinisch

**AUSBAU** Die Vergärung der Weine erfolgt separat und im Hinblick auf Fruchtigkeit und feinen Schmelz. Nach der Assemblage wird der Wein für 4 Monate im Fass ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Ein Weißwein mit munterem Fruchtaromenspiel im Duft mit Nuancen von Mango und Aprikose. Vital und doch ein wenig barock am Gaumen mit angenehm stützender Fruchtsüße.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Passt zu Klassikern der Wiener Küche wie Kalbsschnitzel und Backhuhn, zu kräftigen Jausengerichten und sogar zu asiatischen Kreationen.

SERVIERTEMPERATUR 10 °C



Die Thermenregion genießt seit jeher einen exzellenten Ruf – egal ob Bischof, Erzherzog, Schauspieler oder Königspaare. Bei der Eheschließung von Queen Elisabeth mit Prinz Phillip im Jahre 1947 wurde den Hochzeitsgästen Gumpoldskirchner Wein serviert. Johannes, Christian und Michael Reinisch haben es sich zum Vergnügen und zur Verpflichtung gemacht Weine zu erzeugen, die ein Stück Heimat abbilden und denen gefallen sollen, die mit und für den Wein leben. Die autochthonen Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler haben einen besonderen Platz und repräsentieren durch ihre Einzigartigkeit ein besonderes Stück regionale Identität. Auf den schottrigen Schwemmlandböden entstehen wunderbar vollfruchtige und frische Weine, die ebenso vielschichtig wie finessenreich sind. Die Familie Reinisch hält diese eigenständige Weinkultur mit viel Leidenschaft lebendig. Kritiker loben die hohe Leistungsdichte sowohl bei den regionalen Spezialitäten als auch bei den internationalen Rebsorten. Der Feinschmecker zählt Johanneshof Reinisch zu den besten Erzeugern des Landes und attestiert insbesondere den Burgundersorten „den direkten Sprung in die Champions League des Welt-Weinbaus“.

