



Zierfandler

De rode druif voor witte wijn

Bij volledige rijping van de druif kleurt de schil rosa. De rijping is redelijk laat, zo midden oktober. Door deze aspecten is de benaming ook vaak Spätrot. De Zierfandler stamt van de Grüner Veltliner en de Roter Veltliner en is zodoende een echte Oostenrijkse druif. De druif is middel groot, rond, vlees- tot roodkleurig en heeft een dunne schil. Hij voelt zich het best op zijn gemak op een kalkachtige bodem of op gesteente. Hij houdt van de warmte. Een zuidelijke of zuidoostelijke ligging van de ried zijn ideaal. Het samenspel van de druiven aan de zonkant, die vol rijp zijn en veel aroma's en suiker bevatten, met de druiven aan de schaduwzijde die ook bij hete zomers nog altijd prachtige zuren bevatten, maken dat de Zierfandler zo bijzonder is. De opbrengst is zeer wisselvallig en ligt op een gemiddelde van 50 Hectoliter per Hectare.

In heel Oostenrijk, maar voornamelijk in de Thermenregion, wordt meer dan 100 Hectare verbouwd.

De bakermat van deze druif ligt in de plaatsen Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Baden, Guntramsdorf en Traisenkirchen.

De kleur van de wijn is in het algemeen goud-geel. Hij heeft weinig of geen primaire bouquet maar een uitgesproken secundaire bouquet. Deze elegante wijn is krachtig met veel extracten, met heerlijke fruitige zuren en vaak wat restsuiker. Deze predicaatswijnen (waaronder Mandelhöh) zijn van wereldklasse.

Hij past zeer goed in combinatie met paté, paddestoelen, gevogelte lever en blauwschimmelkaas, maar is ook een goede begeleider van zoete gerechten zoals de apfelstrüdel of palatschinken.

De ideale drinktemperatuur is 8-9°C. Om de expressie van de wijn optimaal tot uiting te laten komen kunt u deze wijn het beste in een groot glas serveren.

Wijn uit goede jaren kunnen zeker 10 jaar of langer bewaard worden.

