

WEINGUT JOSEF FRITZ



2016
Gondwana
TROCKEN



Der Gondwana ist ein Natural Wine, welcher in 500 Liter Akazienfässer ausgebaut wird. Exakt 182 Tage befindet sich der Rote Veltliner mit der gesamten Maische zusammen in den Fässern. Er wird ohne Reinzuchthefen vergoren, da durch die Gärung auf der Maische die „wilden“ Hefen aus dem Weingarten ihr volles Potenzial zeigen können. Nach dem Abpressen der vergorenen Maische lassen wir den Wein noch weitere 11 Monate in denselben Holzfässern mit der Feinhefe reifen. Durch solch eine langen Lagerung, setzen sich die Hefen auf dem Fassboden ab und der Wein kann ohne Filtration gefüllt werden.

WEINGUT JOSEF FRITZ
Ortsstraße 3 . 3701 Zausenberg am Wagram . Österreich
TEL +43 2278 2515-0 **FAX** +43 2278 2515-4 **MOBIL** +43 676 515 2515
office@weingut-fritz.at . www.weingut-fritz.at
www.instagram.com/weingut_josef_fritz
www.facebook.com/WeingutJosefFritz

GEBINDE: 0,75 / 1,5 / 3,0 Liter
LESEDATUM: 30.10.2016
SRE.: 6,5‰
RZ: 0,2g/l
ALK.: 14,0% Vol

W
W
W
WAGRAM