

RIED HANNBUCH
CUVÉE CABERNET SAUVIGNON -
MERLOT
2018

Diese Cuvée präsentiert sich komplex und vielschichtig mit der Kraft und Würze von reifem Cabernet Sauvignon und Merlot.

HERKUNFT UND BODEN: Herrnbaumgarten, Niederösterreich;
Ried Hannbuch: karger, sandiger Lehm
ERNTE: Handlese mit strenger Selektion
VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Maischegärung (18 Tage),
schonende Kelterung, biologischer Säureabbau, Ausbau in
österreichischen Eichenfässern (600 Liter) und in französischen
Barriques (13 Monate, 1. bis 5. Befüllung).
ANALYSE: Alk.: 13,0 Vol %; Restzucker: 1,0 g/l (trocken);
Säure: 5,0 g/l
BESCHREIBUNG: Feine Kräuterwürze, Brombeeren, dunkles
Beerenkonfit, Dörrzwetschken, ein Hauch Vanille; am Gaumen
kräftiger Körper mit Aromen von dunklen Beeren, Kaffee,
schwarzer Pfeffer, rauchige Noten, würzig, engmaschig.
SPEISEEMPFEHLUNG: Gegrilltes Rib Eye Steak, Lamm,
Wildgerichte
VERSCHLUSS: Naturkork
TRINKTEMPERATUR: 17-18°C
OPTIMALE TRINKREIFE: 3 bis 8 Jahre nach der Ernte
AUSZEICHNUNG: Falstaff: 91 Punkte

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

RIED HANNBUCH
CUVÉE CABERNET SAUVIGNON -
MERLOT
2018

This cuvée shows complexity and diversity with the power and spice of ripe Cabernet and Merlot in a great symbiosis.

ORIGIN AND SOIL: Herrnbaumgarten, Niederösterreich; Ried
Hannbuch (single vineyard): sandy loam
HARVEST: Hand picking with strict selection
GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: Mash fermentation with
pumping over (18 days), malolactic fermentation and
vinification in austrian oak barrels (600 litre) and french
barriques (13 months).
ANALYSIS: Alc.: 13.0 % ABV; residual sugar: 1.0 g/l;
acidity: 5.0 g/l
DESCRIPTION: Scent of fine spices and blackberries, prune, a
hint of vanilla, on the palate modest note of dark berries, coffee,
black pepper, smoky, spicy, structured, solid tannin.
FOOD PAIRING: Grilled rib eye steak, lamb chop, venison
CLOSURE: Cork
DRINKING TEMPERATURE: 17-18°C
BEST AGE TO OPEN: 3 to 8 years after harvest
AWARDS: Falstaff: 91 Points

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN