

RIESLING 2020
HERRNBAUMGARTEN

Ein karger Schlierboden mit dünner Lössauflage bringt eine noble Frucht die nach einem Jahr Lagerung am besten zur Geltung kommt.

HERKUNFT: Herrnbaumgarten, Niederösterreich

BODEN: Kulturrohboden auf Löß und Schlier.

ERNTE: Anfang Oktober

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Lese bei niedrigen Temperaturen, lange Maischestandzeit (10 h), gekühlte Gärung bei 18°C, Edelstahltank

ANALYSE: Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 6,1 g/l; Säure: 7,0 g/l

BESCHREIBUNG: Bouquet aus Rosenblüten, Weingartenpfirsich und Limette. Am Gaumen balanciert, Pfirsich und Limette, lang.

SPEISEEMPFEHLUNG: Gebratener oder gegrillter Fisch, Meeresfrüchte; Gerichte mit Huhn oder Pute

VERSCHLUSS: Schraubverschluss

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10°C

OPTIMALE TRINKREIFE: 1 bis 3 Jahre nach der Ernte

AUSZEICHNUNGEN: Jg. 2020: Falstaff: 91 Punkte; Jg. 2019: A la

Carte: 92 Punkte, Wine Enthusiast: 91 Punkte, Falstaff: 91

Punkte, Vinaria: 3 Sterne, „ein Genuss“; Jg. 2018: A la Carte: 92 Punkte, Falstaff: 91 Punkte;

RIESLING 2020
HERRNBAUMGARTEN

A meagre schlier soil with a thin loess cover produces a noble fruit which comes best into its own after one year of storage.

ORIGIN: Herrnbaumgarten, Lower Austria

SOIL: Cultivated parent soil on loess and schlier.

HARVEST: Beginning of October.

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: Harvest at low temperatures, long maceration (10 h), chilled fermentation at 18°C in stainless steel vats.

ANALYSIS: Alc.: 12.5 % ABV; residual sugar: 6.1 g/l; acidity: 7.0 g/l

DESCRIPTION: Elegant nose of peach and delicate rose petals, and slightly lemon in the back, well balanced, extract sweetness and acidity play delightfully on the palate.

FOOD PAIRING: Fried or grilled fish, seafood. Dishes with poultry.

CLOSURE: Screw cap

DRINKING TEMPERATURE: 8 - 10°C

BEST AGE TO OPEN: 1 to 3 years after harvest

AWARDS: VT 2020: Falstaff: 91 Points; VT 2019: A la Carte: 92 Points, Wine Enthusiast: 91 Points, Falstaff: 91 Points, Vinaria: 3 Stars, “what a pleasure”; VT 2018: A la Carte: 92 Points, Falstaff: 91 Points;