

RIESLING 2021  
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:** Mitte September

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

**ANALYSE:** Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 6,2 g/l; Säure: 7,2 g/l

**BESCHREIBUNG:** Zartes 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 2021  
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:** Mitte September

**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: 6.2 g/l; acidity: 7.2 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;