

RIESLING 2022  
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 (8 h), gekühlte Gärung bei 18°C, Edelstahltank

**ANALYSE:** Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 6,5 g/l; Säure: 6,7 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. 2021: A la Carte: 92+ Punkte, Falstaff: 91 Punkte; Jg. 19: Wine Enthusiast: 91 Punkte, Falstaff: 91 Punkte, Vinaria: 3 Sterne, „ein Genuss“; Jg. 2018: A la Carte: 92 Punkte, Falstaff: 91 Punkte.

RIESLING 2022  
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 (8 h), chilled fermentation at 18°C in stainless steel vats.

**ANALYSIS:** Alc.: 12.5 % ABV; residual sugar: 6.5 g/l; acidity: 6.7 g/l

**DESCRIPTION:** Elegant nose of peach and delicate rose petals, and slightly lemon in the back. On the palate well balanced with peach and lime, 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 2021: A la Carte 92+ Points; 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.