

MERLOT  
HERRNBAUMGARTEN  
2019

Aus den Rieden Hannbuch und Johannesbergen, wo die Lehmschicht am breitesten ist, entsteht dieser vollmundige, animierende Merlot.

**HERKUNFT UND BODEN:** Ried Johannesbergen, tiefgründiger Lehm; Ried Hannbuch, sandiger Lehm

**ERNT:** Handlese

**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** Maischegärung (12 Tage), schonende Kelterung, biologischer Säureabbau, Ausbau in kleinen Eichen-Fässern

**ANALYSE:** Alk.: 13 Vol. %; Restzucker: 1,5 g/l (trocken); Säure: 4,5 g/l

**BESCHREIBUNG:** Dunkle Kirsche und Brombeere dominieren den Duft, gepaart mit zarten Kaffeearomen. Am Gaumen saftig, weich und balanciert nach dunklen Beeren, mit feinkörnigem Tannin und animierendem Abgang.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Gebratene Entenbrust, Gänsebraten, Wildgerichte, saftiges Rindersteak

**VERSCHLUSS:** Schraubverschluss

**TRINKTEMPERATUR:** 17-18°C

**OPTIMALE TRINKREIFE:** 2 bis 6 Jahre nach der Ernte

**AUSZEICHNUNG:** A la Carte: 93 Punkte; Falstaff: 90 Punkte

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN

MERLOT  
HERRNBAUMGARTEN  
2019

Grown in the vineyards of Hannbuch and Johannesbergen, where you find the broadest layer of loam, this Merlot presents itself as a full bodied, fruit driven wine.

**ORIGIN AND SOIL:** Vineyards Johannesbergen with loam and Hannbuch with sandy loam

**HARVEST:** by hand

**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** Mash fermentation with pumping over (12 days), malolactic fermentation and vinification in barriques.

**ANALYSIS:** Alc.: 13 % ABV; residual sugar: 1.5 g/l; acidity: 4.5 g/l

**DESCRIPTION:** Aromas of dark cherries and blackberries are dominating accompanied by slight scents of coffee. Juicy, soft, and well balanced on the palate again with black berries. balanced tannins and a stimulating finish.

**FOOD PAIRING:** Roasted duck, roasted goose, turkey, venison, grilled beef steak

**CLOSURE:** Screw cap

**DRINKING TEMPERATURE:** 17 - 18°C

**BEST AGE TO OPEN:** 2 to 6 years after harvest

**AWARDS:** A la Carte: 93 Points; Falstaff: 90 Points

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN