

GEMISCHTER SATZ

HERRNBAUMGARTEN 2022

Das Comeback eines archaischen Weines: Die Reben eines 60 Jahre alten Weingartens, in dem 4 Sorten gemischt gesetzt waren, haben wir weiterveredelt und in der Riede Adamsbergen als Gemischten Satz ausgepflanzt. Daraus entstand ein moderner Weintyp: aromatisch, frisch, unkompliziert.

HERKUNFT: Herrnbaumgarten, Niederösterreich

SORTEN: Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Traminer.

BODEN: Sandiger Lehm

ERNT: Handlese, Anfang Oktober.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Gerebelt, 6 Stunden

Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank.

ANALYSE: Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 4,0 g/l (trocken); Säure: 5,3 g/l

BESCHREIBUNG: Zarter Duft nach Orangenblüte, ein Hauch Zitrus mit Litschi, das Geschmacksprofil findet sich am Gaumen wieder. Saftig und animierend.

SPEISEEMPFEHLUNG: Vegetarische oder scharfe Gerichte.

VERSCHLUSS: Schraubverschluss

TRINKTEMPERATUR: ca. 8°C

OPTIMALE TRINKREIFE: 6 bis 24 Monate nach der Ernte

AUSZEICHNUNGEN: Jg. 2021: Mundus Vini Silber; Vinaria: ***

„fast schmeichelnd duftig, ... macht Spaß“

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN

GEMISCHTER SATZ

HERRNBAUMGARTEN 2022

The comeback of an archaic wine: We recultivated the vines of a 60 year old vineyard with up to 4 different grape varieties, by means of vegetative propagation in our Ried Adamsbergen as a field blend – the Gemischter Satz. We created a modern-type of wine: aromatic, fresh, uncomplicated.

ORIGIN: Herrnbaumgarten, Lower Austria

VARIETIES: Welschriesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Traminer.

SOIL: Sandy loam

HARVEST: Hand picking, beginning of October.

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: De-stemmed, 6 hours of maceration, chilled fermentation in stainless steel vats.

ANALYSIS: Alc.: 12.5 % ABV; residual sugar: 4.0 g/l; acidity: 5.3 g/l

DESCRIPTION: Floral aromas of orange blossom, a hint of citrus and lychee, on the palate it is juicy with a delicate acidity and harmonious flavours of citrus and lychee. Light and easy to drink.

FOOD PAIRING: Vegetarian or spicy dishes.

CLOSURE: Screw cap

DRINKING TEMPERATURE: about 8°C

BEST AGE TO OPEN: 6 to 24 months after harvest

AWARDS: Mundus Vini Silver Medal; Vinaria: 3 Stars

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN