

PINOT NOIR
HERRNBAUMGARTEN 2021

In seiner feingliedrigen Art hebt sich dieser Wein angenehm von den internationalen Mainstream-Power-Rotweinen ab.

HERKUNFT: Herrnbaumgarten

BODEN: Kalkreicher Sedimentboden

ERNTE: End of September 2021

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Maischegärung (7 Tage), biologischer Säureabbau, 6 Monate in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut

ANALYSE: Alk.: 13,00 Vol%; Restzucker: 2,5 g/l (trocken); Säure: 5,1 g/l

BESCHREIBUNG: Im Duft zarte reife Himbeeren, dunkle Schokolade am Gaumen, feingliedrig, würzig, ein Hauch Erdbeernoten und Cranberry im Nachhall, feinkörniges Finish, elegant und lang.

SPEISEEMPFEHLUNG: Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz), gebratene Ente oder Gans.

VERSCHLUSS: Schraubverschluss

TRINKTEMPERATUR: ca. 16°C (nicht zu warm!)

OPTIMALE TRINKREIFE: 2 - 4 Jahre nach der Ernte

AUSZEICHNUNG: A la Carte: 92 Punkte; Wein Pur: 4 Gläser (von 5 Gläsern)

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

PINOT NOIR
HERRNBAUMGARTEN 2021

With its fine structure, this wine sets itself pleasantly apart from the international mainstream power red wines.

ORIGIN: Herrnbaumgarten

SOIL: Calcerous sediment soil

HARVEST: End of September 2018

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: Fermentation on the skin (7 days), malolactic fermentation, vinification in used oak barrels, bottled after 6 months.

ANALYSIS: Alc.: 13.00 % ABV; residual sugar: 2.5 g/l (dry); acidity: 5.1 g/l

DESCRIPTION: Ruby red; scent of ripe Raspberries, dark chocolate; on the palate delicate, spicy with a scent of strawberries and cranberry, elegant with a long finish.

FOOD PAIRING: Boiled beef, veal, roasted duck or goose

CLOSURE: Screw cap

DRINKING TEMPERATURE: 16°C

BEST AGE TO OPEN: 2 - 4 years after harvest

AWARDS: A la Carte: 92 Points; Wein Pur: 4 glasses (out of 5 glasses)

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN