

ROSÉ

HERRNBAUMGARTEN 2020

Dieser zarte Roséwein hinterlässt die Lebendigkeit einer frischen Sommerbrise am Gaumen. Ein Sommertraum.

HERKUNFT: Herrnb Baumgarten, Niederösterreich

SORTEN: Pinot Noir, Zweigelt, Merlot.

BODEN: Pinot Noir: Kalkstein, Zweigelt & Merlot: Löss

ERNT E: Anfang Oktober.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: gerebelt, 2 Stunden Maischestandzeit, direkt gepresst, gekühlte Gärung im Edelstahltank.

ANALYSE: Alk.: 12 Vol %; Restzucker: 3,9 g/l (trocken);

Säure: 5,7 g/l

BESCHREIBUNG: Dieser zarte Rosé lässt Pinot Noir mit Zweigelt und Merlot zu einer zarten Verbindung aus frischen Walderdbeernoten und feinen Kirschnuancen verschmelzen, mit einem frischen Hauch Limette am Gaumen.

SPEISEEMPFEHLUNG: Ideal als Aperitif, zu Scampi und zu leichten Gerichten

VERSCHLUSS: Schraubverschluss

TRINKTEMPERATUR: ca. 8°C

OPTIMALE TRINKREIFE: 6 bis 18 Monate nach der Ernte

AUSZEICHNUNGEN: Jg. 2020: Meiningers International Rosé Award: 88 Punkte; Jg. 2018: Wine Enthusiast: 87 Punkte

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN

ROSÉ

HERRNBAUMGARTEN 2020

This delicate rosé wine makes one dream of a bright summer day.

ORIGIN: Herrnb Baumgarten, Lower Austria

VARIETIES: Pinot Noir, Zweigelt, Merlot.

SOIL: Pinot Noir: limestone, Zweigelt & Merlot: loess

HARVEST: Beginning of October.

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: De-stemmed, 2 hours of maceration, direct pressing, chilled fermentation in stainless steel vats.

ANALYSIS: Alc.: 12 % ABV; residual sugar: 3.9 g/l; acidity: 5.7 g/l

DESCRIPTION: Made from a blend of Pinot Noir, Zweigelt and Merlot, this elegant rosé combines delicate notes of strawberries and a hint of red cherries, with slight touch of lime on the palate.

FOOD PAIRING: Ideal apéritif, great to scampi and light dishes.

DRINKING TEMPERATURE: approx. 8°C

BEST AGE TO OPEN: 6 to 18 months after harvest

AWARDS: Vintage 2020: Meiningers International Rosé Award: 88 Points; Vintage 2018: Wine Enthusiast: 87 Points

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN