

ROSÉ

HERRNBAUMGARTEN 2022

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

HERKUNFT: Herrnbaumgarten, Niederösterreich

SORTEN: Pinot Noir, Zweigelt, Merlot.

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

ERNTE: Ende September.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: gerebelt, 2 Stunden Maische-standzeit, direkt gepresst, gekühlte Gärung im Edelstahltank.

ANALYSE: Alk.: 12 Vol. %; Restzucker: 2,8 g/l (trocken); Säure: 5,5 g/l

BESCHREIBUNG: Im Duft frische Walderdbeernoten mit einem Hauch Kirsche, am Gaumen treffen die feinen roten Beerenaromen auf einen frischen Hauch Limette. Elegant.

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

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

ROSÉ

HERRNBAUMGARTEN 2022

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

ORIGIN: Herrnbaumgarten, Lower Austria

VARIETIES: Pinot Noir, Zweigelt, Merlot.

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

HARVEST: End of September.

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

ANALYSIS: Alc.: 12 % ABV; residual sugar: 2.8 g/l; acidity: 5.5 g/l

DESCRIPTION: Fresh scent of strawberries with a hint of cherries on the nose. These fine red berry aromas meet with a slight hint of lime on the palate. Very elegant.

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

DRINKING TEMPERATURE: approx. 8°C

BEST AGE TO OPEN: 6 to 18 months after harvest

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN