

RIESLING

ALTE REBEN 2019

Über 30 Jahre alte Rebstöcke mit einem weitverzweigten Wurzelsystem tragen nur wenige und besonders kleine Trauben. Aus diesen optimal versorgten Trauben keltern wir in den besten Jahren einen reifen, kräftigen Riesling.

HERKUNFT: Ried Krainholz, Herrnbaumgarten

BODEN: Kulturrohboden auf Löss und Schlier. Begrünt mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens

ERNT: Handlese mit strenger Selektion. Ausschließlich der letzte Lesedurchgang wurde dafür verwendet.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Ernte bei niedriger Temperatur (unter 10°C). 12 Stunden Maischestandzeit, Gärung ohne Kühlung. Lagerung auf der Vollhefe bis April, zur Abfüllung direkt von der Hefe abgezogen.

ANALYSE: Alk.: 13,0 Vol%; Restzucker: 5,9 g/l; Säure: 7,3 g/l

BESCHREIBUNG: Zart nach Bergamotte und weißem Steinobst, ein Hauch von Maracuja, Gewürznoten klingen an. Gute Komplexität, engmaschig, facettenreiche Säurestruktur, fruchtsüß im Abgang, mineralisch, Marille im Nachhall. (Falstaff)

SPEISEEMPFEHLUNG: Scharfe asiatische Gerichte. Kalbfleisch, Kaninchen; Gerichte mit kräftigen Saucen

TRINKTEMPERATUR: ca. 10°-12°C

OPTIMALE TRINKREIFE: 2021 bis 2026

Auszeichnung: Jg. 2019: Falstaff: 93 Punkte, Gault Millau: 17,5 Punkte; Jg. 2018: Falstaff: 93 Punkte; A la Carte: 92+ Punkte

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN

RIESLING

ALTE REBEN 2019

Over 30-year-old vines with a well branched root system yield but a few, particularly small grapes. In the best years, we vinify these optimally nourished grapes into a ripe and vigorous Riesling.

ORIGIN: Single vineyard Ried Krainholz, Herrnbaumgarten

SOIL: Cultivated parent soil on loess and schlier. Planted with various blooming herbs and clover types to promote biodiversity and soil organisms.

HARVEST: Hand picking with strict selection. Only the last picking round beginning of November was used.

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: Harvest at low temperatures (below 10°C). 12 hours of maceration, fermentation without chilling. Left on its lees until April; not filtered before bottling.

ANALYSIS: Alc.: 13.0% ABV; resid. sugar: 5.9 g/l; acidity: 7.3 g/l

DESCRIPTION: Elegant nose of bergamot and white stone fruit, with hints of passion fruit, and spicy notes. Complex, powerful, with a well-balanced acidity on the palate. Apricot in the aftertaste. Long finish. (free translation according to Falstaff)

FOOD PAIRING: Matches fish with vigorous sauces, goes with hot asian dishes as well as with veal or rabbit.

CLOSURE: Screw cap

DRINKING TEMPERATURE: 10 - 12°C

BEST AGE TO OPEN: 2021 to 2026

AWARDS: Vtg. 2019: Falstaff: 93 Points, Gault Millau: 17,5 Points; Vtg. 2018: Falstaff: 93 Points; A la Carte: 92+ Points;

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN