

WEISSBURGUNDER 2019
RIED ADAMSBERGEN

Die Cool-Climate-Lage „Adamsbergen“ war schon fast vergessen. Wir haben sie wiederbepflanzt, denn auf diesem kargen Boden gedeihen Burgunder, die Kraft und Eleganz in sich vereinen.

HERKUNFT: Ried Adamsbergen (Nordhang), Herrnbaumgarten.

BODEN: Karger, kalkreicher Rohboden. Begrünt mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens.

ERNT: Handlese mit strenger Selektion.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Gerebelt, lange Maischestandzeit (12h) mit moderater Mostoxidation. Spontangärung bei Zimmertemperatur im 600-Liter-Lagerfass. Lagerung auf der Vollhefe bis August, dann direkt von der Hefe abgezogen und gefüllt.

ANALYSE: Alk.: 13,5 Vol%; Restzucker: 3,3 g/l; Säure: 7,1 g/l

BESCHREIBUNG: Reife gelbe Frucht, reife Ananas und Mango mit zarten Noten von Orangenzesten in der Nase. Am Gaumen saftig und lang.

SPEISEEMPFEHLUNG: Kalbsbutterschnitzel, Kaninchen, Gerichte mit kräftigen Saucen.

TRINKTEMPERATUR: ca. 10-12°C, großes Glas

OPTIMALE TRINKREIFE: 2021 - 2027.

AUSZEICHNUNGEN: Jg. 2019: Falstaff: 93 Punkte; Jg. 2018: A la Carte: 92+ Punkte, Gault Millau: 3 Trauben, 17,5 Punkte, Falstaff: 92 Punkte, Vinaria: 4 Sterne TIPP; Jg. 2017: A la Carte: 92 Punkte, Falstaff: 92 Punkte, WeinPur: 4 Gläser (90-94 Points), Gourmetwelten Riedencup: 91 Punkte

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

WEISSBURGUNDER 2019
RIED ADAMSBERGEN

The cool climate site “Adamsbergen” was almost forgotten. We re-planted vines there since this meagre soil produces Pinot grapes that unite power and elegance.

ORIGIN: Single vineyard Ried Adamsbergen (north slope), Herrnbaumgarten.

SOIL: Meagre, calcareous virgin soil. Planted with various blooming herbs and clover types to promote biodiversity and soil organisms.

HARVEST: Hand picking with strict selection.

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: De-stemmed, long maceration (12 h) with moderate must oxidation. Spontaneous fermentation at room temperature in 600-litre wooden barrels. Left on gross lees until August, then directly racked from the lees and bottled.

ANALYSIS: Alc.: 13.5 % ABV; resid. sugar: 3.3 g/l; acidity: 7.1 g/l

DESCRIPTION: Yellow fruit, pineapple and mango, as well as hints of orange zests on the nose. Mature, full bodied and juicy on the palate.

FOOD PAIRING: Minced veal butter schnitzel, rabbit, dishes with spicy sauces.

DRINKING TEMPERATURE: 10 - 12°C, big glass

BEST AGE TO OPEN: 2021 to 2027

AWARDS: VT 2019: Falstaff: 93 Points; VT 2018: A la Carte: 92+ Points, Gault Millau: 3 grapes, 17.5 Points, Falstaff: 92 Points, Vinaria: 4 stars “TIPP”;

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN