

## ZWEIGELT

HERRNBAUMGARTEN 2021

Kommt von den höchstgelegenen (300 m) Lagen von Herrnbaumgarten, wo der tonreiche Mergelboden mit Kalksteinen bedeckt ist.

**HERKUNFT:** Herrnbaumgarten, Niederösterreich.

**BODEN:** Kalkreicher Kulturrohboden aus Mergel. Begrünt mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens (Regenwürmer etc.)

**ERNT:** Handlese, strenge Selektion, Ende September

**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** Maischegärung (10 Tage), schonende Kelterung, biologischer Säureabbau, Lagerung in gebrauchten Holzfässern.

**ANALYSE:** Alk.: 13 Vol %; Restzucker: 1,1 g/l; Säure: 4,6 g/l

**BESCHREIBUNG:** Im Duft reife, dunkle Kirsche; am Gaumen vollreife Kirsche, ein Hauch Vanille, vollmundig, weiche Tannine im Abgang.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Gekochtes Rindfleisch, Martinigansl, gebratene Ente.

**VERSCHLUSS:** Schraubverschluss

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 17°C

**OPTIMALE TRINKREIFE:** 2 bis 4 Jahre nach der Ernte

**AUSZEICHNUNGEN:** Jg. 2018: Wine Enthusiast: 89 Punkte; Jg. 2016: A la Carte: 89 Punkte

---

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN

## ZWEIGELT

HERRNBAUMGARTEN 2021

Grows in the highest vineyards of Herrnbaumgarten, where clay-rich marl is covered with limestone. These small limestone chips are 15 million-year-old sediments of nullipores (red algae).

**ORIGIN:** Herrnbaumgarten, Niederösterreich.

**SOIL:** Clay-rich marl covered with limestone.

**HARVEST:** Handpicking with strict selection, end of September

**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** Mash fermentation with pumping over (10 days), malolactic fermentation and vinification in used wooden barrels.

**ANALYSIS:** Alc.: 13 % ABV; residual sugar: 1.1 g/l; acidity: 4.6 g/l

**DESCRIPTION:** Aromas of dark cherries; on the palate ripe cherries and a hint of vanilla. Savoury on the palate. Fine structure, beautiful tannins.

**FOOD PAIRING:** Goes with boiled beef, roast duck, martini goose.

**CLOSURE:** Screw cap

**DRINKING TEMPERATURE:** 17°C

**BEST AGE TO OPEN:** 2 to 4 years after harvest.

**AWARDS:** Jg. 2018: Wine Enthusiast: 89 Points; Vintage 2016: A la Carte: 89 Points

---

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN