



FRANK

DE

PINOT NOIR 2022
HERRNBAUMGARTEN

In seiner feingliedrigen Art hebt sich dieser Wein angenehm von den internationalen Mainstream-Power-Rotweinen ab.

HERKUNFT: Herrnbaumgarten - Niederösterreich

BODEN: Kalkreicher Sedimentboden

ERNTE: End of September

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Maischegärung (7 Tage), bio-logischer Säureabbau, 6 Monate in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut

ANALYSE: Alk.: 13,00 Vol%; Restzucker: 2,8 g/l (trocken); Säure: 4,3 g/l

WITTERUNG 2022: Sehr trocken vom Winter über Frühling bis 20. August. Vielleicht das trockenste Jahr, das wir je durchgemacht haben. Stress für die Reben, deshalb reduzierten wir die Erträge rigoros. Im September etwas feucht, dadurch bei dichtbeerigen Sorten (WB) etwas Botrytis. Wir haben die besten Rieden für unsere Ortsweine verwendet. Deshalb keine Riedenweine abgefüllt.

BESCHREIBUNG: Im Duft zarte reife Himbeeren, dunkle Schokolade, am Gaumen, feingliedrig, würzig, ein Hauch Erdbeernoten und Cranberry im Nachhall, feinkörniges Finish, elegant und lang.

AUSZEICHNUNG:

Jahrgang 2021: A la Carte: 92 Punkte;

Wein Pur: 4 Gläser (von 5 Gläsern)

SPEISEEMPFEHLUNG: Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz), gebratene Ente oder Gans.

TRINKTEMPERATUR: ca. 16°C (nicht zu warm)

OPTIMALE TRINKREIFE: 2 bis 4 Jahre nach der Ernte

WEINGUT FRANK
KELLERGASSE 5 & 11
A-2171 HERRNBAUMGARTEN
WWW.WEINGUTFRANK.AT





FRANK

EN

PINOT NOIR 2022
HERRNBAUMGARTEN

With its fine structure, this wine sets itself pleasantly apart from the international mainstream power red wines.

ORIGIN: Herrnbaumgarten vineyards - Lower Austria

SOIL: Calcareous sediment soil

HARVEST: End of September

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: Fermentation on the skin (7 days), malolactic fermentation, vinification in used oak barrels, bottled after 6 months.

ANALYSIS: Alc.: 13.00 % ABV; residual sugar: 2.8 g/l (dry); acidity: 4.3 g/l

WEATHER CONDITIONS 2022: Very dry from winter through spring until August 20th, 2022. Perhaps the driest year we have ever experienced so far. Stress for the vines, so we rigorously reduced the yields. A little damp in September, resulting in some botrytis in dense-berried varieties. We used the best vineyards for our local wines. That is why we did not bottle any single-vineyard wines.

DESCRIPTION: Ruby red; scent of ripe Raspberries, dark chocolate; on the palate delicate, spicy with a scent of strawberries and cranberry, elegant with a long finish.

AWARDS:

Vintage 2021: A la Carte: 92 Points;

Wein Pur: 4 glasses (out of 5 glasses)

FOOD PAIRING: Boiled beef, veal, roasted duck or goose

DRINKING TEMPERATURE: 16°C (not too warm)

BEST AGE TO OPEN: 2 to 4 years after harvest

WEINGUT FRANK
KELLERGASSE 5 & 11
A-2171 HERRNBAUMGARTEN
WWW.WEINGUTFRANK.AT

