



FRANK

DE

PINOT & Co. 2023  
HERRNBAUMGARTEN

Ein Wein zum Essen, Feiern, Freude haben.

**HERKUNFT:** Herrnbaumgarten - Niederösterreich

**SORTEN:** Pinot Blanc, Grüner Veltliner, Chardonnay

**BODEN:** Pinot Blanc: karger, kalkreicher Schlier

Grüner Veltliner: Löss

Chardonnay: Muschelkalk-Sedimente

**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** Gerebelt, 2-5 h Maischestandzeit, Gärung bei 18 - 20°C, Ausbau im Edelstahltank.

**ANALYSE:** Alk.:13,0 Vol %; Restzucker: 4,6 g/l (trocken); Säure: 5,3 g/l

**WITTERUNG 2023:** Später Austrieb, kühler und regenreicher Frühling.

Dann abwechselnd heiße, trockene und kühle, nasse Phasen. Lockere Trauben mit kleinen Beeren halten bei den meisten Sorten Fäulnis fern, die Erträge bleiben aber unterdurchschnittlich. September und Oktober sehr warm, deshalb trotz später Ernte kein klassisch-kühler Jahrgang. Die Trauben werden sehr reif, Säurewerte von niedrig (Veltliner) bis hoch (Riesling und Pinot Noir).

**BESCHREIBUNG:** Im Duft feine Zitrusnoten und gelber Apfel, mit einem Hauch Mango. Am Gaumen gelbe Früchte, Apfel und Mango.

Balanciert, saftig und trinkanimierend.

„deutlich herkunftsgeprägt, straff in seiner burgundisch-kreidigen Erscheinung...“ (Vinaria).

**AUSZEICHNUNG:**

WeinPur Guide 21: 3 Gläser

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Vielseitiger Speisebegleiter. Passt zu fast allen Fleischgerichten, aber auch perfekt zu Spargel.

**TRINKTEMPERATUR:** -10°C

**OPTIMALE TRINKREIFE:** 6 bis 36 Monate nach der Ernte



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



FRANK

EN

PINOT & Co. 2023  
HERRNBAUMGARTEN

A wine for food, for drinking, for enjoying life.

**ORIGIN:** Herrnbaumgarten - Lower Austria

**VARIETIES:** Pinot Blanc, Grüner Veltliner, Chardonnay

**SOIL:** Pinot Blanc: Meagre schlier rich in lime

Grüner Veltliner: Loess

Chardonnay: Shell limestone sediments

**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** De-stemmed, 2-5 hours on the mash, pressed, fermentation (18-20°C) in inox tanks.

**ANALYSIS:** Alc.: 13.0 % ABV; residual sugar: 4.6 g/l; acidity: 5.3 g/l

**WEATHER CONDITIONS 2023:** Late budding, cool and rainy spring.

Then alternating hot, dry and cool, wet phases. Loose bunches with small berries prevent rot in most varieties, but yields remain below average. September and October very warm, therefore not a classically cool vintage despite the late harvest. The grapes are very ripe, with acidity levels ranging from low (Veltliner) to high (Riesling and Pinot Noir).

**DESCRIPTION:** A delicate scent of citrus and yellow apple, with a hint of mango on the nose. Velvety on the palate, yellow fruits of mango and apple; juicy and well balanced.

"Clearly characterized by its origins, taut in its Burgundian chalky appearance..." (Vinaria).

**AWARDS:**

WeinPur Guide 21: 3 Glasses

**FOOD PAIRING:** Goes with a lot of food, matches almost any meat dish, ideal match with asparagus.

**DRINKING TEMPERATURE:** -10°C

**BEST AGE TO OPEN:** 6 to 36 months after harvest.

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

