



FRANK

DE

RIESLING 2023
HERRNBAUMGARTEN

Ein karger Schlierboden mit dünner Lössauflage bringt eine noble Frucht, die nach einem Jahr Lagerung am besten zur Geltung kommt.

HERKUNFT: Herrnbaumgarten, Niederösterreich

BODEN: Kulturrohboden auf Löß und Schlier.

ERNTE: Anfang Oktober

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Lese bei niedrigen Temperaturen, lange Maischestandzeit (8 h), gekühlte Gärung bei 18°C, Edelstahltank

ANALYSE: Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 5,4 g/l; Säure: 7,2 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: Zartes Bouquet aus Rosenblüten, Weingartenpfirsich und Limette. Saftig und fruchtig, sowie ausgeprägte Mineralik am Gaumen. Fein strukturiert und lang.

AUSZEICHNUNG:

Jahrgang 2022: Gault Millau: 16,5 Punkte; Falstaff: 91 Punkte

Jahrgang 2021: A la Carte: 92+ Punkte, Falstaff: 91 Punkte, Gault Millau: 17 Punkte

Jahrgang 2019: Wine Enthusiast: 91 Punkte, Falstaff: 91 Punkte, Vinaria: 3 Sterne, „ein Genuss“

Jahrgang 2018: A la Carte: 92 Punkte, Falstaff: 91 Punkte

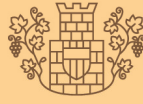
SPEISEEMPFEHLUNG: Gebratener oder gegrillter Fisch, Meeresfrüchte; Gerichte mit Huhn oder Pute.

TRINKTEMPERATUR: 8-10°C

OPTIMALE TRINKREIFE: 1 bis 3 Jahre nach der Ernte

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





FRANK

EN

RIESLING 2023 HERRNBAUMGARTEN

A meagre schlier soil with a thin loess cover produces a noble fruit which comes best into its own after one year of storage.

ORIGIN: Herrnbaumgarten vineyards – Lower Austria

SOIL: Cultivated parent soil on loess and schlier.

HARVEST: Beginning of October

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: Harvest at low temperatures, long maceration (8 h), chilled fermentation at 18°C in stainless steel vats.

ANALYSIS: Alc.: 12.5 % ABV; residual sugar: 5.4 g/l; acidity: 7.2 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: Delicate bouquet of rose petals, vineyard peach and lime. Juicy and fruity, with pronounced minerality on the palate. Finely structured and long.

AWARDS:

Vintage 2022: Gault Millau: 16,5 Points; Falstaff: 91 Points

Vintage 2021: A la Carte 92+ Points; Falstaff: 91 Points,
Gault Millau: 17 Points

Vintage 2019: A la Carte: 92 Points, Wine Enthusiast: 91 Points

Vintage 2018: A la Carte: 92 Points, Falstaff: 91 Points

FOOD PAIRING: Fried or grilled fish, seafood. Dishes with poultry.

DRINKING TEMPERATURE: 8-10°C

BEST AGE TO OPEN: 1 to 3 years after harvest.



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