



FRANK

DE

GEMISCHTER SATZ 2023 HERRNBAUMGARTEN

Das Comeback eines archaischen Weines: Die Reben eines 60 Jahre alten Weingartens, in dem 4 Sorten gemischt gesetzt waren, haben wir weiterveredelt und in der Riede Adamsbergen als Gemischten Satz ausgepflanzt. Daraus entstand ein moderner Weintyp: aromatisch, frisch, unkompliziert.

HERKUNFT: Herrnbaumgarten - Niederösterreich

SORTEN: Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Traminer.

BODEN: Sandiger Lehm

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: Gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank.

ANALYSE: Alk.: 12,0 Vol %; Restzucker: 3,8 g/l (trocken); Säure: 5,5 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: Zarter Duft nach Orangenblüte, ein Hauch Zitrus mit Litschi, das Geschmacksprofil findet sich am Gaumen wieder. Saftig und animierend.

AUSZEICHNUNG:

Vinaria: *** „fast schmeichelnd duftig, ... macht Spaß“

SPEISEEMPFEHLUNG: Vegetarische oder scharfe Gerichte.

TRINKTEMPERATUR: -8°C

OPTIMALE TRINKREIFE: 6 bis 36 Monate nach der Ernte



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



FRANK

EN

GEMISCHTER SATZ 2023

HERRNBAUMGARTEN

The comeback of an archaic wine: We recultivated the vines of a 60-year-old vineyard with up to four different grape varieties, by means of vegetative propagation in our Ried Adamsbergen as a field blend – the Gemischter Satz. We created a modern type of wine: aromatic, fresh, easy-going.

ORIGIN: Herrnbaumgarten - Lower Austria

VARIETIES: Welschriesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Traminer.

SOIL: Sandy loam

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: De-stemmed, 6 hours of maceration, chilled fermentation in stainless steel vats.

ANALYSIS: Alc.: 12.0 % ABV; residual sugar: 3.8 g/l; acidity: 5.5 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: Floral aromas of orange blossom, a hint of citrus and lychee, on the palate it is juicy with a delicate acidity and harmonious flavours of lemon and lychee. Light and easy to drink.

AWARDS:

Vinaria 3 Stars „flatteringly fragrant, ... makes you feel good”

FOOD PAIRING: Vegetarian or spicy dishes.

DRINKING TEMPERATURE: -8°C

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



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