



FRANK

DE

**ROSÉ 2023**  
HERRNBAUMGARTEN

Dieser zarte Roséwein hinterlässt die Lebendigkeit einer frischen Sommerbrise am Gaumen.

**HERKUNFT:** Herrnbaumgarten, Niederösterreich

**SORTEN:** Pinot Noir, Zweigelt, Merlot.

**BODEN:** Pinot Noir: Kalkstein, Zweigelt & Merlot: Löss

**ERNTE:** Ende September.

**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** gerebelt, 2 Stunden Maischestandzeit, direkt gepresst, gekühlte Gärung im Edelstahltank.

**ANALYSE:** Alk.: 12 Vol. %; Restzucker: 3,3 g/l (trocken); Säure: 5,8 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 zarte Walderdbeernoten, am Gaumen treffen die feinen roten Beerenaromen auf einen frischen Hauch Limette. Elegant.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Ideal als Aperitif, zu Scampi und zu leichten Gerichten.

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 8°C

**OPTIMALE TRINKREIFE:** 6 bis 18 Monate nach der Ernte

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





FRANK

EN

ROSÉ 2023  
HERRNBAUMGARTEN

A This delicate rosé wine makes one dream of a bright summer day.

**ORIGIN:** Herrnbaumgarten vineyards – Lower Austria

**VARIETIES:** Pinot Noir, Zweigelt, Merlot.

**SOIL:** Pinot Noir: limestone, Zweigelt & Merlot: loess

**HARVEST:** End of September.

**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** De-stemmed, 2 hours of maceration, direct pressing, chilled fermentation in stainless steel vats.

**ANALYSIS:** Alc.: 12 % ABV; residual sugar: 3.3 g/l; acidity: 5.8 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 notes of wild strawberries on the nose, while on the palate fine red berry aromas meet a fresh hint of lime. Elegant.

**FOOD PAIRING:** Ideal aperitif, great to scampi and light dishes.

**DRINKING TEMPERATURE:** around 8°C

**BEST AGE TO OPEN:** 6 to 18 months after harvest.



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