

WEINVIERTEL DAC  
GRÜNER VELTLINER 2020

Der typische Weinviertler Veltliner: Trinkspaß pur!

**HERKUNFT:** Ried Johannesbergen, Ried Krainholz in  
Herrnbaumgarten

**BODEN:** Löss. Begrünung mit verschiedenen blühenden  
Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen  
Vielfalt und des Bodenlebens (Regenwürmer).

**ERNTE:** Anfang Oktober

**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** gerebelt, kurze Maischestandzeit,  
gekühlte Gärung im Edelstahltank.

**ANALYSE:** Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 2,2 g/l; Säure: 5,6 g/l

**BESCHREIBUNG:** Knackig frisch, Zitrone, Apfel, feine Würze,  
schwarzer Pfeffer, mit einem Schluck, das ganze Weinviertel  
erleben.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Vorspeisen, leichte Gerichte, Fisch.

**VERSCHLUSS:** Drehverschluss

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 10°C

**OPTIMALE TRINKREIFE:** 1-2 Jahre nach der Ernte.

**AUSZEICHNUNGEN:** Jg. 2020: A la Carte: 91 Punkte; Falstaff  
Veltliner Grand Prix: 91 Punkte; 4 Sterne Nordjyske  
Stiftstidende, 5 Sterne [www.vinavisen.dk](http://www.vinavisen.dk); Jg. 2019: A la Carte:  
90,5 Punkte, Wine Enthusiast: 90 Punkte, Falstaff: 90 Punkte,  
Vinaria: 3 Sterne FUN;

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN

WEINVIERTEL DAC  
GRÜNER VELTLINER 2020

The typical Veltliner from the Weinviertel: Pure drinking  
pleasure!

**ORIGIN:** Single vineyards called Johannesbergen and Krainholz  
in Herrnbaumgarten

**SOIL:** Loess. Every second row is planted with various blooming  
herbs and clover types to promote biodiversity and soil  
organisms (earthworms).

**HARVEST:** Beginning of October

**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** De-stemmed and instantly  
pressed, chilled fermentation in inox tanks.

**ANALYSIS:** Alc.: 12.5 % ABV; residual sugar: 2.2 g/l;  
acidity: 5.6 g/l

**DESCRIPTION:** Crispy fresh, citric aromas of lemon accompanied  
by apple and the spicy aroma of black pepper. Feel the  
Weinviertel with every sip.

**FOOD PAIRING:** Antipasti, light meals and fish.

**CLOSURE:** Screw cap

**DRINKING TEMPERATURE:** 10°C

**BEST AGE TO OPEN:** 1 to 2 years after harvest

**AWARDS:** Vintage 2020: A la Carte: 91 Points; Falstaff Veltliner  
Grand Prix: 91 Points; 4 Stars Nordjyske Stiftstidende, 5 Stars  
[www.vinavisen.dk](http://www.vinavisen.dk); Vt. 2019: A la Carte: 90.5 Points, Wine  
Enthusiast: 90 Points, Falstaff: 90 Points, Vinaria: 3 Stars FUN;

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN