

WEINVIERTEL DAC  
GRÜNER VELTLINER 2021

Der typische Weinviertler Veltliner: Trinkspaß pur!

**HERKUNFT:** Ried Johannesbergen, Ried Krainholz in Herrnb Baumgarten  
**BODEN:** Löss. Begrünung mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens (Regenwürmer).  
**ERNTE:** Mitte September  
**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** gerebelt, kurze Maischestandzeit, gekühlte Gärung im Edelstahltank.  
**ANALYSE:** Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 1,1 g/l; Säure: 5,8 g/l  
**BESCHREIBUNG:** Frische Zitrusnoten, grüner 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. 2021: A la Carte: 90+ Punkte; Falstaff: 90 Punkte; Ö1 Weißwein 2022, 2. Platz; 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);

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN

WEINVIERTEL DAC  
GRÜNER VELTLINER 2021

The typical Veltliner from the Weinviertel: Pure drinking pleasure!

**ORIGIN:** Single vineyards called Johannesbergen and Krainholz in Herrnb Baumgarten  
**SOIL:** Loess. Every second row is planted with various blooming herbs and clover types to promote biodiversity and soil organisms (earthworms).  
**HARVEST:** Mid of September  
**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** De-stemmed and instantly pressed, chilled fermentation in inox tanks.  
**ANALYSIS:** Alc.: 12.5 % ABV; residual sugar: 1.1 g/l; acidity: 5.8 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 2021: A la Carte: 90+ Points; Falstaff: 90 Points; Ö1 Weisswein 2022; Vt. 20: A la Carte: 91 Points; Falstaff Veltliner Grand Prix: 91 Points; 4 Stars Nordjyske Stiftstidende, 5 Stars [www.vinavisen.dk](http://www.vinavisen.dk);

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN