

RIED BAUMGARTLEITEN 2021  
GRÜNER VELTLINER - RESERVE

Baumgartleiten ist eine bis zu 30% steile Südostlage mit einem steinigem Muschelkalkboden.

**HERKUNFT:** Baumgartleiten, Herrnbaumgarten - Weinviertel.  
**BODEN:** Muschelkalk. Begrünt mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens.  
**ERNT:** Ende September, keine Botrytis  
**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** gerebelt, mit natürlicher Hefe auf der Maische angegoren, dann im traditionellen Holzfass 10 Monate auf der Vollhefe ausgebaut, dann direkt von der Hefe abgezogen und abgefüllt.  
**ANALYSE:** Alk.:13,0 Vol%; Restzucker: 1,4 g/l; Säure: 5,7 g/l  
**BESCHREIBUNG:** Ein karger, mineralischer Wein, unverblümt und unfiltriert. „Ausgeprägtes Bukett, Qitte, Nashi-Birne, feine Würze, körperreicher Wein, straffe Struktur, Grapefruit im Nachhall. Potenzial.“ (A la carte)  
**SPEISEEMPFEHLUNG:** Rindsbraten, Weidegans, geschmortes Lamm  
**TRINKTEMPERATUR:** ca. 10-12°C, großes Glas  
**OPTIMALE TRINKREIFE:** 2 bis 10 Jahre nach der Ernte  
**AUSZEICHNUNGEN:** Gault Millau: 18 Punkte; Jancis Robinson: 17 Punkte; A la Carte: 93+ Punkte; Falstaff: 93 Punkte;

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN

RIED BAUMGARTLEITEN 2021  
GRÜNER VELTLINER - RESERVE

Baumgartleiten is a southeast-facing site, steep up to 30%, with a stony shell limestone soil.

**ORIGIN:** Single vineyard Baumgartleiten, Herrnbaumgarten, Weinviertel.  
**SOIL:** Shell limestone. Greened with various flowering herbs and clovers, thereby promoting ecological diversity and soil life.  
**HARVEST:** picked in late-September, no botrytis  
**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** De-stemmed, fermented with natural yeast on the mash, then aged in traditional oak barrels for 10 months on the full lees. Not filtered before bottling.  
**ANALYSIS:** Alc.: 13.0 % ABV; residual sugar: 1.4 g/l; Acidity: 5.7 g/l  
**DESCRIPTION:** A sparse, mineral wine, blunt and unfiltered. "Pronounced bouquet, quince, nashi pear, fine spice, full-bodied wine, tight structure, grapefruit on the finish. Potential." (A la carte)  
**FOOD PAIRING:** Roast beef, pasture goose, braised lamb.  
**DRINKING TEMPERATURE:** 10°C-12°C, big glass  
**BEST AGE TO OPEN:** 2 to 10 years after harvest  
**AWARDS:** Gault Millau: 18 Points (out of 20); A la Carte: 93+ Points (out of 100); Falstaff: 93 Points (out of 100); Jancis Robinson: 17 Points (out of 20)

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN