

RIED HOHER WEG 2021  
GRÜNER VELTLINER - RESERVE

Der "Hohe Weg" durchquert die Lösshügel der Johannesbergen. Hier, an der Hügelkuppe, trocknen die Trauben schnell ab, bekommen am meisten Sonne und bleiben lange gesund.

„So beautifully textured.“ (Jancis Robinson)

**HERKUNFT:** Hoher Weg, Herrnbaumgarten, Weinviertel.

**BODEN:** Rohboden auf Löss. Begrünt mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens.

**ERNT:** Handlese in 3 Durchgängen, strenge Handselektion. Ende September, keine Botrytis

**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** gerebelt, lange Maischestandzeit (12h) mit moderater Mostoxidation. Gärung bei Zimmertemperatur im 600-Liter-Lagerfass. Lagerung auf der Vollhefe bis Ende April 2022, dann direkt von der Hefe abgezogen und abgefüllt.

**ANALYSE:** Alk.: 13,5 Vol%; Restzucker: 2,7 g/l; Säure: 5,9 g/l

**BESCHREIBUNG:** Duft nach reifem Apfel, zarte weiße Blüten, Ananas- und Honigmelonennoten. Komplex, vollmundig, feingliedrige Säurestruktur. Im Geschmack weißer Apfel, reife Ananas, mineralisch-salzig im Nachhall. Bleibt lange am Gaumen.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Scharfe asiatische Gerichte. Kalbfleisch, Kaninchen, Lamm; Gerichte mit kräftigen Saucen.

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 10-12°C, großes Glas

**OPTIMALE TRINKREIFE:** 2 bis 10 Jahre nach der Ernte

**AUSZEICHNUNGEN:** Jg. 2021: Jancis Robinson: 17 Punkte. Gault Millau: 17 Punkte; Wein Pur: 5 von 5 Gläsern; A la Carte: 93+ Punkte; Falstaff: 92 Punkte (Fassprobe); Vinaria: 4 Sterne TIPP; Jg. 2019: Mundus Vini: GOLD, A la Carte: 94 Punkte, Vinaria: 4 Sterne TIPP; Salon Österreich Wein; Gault Millau: 17 Punkte;

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN

RIED HOHER WEG 2021  
GRÜNER VELTLINER - RESERVE

The single vineyard "Hoher Weg" (high path) leads over the hump of Johannesbergen. Since the wind is almost always blowing up here, the grapes dry quickly in the morning. Botrytis doesn't stand a chance, grape ingredients become concentrated. We do not harvest until the grapes are deeply mature.

„So beautifully textured.“ (Jancis Robinson)

**ORIGIN:** Single vineyard Hoher Weg, Herrnbaumgarten, Weinviertel.

**SOIL:** Parent loess. Planted with various blooming herbs and clover types to promote biodiversity and soil organisms.

**HARVEST:** picked in several rounds in late-September, handpicking with strict selection and no botrytis

**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** De-stemmed, 12 hours of maceration with moderate must oxidization, fermentation at room-temperature in traditional 600-liter oak barrels; left on its lees until end of April 2022; not filtered before bottling.

**ANALYSIS:** Alc.: 13.5 % ABV; residual sugar: 2.7 g/l; Acidity: 5.9 g/l

**DESCRIPTION:** Ripe apple, delicate floral notes and subtle pineapple mingle with blossom honey. Multifaced on the palate with an elegant, juicy acid structure. The complex finish features apple and ripe pineapple accompanied by delicate spicy notes. Tremendous potential for further development and aging.

**FOOD PAIRING:** Hot Asian dishes. Veal, rabbit; dishes with strong sauces.

**DRINKING TEMPERATURE:** 10°C-12°C, big glass

**BEST AGE TO OPEN:** 2 to 10 years after harvest

**AWARDS:** Vintage 2021: Jancis Robinson: 17 Points; Gault Millau: 17 Points; Wein Pur: 5 out of 5 Glasses; A la Carte: 93+ Points; Falstaff: 92 Points; Vinaria: 4 Stars TIPP; VT 2019: Mundus Vini: GOLD, A la Carte: 94 Points, Vinaria: 4 Stars; Falstaff: 92 Points; Salon Austrian Wine; Gault Millau: 17 Points;

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN