

GRÜNER VELTLINER
WEINVIERTEL DAC
2022

Der typische Weinviertler Veltliner: Trinkspaß pur!
„Benchmark Grüner Veltliner“ (Jancis Robinson)

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: Mitte September

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

ANALYSE: Alk.: 12,5 Vol %; Restzucker: 2,7 g/l; Säure: 5,5 g/l

BESCHREIBUNG: Frische Zitrusnoten, grüner Apfel, guter
Fruchtausdruck, 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. 2022: Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix:
93 Punkte; A la Carte: 92 Punkte; Wein Pur Guide: 4 von 5
Gläsern; Jg. 2021: Jancis Robinson: 16 Punkte (von 20 P.); A la
Carte: 90+ Punkte; Falstaff: 90 Punkte; Ö1 Weißwein 2022, 2.
Platz; Mundus Vini: Silber; Jg. 2020: 4 Sterne Nordjyske
Stiftstidende, 5 Sterne www.vinavisen.dk;

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

GRÜNER VELTLINER
WEINVIERTEL DAC
2022

The typical Veltliner from the Weinviertel: Pure drinking pleasure!
“Benchmark Grüner Veltliner” (Jancis Robinson)

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: Mid of September

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

ANALYSIS: Alc.: 12.5 % ABV; residual sugar: 2.7 g/l; acidity: 5.5 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: Vtg. 2022: Falstaff Grüner Veltliner Grand Prix: 93 Points;
A la Carte: 92 Points; Wein Pur Guide: 4 out of 5 glasses; Vtg. 2021:
Jancis Robinson: 16 Points (out of 20); A la Carte: 90+ Points;
Falstaff: 90 Points; Ö1 Weisswein 2022; Mundus Vini: Silver Medal;
Vt. 20: 4 Stars Nordjyske Stiftstidende, 5 Stars www.vinavisen.dk;

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN