

GRÜNER VELTLINER  
KALK & LOESS 2020

Ein eleganter, spritziger Veltliner von den Kalk- und Lösshügeln rund um Herrnbaumgarten.

**HERKUNFT:** Herrnbaumgartner Rieden - Niederösterreich  
**BODEN:** Kalkstein, kalkreicher Mergel, Löss. Begrünt mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens.

**VINIFIZIERUNG & AUSBAU:** Gerebelt und sofort gepresst; gekühlte Gärung, frühe Filtration.  
**ANALYSE:** Alk.: 11,5 Vol %; Restzucker: 1,1 g/l;  
Säure: 5,6 g/l

**BESCHREIBUNG:** Zitrusnoten, würzig im Duft, am Gaumen leicht und erfrischend, macht Lust auf den nächsten Schluck.  
**SPEISEEMPFEHLUNG:** Zu leichten Vorspeisen, oder als Solo-Wein.  
**VERSCHLUSS:** Schraubverschluss  
**TRINKTEMPERATUR:** 8-10°C  
**OPTIMALE TRINKREIFE:** 6 bis 18 Monate nach der Ernte  
**AUSZEICHNUNG:** Vinaria 3 Sterne „attraktiv und vielversprechend“

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN

GRÜNER VELTLINER  
KALK & LOESS 2020

A crisp and elegant Veltliner from various vineyards around Herrnbaumgarten.

**ORIGIN:** Herrnbaumgarten vineyards – Lower Austria  
**SOIL:** Limestone and loess. Every second row is planted with various blooming herbs and clover types to promote biodiversity and soil organisms.

**GRAPE PROCESSING & VINIFICATION:** De-stemmed and instantly pressed; chilled fermentation, early filtering.  
**ANALYSIS:** Alc.: 11.5 % ABV; residual sugar: 1.1 g/l;  
acidity: 5.6 g/l

**DESCRIPTION:** Citrus and spicy aromas on the nose; steely and crystal clear on the palate, crisp and fresh, moreish.  
**FOOD PAIRING:** Light antipasti, or just on its own.  
**CLOSURE:** Screw cap  
**DRINKING TEMPERATURE:** 8-10°C  
**BEST AGE TO OPEN:** 6 to 18 months after harvest  
**AWARDS:** Vinaria 3 Stars „attractive and promising“

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN