

GRÜNER VELTLINER
KALK & LOESS 2022

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: 1,9 g/l; Säure: 5,3 g/l

BESCHREIBUNG: Lebendig, frische Limette und feine Würze im Duft, leicht und erfrischend am Gaumen mit Limette und Grüner Apfel, 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 „ein herrliches Glas Wein“

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

GRÜNER VELTLINER
KALK & LOESS 2022

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: 1.9 g/l; acidity: 5.3 g/l

DESCRIPTION: Lively and fresh with lemon and spicy aromas on the nose; fresh lemon and green apple aromas on the palate, crisp and 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 „a great glass of wine“

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN