

RIED HOHER WEG 2017  
GRÜNER VELTLINER - RESERVE

Der "Hohe Weg" durchquert die Lösshügel der Johannesbergen. Hier, an der Hügelkuppe, trocknen die Trauben schnell ab und bleiben bis in den November hinein gesund.

**HERKUNFT:** Hoher Weg (Subriede der Johannesbergen) -  
Herrnbaumgarten - Niederösterreich.

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

**ERNT:** Handlese in 3 Durchgängen und strenge Handselektion Ende  
September

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

**ANALYSE:** Alk.: 13 Vol%; Restzucker: 3,9 g/l; Säure: 5,8 g/l

**BESCHREIBUNG:** Reifer Weingartenpfirsich und Birne im Duft, zarte  
Bourbon-Vanille am Gaumen, kräftig, lang.

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

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

**OPTIMALE TRINKREIFE:** 2020 - 2028

**AUSZEICHNUNGEN:** Jg. 2018: Falstaff: 92 Punkte;  
Jg. 2017: A la Carte: 92 Punkte, Falstaff: 91 Punkte, Wine Enthusiast:  
90 Punkte; Wein.Pur: 4 Gläser; Jg. 2016: A la Carte 92 P., Falstaff:  
91 P., Gault Millau: 2 Trauben (16,5 Punkte); Jg. 2015: IWC London  
Silber, Decanter World Wine Awards 2017: 91 P., A la Carte: 92 P.,  
Falstaff: 91 P., Wine Enthusiast: 90 Punkte

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN

RIED HOHER WEG 2017  
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 November, giving us healthy and deeply mature grapes.

**ORIGIN:** Single vineyard Hoher Weg (sub-vineyard of Johannesbergen),  
Herrnbaumgarten, Lower Austria.

**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 July;  
not filtered before bottling.

**ANALYSIS:** Alc.: 13 % ABV; residual sugar: 3.9 g/l; Acidity: 5.8 g/l

**DESCRIPTION:** Ripe vineyard-peach and pear on the nose, delicate vanilla  
on the palate, balanced structure, long finish.

**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 8 years after vintage

**AWARDS:** VT 2018: Falstaff: 92 Points; VT 2017: A la Carte: 92 Points,  
Falstaff: 91 Points, Wein.Pur: 4 Glasses; Wine Enthusiast: 90 Points;  
Vt. 2016: A la Carte 92 P. Falstaff: 91 P. Vt. 2015: IWC London: Silver,  
Decanter: 91 P (Silver), Wine Enthusiast: 90 P., A la Carte: 92 P.,  
Falstaff: 91 P., Mundus Vini: Gold.

---

WEINGUT FRANK  
HERRNBAUMGARTEN