

RIED HOHER WEG 2019
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.

HERKUNFT: Hoher Weg (Subriede der Johannesbergen)

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 und 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 August 2020, dann direkt von der Hefe abgezogen und abgefüllt.

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

BESCHREIBUNG: Duft nach reifem Apfel, zarten Ananas- und Honigmelonennoten, ganz tief im Glas kandierte Orangenesten und Mandeln. Komplex, vollmundig, feine Säurestruktur. Im Geschmack weißer Apfel, Ananas und Melone, mineralisch-salzig im Nachhall. Lang und kräftig im Abgang.

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

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

OPTIMALE TRINKREIFE: 2021 - 2029

AUSZEICHNUNGEN: Jg. 2019: Mundus Vini: GOLD, A la Carte: 94 Punkte, Vinaria: 4 Sterne TIPP; Falstaff: 92 Punkte; Jg. 2018: Wine Enthusiast: 92 Punkte, A la Carte: 92 Punkte, Falstaff: 92 Punkte; Jg. 2017: Gault Millau: 17,5 Pkte, 3 Trauben.

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN

RIED HOHER WEG 2019
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.

ORIGIN: Single vineyard Hoher Weg (sub-vineyard of Johannesbergen), 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 August 2020; not filtered before bottling.

ANALYSIS: Alc.: 13.5 % ABV; residual sugar: 3.5 g/l; Acidity: 5.2 g/l

DESCRIPTION: Ripe apple and subtle pineapple mingle with blossom honey, candied orange zest notes and almonds. Multifaced on the palate with an elegant, juicy acid structure. The complex finish features apple, pineapple, melon and 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 8 years after vintage

AWARDS: VT 2019: Mundus Vini: GOLD, A la Carte: 94 Points, Vinaria: 4 Stars; Falstaff: 92 Points; VT 2018: Wine Enthusiast: 92 Points, A la Carte: 92 Points, Falstaff: 92 Points; VT 2017: Gault Millau: 17.5 Points, 3 grapes.

WEINGUT FRANK
HERRNBAUMGARTEN