

RIED JOHANNESBERGEN

GRÜNER VELTLINER 2021

Auf den warmen Lössböden der Riede Johannesbergen gedeiht unser bester Veltliner: vollmundig, komplex, langlebig. „Long, crisp, peppery finish.“ (Jancis Robinson)

HERKUNFT: Ried Johannesbergen, Herrnbaumgarten

BODEN: Löss. Begrünt mit verschiedenen blühenden Kräutern und Kleearten, dadurch Förderung der ökologischen Vielfalt und des Bodenlebens (Regenwürmer...)

ERNT: Lese in mehreren Durchgängen Mitte & Ende September, Handlese mit strenger Selektion, botrytisfrei.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU: gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit mit moderater Mostoxidation, leicht gekühlte Gärung im Edelstahltank (19-21°C); 4 Monate Lagerung auf der Vollhefe; bis zur Abfüllung ohne Abstich.

ANALYSE: Alk.: 13 Vol %; Restzucker: 2,2 g/l; Säure: 5,4 g/l

BESCHREIBUNG: Feinwürzig, etwas nach Maracuja, zart nach Papaya, Quitte klingt an, mit Orangenesten unterlegt. Saftig, elegant, gut integrierte Säurestruktur. Feine Fruchtsüße nach Pfirsich, mineralisch im Nachhall, guter Speisenbegleiter.

SPEISEEMPFEHLUNG: klassische Wiener Küche (Tafelspitz, Schnitzel, Schweinsbraten, Backhendl), Fisch mit kräftigen Saucen, helles Fleisch (Kalb, Kaninchen)

TRINKTEMPERATUR: 10° - 12 °C

OPTIMALE TRINKREIFE: 1 - 4 Jahre nach der Ernte

AUSZEICHNUNGEN: Jg. 2021: Jancis Robinson: 16,5 Punkte; Gault Millau: 16,5 Punkte; A la Carte: 92+ Punkte; Falstaff: 92 Punkte; Vinaria: 4 Sterne FUN; Wein Pur: 4 Gläser von 5; Jg. 2019: A la Carte: 91 Punkte, Falstaff: 90 Punkte;

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN

RIED JOHANNESBERGEN

GRÜNER VELTLINER 2021

Our best Grüner Veltliner wines grow on the warm loess soils of Johannesbergen vineyards: full-bodied, complex, long lasting. „Long, crisp, peppery finish.“ (Jancis Robinson)

ORIGIN: Single vineyard Johannesbergen, Herrnbaumgarten

SOIL: Loess. Planted with various blooming herbs and clover types to promote biodiversity and soil organisms (earthworms).

HARVEST: Picked in several rounds in late September, hand picking with strict selection - without botrytis.

GRAPE PROCESSING & VINIFICATION: De-stemmed, 6 hours of maceration with moderate must oxidization, temperature-controlled fermentation in stainless steel vats (19-21°C); left on its lees for 4 months; not filtered before bottling.

ANALYSIS: Alk.: 13 Vol %; residual sugar: 2.2 g/l; acidity: 5.4 g/l

DESCRIPTION: Spicy, slight scent of passion fruit, papaya and quince with hints of orange zests. Juicy, elegant, with well integrated acidity. Fruity aromas of peach, slight minerality in the aftertaste, while well balanced on the palate. Accompanies all kinds of food.

FOOD PAIRING: Traditional Viennese dishes (boiled fillet of beef, Schnitzel), white meat (veal, rabbit), fish with spicy sauces

DRINKING TEMPERATURE: 10° - 12 °C

BEST AGE TO OPEN: 1 - 4 years after harvest

CLOSURE: Screwcap

AWARDS: Vintage 2021: Jancis Robinson: 16,5 Points; Gault Millau: 16,5 Points; A la Carte: 92+ Points; Falstaff: 92 Points; Vinaria: 4 stars FUN; Wein Pur: 4 glasses (out of 5); Vintage 2019: A la Carte: 91 Points, Falstaff: 90 Points;

WEINGUT FRANK

HERRNBAUMGARTEN