



Der Wein für jede Lebenslage.

ONKEL FRANZ GRÜNER VELTLINER

Der Boden

Die einzigartigen Lössböden des Weinviertels sorgen für perfekte Bedingungen unserer Rebflächen.

Der Geschmack

Der Geschmack, ebenfalls fruchtig, aber auch nussig, würzig, wirkt kräftig und zart in gleichem Maße. Bei früher Ernte zeigt er sich süffig, spritzig und leicht, als Spätlese schwer und gehaltvoll mit höherem Alkoholgehalt.



Unverwechselbarer Geschmack

100% Veltliner 100% Weinviertel und 100% Biowein mit Onkelcharakter

<b>Reifezeit</b> bis zu 20 Jahre	<b>Serviertemperatur</b> 8°C
österreichische/asiatische Küche, Schnittkäse, Desserts	

Unser Wein



Newsletter

Ein monatliches Update mit Neuigkeiten, Veranstaltungen, Promotionen und Einblicken in die Welt von Onkel Franz.

Name

Land

Email

Ich habe die Datenschutzbestimmungen gelesen und bin damit einverstanden.

Senden

Unser Kontakt



# G E S C H I C H T E

## Jahrzehntelange Familientradition

Weingut Jungmayr/Onkel Franz

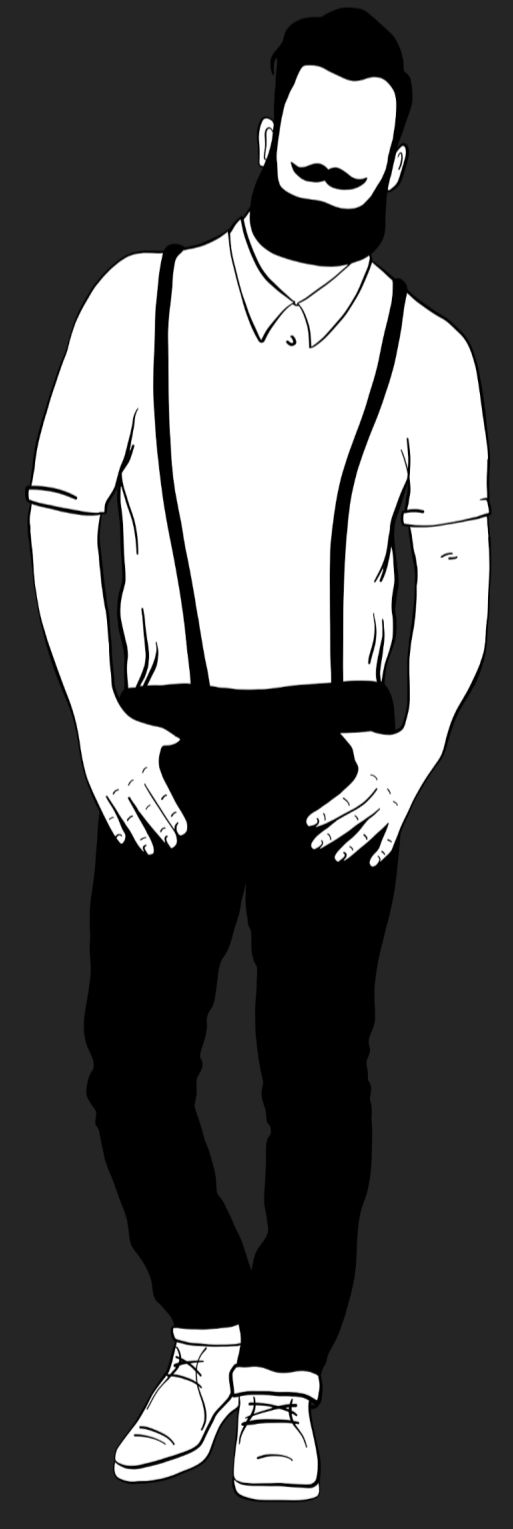


### Beständigkeit seit 1993

Mitten in den sanften Hügeln des westlichen Weinviertels keltern wir herkunftstypische Qualitätsweine, die unsere Liebe zum Winzer-Dasein und zur Natur zum Ausdruck bringen.

Seit Generationen ist unser Weingut in Familienbesitz - unsere Wurzeln reichen über 250 Jahre zurück. Schon vor 25 Jahren erkannte Robert Jungmayr das Potential der Böden rund um Ebersbrunn und hat die besten Voraussetzungen für die Entwicklung unseres Weinguts geschaffen.

Neben dem Weingut Jungmayr wurde 2022 auch das Weingut Onkel Franz gegründet, welches sich voll und ganz dem nachhaltigen Bioanbau widmet.



## Newsletter

Ein monatliches Update mit Neuigkeiten, Veranstaltungen, Promotionen und Einblicken in die Welt von Onkel Franz.

Name

Land

Email

Ich habe die [Datenschutzbestimmungen](#) gelesen und bin damit einverstanden.

**Senden**

Unser Kontakt



BIOWEIN | WEINVIERTEL