

Auszeichnungen Awards

Genuss.Trinken 2018 90 P.

IWSC 2018 Bronze

Concours Mondial De Bruxelles 2018
Gold

Decanter 2018 Silber *Silver*

WIFI WINE AWARD 2017: 2.Platz

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2017

Internationaler WeinGrandPrix Düsseldorf
2017 Silber *Silver*



HIRTL

Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Reserve

Grüner Veltliner

Lage & Ausbau

Waldberg: Der Lehmantel im lockeren Sandboden macht einen sehr dichten Grünen Veltliner mit viel Exotik und mit der Südlage sind hohe Reifegrade möglich. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturregelierten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Kräftiges Grüngelb, kräftig in der Nase, erinnert an reife Birne und Apfelkompott, Piment, gestoßener Pfeffer. Weiche Extraktsüße, pikante Säure, reifes Kernobst am Gaumen, elegante Würze, mit feiner Pfefferschärfe im Nachhall. Kraftvoller Körper mit leicht wärmenden Alkohol, sehr elegant am Gaumen mit langem Abgang. Ein wirklich toller Reserve Veltliner mit viel Potential“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu kräftigen Gerichten – ergänzt gut kräutrig gewürzte Speisen. Geröstetes, junges Fleisch und kräftigere Saucen.



WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Telefax: 0043 (0)2552/2182, Cell: 0043 (0)699/17000711 & 0043 (0)699/14000611

E-Mail: office@weingut-hirtl.at, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC Reserve

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 11 - 12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,5 g

Säure (*acidity*) 4,7 g

Jahrgang (*vintage*) 2017

Vineyard & Vinification

Waldberg: The loam content in the sandy soil makes this Grüner Veltliner dense and exotic. On this hot south-facing hill high ripeness is possible. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. To maintain its clear fruit, we vinificate this Grüner Veltliner in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature on the yeast.

Character

'Intense greenish yellow, powerful on the nose, ripe pear and apple compote, allspice, crushed pepper. Some extract sweetness, spicy acidity, ripe pomaceous fruit on the palate, elegant spiciness, with fine pepper in the finish. Powerful body with slightly warming alcohol, very elegant with a long finish. A really great reserve Veltliner with a lot of potential.', Somm. Marin Widemann

Food pairing

Combine it with spicy dishes, deliciously with herbal food, roasted meat, veal or lamb. A good alternative to red wine.

