

Auszeichnungen Awards

A la Carte Grüner Veltliner Tasting  
2020 91 P.

Falstaff Wine Guide 2020/21 91 P.

A la Carte Guide 2020 91 P.

Forlaget Smag DK 17.5/20 points

Vinaria Jungweinatlas 2020

NÖ Landesweinprämierung 2020 GOLD



# HIRTL

Typisch

Weinviertel!

## Grüner Veltliner Ried Bürsting

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre years bei at 10 - 12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 2,8 g

Säure (*acidity*) 5,1 g

Jahrgang (*vintage*) 2020

### Lage & Ausbau

Bürsting: Die Ried Bürsting mit ihren tiefgründigen Löss- und Sandböden bringt elegante Fruchtigkeit und feine Würze. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Südlich ausgerichtet ernten wir gesunde Trauben bei voller Reife. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir diesen Grünen Veltliner in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

### Charakter

„Helles, strahlendes Grüngelb, zartes CO<sub>2</sub>. In der Nase fein duftig nach saftigem Kernobst, reife gelbe Birnen und zarte Pimentwürze hinten nach. Frische Säure, viel Kernobst vorne, hinten nach pfeffrige Würze, harmonischer Alkohol, mittelgewichtiger Körper, jugendlich und ausgewogen mit mittleren Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Zu kräftigen Gerichten; auch als Alternative zu leichten Rotweinen, zu hellem Fleisch und deftigen Gemüsegerichten.



### Vineyard & Vinification

Bürsting: Ried Bürsting's soil is of deep loess and sand, bringing elegant fruit and fine spice. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. On this south-facing hill we harvest grapes of great physical ripeness year by year. To maintain its clear fruit, we vinificate this Grüner Veltliner in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

### Character

'Bright, shining green-yellow, delicate CO<sub>2</sub>. On the nose, fine fragrant, juicy pomaceous fruit, ripe yellow pears and delicate allspice spice at the back. Fresh acidity, a lot of pome fruit on the front, peppery spice on the back, harmonious alcohol, medium-weight body, youthful and balanced with a medium finish', Sommelier Martin Widemann.

### Food pairing

Pair it with spiced dishes like spicy fish or vegetable wok; pleasant alternative to red wine.

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](mailto:office@weingut-hirtl.at), Web: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at) fb: [www.facebook.com/WeingutHirtl](https://www.facebook.com/WeingutHirtl)

