

## Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD

Falstaff Wine Guide 2021 91 P.

Decanter World Wine Awards 2021  
BRONZE

A la Carte Jahrgang vs. Terroir 2021 91 P.

Austrian Wine Challenge 2020 FINALIST

Wine Prague 5/2021: \*\*\*\*\*

IWSC 2020 GOLD - die einzige Gold-  
medaille für Österreich in dieser großen  
internationalen Prämierung *the only  
Austrian Wine to be awarded with a gold  
medal*. IWSC 2019 Gold + 2018  
Bronze

Landeshauptstadtwein 2021

## Lage & Ausbau

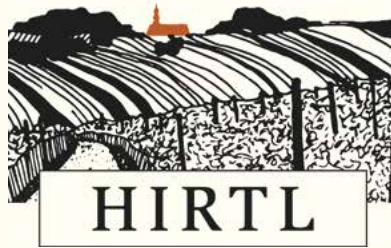
Kirchberg: Der exponierte Südhang ist mit seinem lockeren Löss und Schotter eine begehrte Lage in Poysdorf. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem exotischen, pfeffrigen Klassiker entwickeln. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

## Charakter

„Kräftiges, strahlendes Gelb mit deutlicher Viskosität. In der Nase ein eleganter Duft nach reifer, saftiger Williams-Birne und einem Hauch von Steinobst. Am Gaumen trocken mit frischer Säure und zarter Kohlensäure-Perlage auf der Zungenspitze. Der ausgewogene Körper und die saftige Birne bilden ein elegantes Finale mit mittlerem Abgang. Ein Wein, der nach „mehr“ schmeckt!“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

## Speisenbegleitung

Ein cremiges Risotto oder eine Pasta mit Meeresfrüchten.



Typisch

Weinviertel!

## Weinviertel DAC Kirchberg Grüner Veltliner



WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 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)

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre years bei at 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,6 g

Säure (*acidity*) 5,0 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

## Vineyard & Vinification

Kirchberg: This exposed south-facing hill is very sought-after in Poysdorf, due to its light loess and brash soil. Grüner Veltliner gets fully ripeness there and becomes an exotic, peppery classic. 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 4 months time to mature.

## Character

'Strong, radiant yellow with clear viscosity. An elegant scent of ripe, juicy Williams pear and a hint of stone fruit on the nose. Dry on the palate with fresh acidity and delicate carbonic acid perlage on the tip of the tongue. The balanced body and the juicy pear create an elegant finish with a medium finish. A wine that tastes like „more!“', Dipl. Sommelier Harry Wurm.

## Food pairing

A creamy risotto or pasta with seafood.

