

Auszeichnungen Awards

Falstaff Wine Guide 2021 90 P.

A la Carte Jahrgang vs. Terroir 2021 91 P.

A la Carte Grüner Veltliner Tasting 92 P.

Die Presse Weingenuss 2021:

Ausgezeichnet *extraordinary*

Forlaget Smag DK 17/20 points

Wine Prague 5/2021: *****



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Franz Grüner Veltliner

Lage & Ausbau

Kirchberg: Auf diesem exponierten Südhang mit seinem Löss und Schotter pflegt Onkel Franz seinen Weingarten. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem 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

„Etwas satteres Gelb mit strahlenden Reflexen. Der Duft erinnert an reifes, saftiges Kernobst wie Boskop-Apfel. Grüne Limettenblätter ergänzen das Bouquet. Die frische Säure unterstützt die harmonische Würze am Gaumen. Apfelmus und Quitte vereinen sich zu einem harmonischen Mundgefühl mit langem Nachhall“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein eleganter Speisenbeleiter zu gebratenen oder pochierten Fischgerichten wie Lachs, Saibling oder Forelle.

Vineyard & Vinification

Kirchberg: Our uncle Franz cultivates his own vineyard on this south-facing hill with loess and brash. Grüner Veltliner gets fully ripeness there. 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 4 months time to mature.

Character

'Slightly richer yellow with radiant reflections and medium-dense viscosity. The scent is reminiscent of ripe, juicy pome fruit such as Boskop apple. Green lime leaves complement the bouquet. The fresh acidity supports the harmonious flavor on the palate. Applesauce and quince combine to create a harmonious mouthfeel with a long finish', Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

An elegant companion to fried or poached fish dishes such as salmon, char or trout.



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, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

