

Auszeichnungen Awards

Harpers Wine Stars: 4 stars

Die Presse Weingenuss 2021:

Ausgezeichnet extraordinary

Falstaff Wine Guide 2021/22 91 P.

A la Carte Grüner Veltliner Tasting 2020
91+ P.

Wine Prague 5/2021: *****

A la Carte Guide 2020 92 P.

Forlaget Smag DK 17/20 points

NÖ Landesweinprämierung 2020, 2018 +
2017 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Waldberg Grüner Veltliner

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-4 Jahre years bei at 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,8 g

Säure (*acidity*) 5,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

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 temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

„Helles strahlendes Grüngelb mit feinem CO₂. Sauber und reintonig, erinnert an Quitte und Äpfel, später eine feine Würze. Am Gaumen mit frischer Säure, Quitte mit eleganter Würze im hinterem Bereich, guter Trinkfluss, gut eingebundener Alkohol mit mittlerem Abgang,“ Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Genießen Sie ihn zur würzigen asiatischen Küche, österreichische Gerichte wie Schnitzel oder Sauerlichem.



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 4 months time to mature.

Character

'Bright green-yellow with fine CO₂. Clean and pure, reminiscent of quince and apples, later a fine spice. On the palate with fresh acidity, quince with elegant spiciness in the back, good drinking flow, well integrated alcohol with a medium finish,' Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

Enjoy it to spicy Asian cuisine or typical Austrian dishes like Winer Schnitzel, roasted pork or sour dishes.

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

