

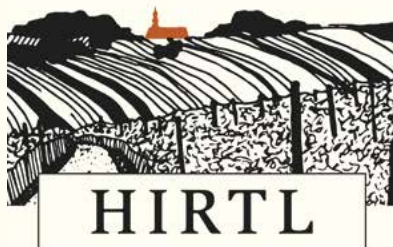
Auszeichnungen Awards

NÖ Wein 2022 GOLD

Biel Vinalia 2022 (SK): Silber *silver*

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD

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



Typisch  
Weinviertel!

Classic aus (*Classic from*):  
Österreich *Austria*  
Niederösterreich *Lower Austria*  
Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):  
Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):  
1-3 Jahre *years* bei at 9° C

Alc. 11,5 vol. %  
Restzucker (*residual sugar*) 4,2 g  
Säure (*acidity*) 5,4 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

## Grüner Veltliner Classic

### Lage & Ausbau

Dieser klassische Veltliner wurde aus den Trauben der besten Lagen rund um Poysdorf vinifiziert. Gewachsen sind sie allesamt auf sandig-lössigem Boden. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

### Charakter

„Blasses, helles Gelb und zarte Schlierenbildung. In der Nase traditionelle Grüner Veltliner-Würze und Kernobst wie Apfel und knackige Birne. Trocken mit rescher Säure. Viel Kernobst begleitet die typische Würze mit pfeffriger Note, die man auch deutlich am Gaumen spürt. Gut eingebundener Alkohol und mittlerer Abgang“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Der ideale Begleiter zur klassischen, österreichischen Jause!



### Vineyard & Vinification

This classic Grüner Veltliner comes from the best vineyards around Poysdorf. All of them with sandy-loessy soil for a typical fruity-peppery Grüner Veltliner. 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.

### Character

'Pale, light yellow. Traditional Grüner Veltliner spiciness and pomaceous fruit such as apples and crunchy pears on the nose. Dry with fresh acid. A lot of pome fruit accompanies the typical spice with a peppery note, which you can also clearly feel on the palate. Well integrated alcohol and medium finish', Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Food pairing

This Grüner Veltliner is always a good choice for the table, but especially Wiener Schnitzel or crumbed fish.

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)

