

Auszeichnungen Awards

Concours Mondial de Bruxelles 2022
SILBER *silver*

Biel Vinalia 2022 (SK): Silber *silver*

NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD

Falstaff Wine Guide 2021 91 P.

Decanter World Wine Awards 2021
BRONZE

A la Carte Jahrgang vs. Terroir 2021 91 P.

Wine Prague 5/2021: *****



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Kirchberg Grüner Veltliner

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.



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

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.

