

Auszeichnungen Awards

Biel Vinalia 2022 (SK): Gold *gold*

NÖ Wein 2022 GOLD

Falstaff Wine Guide 2021 90 P.

Falstaff Wine Guide 2020/21 91 P.

A la Carte Guide 2020 91 P.

Forlaget Smag DK 17.5/20 points



Typisch

Weinviertel!

Grüner Veltliner Ried Bürsting

Lage & Ausbau

Bürsting: Die Ried Bürsting mit ihren tiefgründigen Löss- und Sandböden bringt elegante Fruchtigkeit und feine Würze. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Südlich ausgerichtet ernten wir gesunde Trauben bei voller Reife. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir diesen Grünen Veltliner in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

„Helles, zartes Gelb mit deutlichen Schlieren. Feine Würze nach weißem Pfeffer und leicht gereiftem Kernobst. Am Gaumen sehr trocken mit einer frischen, kecken Säure. Kernobst und Veltliner-Würze harmonieren perfekt mit mineralischen Noten. Gut eingebundener Alkohol mit langem Abgang“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein hervorragender Begleiter zu würzigen Fischgerichten oder gekochtem Rindfleisch.

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre *years* bei *at* 10 - 12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,2 g

Säure (*acidity*) 5,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2021



Vineyard & Vinification

Bürsting: Ried Bürsting's soil is of deep loess and sand, bringing elegant fruit and fine spice. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. On this south-facing hill we harvest grapes of great physical ripeness year by year. 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, delicate yellow with clear streaks. Fine spiciness of white pepper and lightly ripened pome fruit. Very dry on the palate with a fresh, bold acidity. Pome fruit and Veltliner spice harmonize perfectly with mineral notes. Well-integrated alcohol with a long finish', Harry Wurm.

Food pairing

An excellent accompaniment to spicy fish dishes or boiled beef.

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

