

Auszeichnungen Awards

Biel Vinalia 2022 (SK): Silber *silver*

Harpers Wine Stars 2022: 4 stars

NÖ Wein 2022 GOLD

Die Presse Weingenuss 2021:

Ausgezeichnet *extraordinary*

Wine Prague 5/2021: *****



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Waldberg Grüner Veltliner

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

„Strahlendes, leicht funkelndes Gelb mit grünen Rändern, deutliche Viskosität. In der Nase eine Duftmelange nach gelbem Apfel, Quitte und Kräuternoten. Am Gaumen trocken mit straffer, lebendiger Säure und elegante Würze auf der Zungenmitte. Aromen nach grüner Pichelbirne und Apfelconfit ergänzen einen mittelkräftigen Körper mit harmonischem Abgang. Ein echter Poysdorfer!“
Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

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

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



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

'Brilliant yellow with green edges, clear viscosity. In the nose a scent blend of yellow apple, quince and herbal notes. Dry on the palate with firm, lively acidity and elegant spice. Aromas of green pear and apple confit complement a medium-bodied body with a harmonious finish. A real Poysdorfer!' Dipl. Sommelier Harry Wurm.

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

