

Auszeichnungen Awards  
Harpers Wine Stars: 5 stars



Typisch  
Weinviertel!

## Weinviertel DAC Reserve 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 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

### Charakter

„Klar, strahlendes Zitrusgelb mit grünen Reflexen, hohe Viskosität. Saftige Äpfel mit feiner Würze hinten nach, am Gaumen trocken, frische fruchtige Säure, gelbe Äpfel am mit leicht scharfer Würze, kraftvoll mit wärmenden Alkohol, vollmundig mit langem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Zu kräftigen Gerichten – ergänzt gut kräutrig gewürzte Speisen. Geröstetes, junges Fleisch und kräftigere Saucen. Auch ideal zu gebratenem Welsfilet auf cremigen Rüberrisotto.

### 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 12 months time to mature on the yeast.

### Character

'Clear, bright citrus yellow with green reflections, high viscosity. Juicy apples with fine spice at the back, dry on the palate, fresh fruity acidity, yellow apples on the slightly hot spice, powerful with warming alcohol, full-bodied with a long finish', Somm. Marin Widemann

### Food pairing

To spicy dishes - complements well spicy herbs. Roasted young meat and stronger sauces. Also ideal with fried catfish fillet on creamy beet risotto.



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)

