

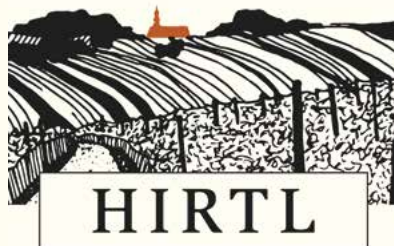
Auszeichnungen Awards

Harpers Wine Stars: 5 stars
„Star of Austria / Star of Niederösterreich /
Star Design / Star Design“

Austrian Wine Challenge 2022 GOLD

wein.pur Guide 2022 4/5 ****

NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Grüner Veltliner Reserve

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 temperaturregelierten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Glänzendes, kräftiges Strohgelb, mit zarten grünen Reflexen, hohe Viskosität. Leicht gereift, kräftig nach reifem Kernobst und eleganter Würze. Trocken mit merklichem, harmonisierendem Zuckerrückstand, spürbare pikante Säure, viel reife Birnen am Gaumen mit süßlich-würzigen Anklängen, etwas Piment und schwarzer Pfeffer, kräftiger, gut eingebundener Alkohol, cremig und harmonisch am Gaumen, mit langem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Tafelspitz, Schulterschmelz mit Semmelkren & Schnittlauchsauce oder Schweinesteak, dazu Kartoffeln, Kürbis, Kohl.

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 11 - 12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 8 g

Säure (*acidity*) 4,9 g halbtrocken

Jahrgang (*vintage*) 2018

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

'Shiny, strong straw yellow with delicate green reflections, high viscosity. Slightly ripened, strong after ripe pomaceous fruit and elegant spice. Dry with noticeable, harmonious residual sugar, noticeable piquant acidity, lots of ripe pears on the palate with sweetish-spicy hints, some allspice and black pepper, strong, well-integrated alcohol, creamy and harmonious on the palate, with a long finish', Sommelier Martin Widemann

Food pairing

Boiled beef, pork shoulder with horseradish-roll-purée & chive sauce or pork steak, served with potatoes, pumpkin, cabbage.



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

