

Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2020 GOLD

Decanter World Wine Awards 2020 Bronze

A la Carte Grüner Veltliner Tasting 2020 92+

Falstaff 2019 93 P.

IWSC 2019 Bronze

Genuss.Trinken 2018 88 P.



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

„Kräftiges Grüngelb, feines CO₂, strahlend mit langsam laufenden Tränen. Intensiv nach reifem Kernobst, gelbe Birnen mit eleganter Würze. Trocken mit zartem Zuckerspitzerl, saftige Birnen und gelbe Äpfel am Gaumen, hinten nach perfekte Würze, voll und lange am Gaumen, kraftvoll mit wärmendem Alkohol, vielschichtig und raffiniert mit langem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu kräftigen Gerichten – ergänzt gut kräutrig gewürzte Speisen. Geröstetes, junges Fleisch und kräftigere Saucen.



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

'Strong green-yellow, fine CO₂, slowly running tears. Intense ripe pomaceous fruit, yellow pears with elegant spice. Dry with delicate sugar spike, juicy pears and yellow apples on the palate, full of spice in the back, full and long on the palate, powerful with warming alcohol, complex with a long finish', Somm. Marin Widemann

Food pairing

Combine it with spicy dishes, deliciously with herbal food, roasted meat, veal or lamb. A good alternative to red wine.

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

