

Auszeichnungen Awards

A la Carte Guide 2023 91+ P.

Concours Mondial de Bruxelles 2022
SILBER *silver*

Falstaff Wine Guide 2022/23 89 P.

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

A la Carte Grüner Veltliner Klassik 2022: 91 P.

Die Presse Weingenuss 2022: Silber *silver*

Vinaria Weinguide 2022: *** Preis-Leistung *price value*

Biel Vinalia 2022 (SK): Silber *silver*

Austrian Wine Challenge 2022
GOLD



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Kirchberg Grüner Veltliner

Lage & Ausbau

Kirchberg: Der exponierte Südhang ist mit seinem lockeren Löss und Schotter eine begehrte Lage in Poysdorf. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem exotischen, pfeffrigen Klassiker entwickeln. 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

„Kräftiges, strahlendes Gelb mit deutlicher Viskosität. In der Nase ein eleganter Duft nach reifer, saftiger Williams-Birne und einem Hauch von Steinobst. Am Gaumen trocken mit frischer Säure und zarter Kohlensäure-Perlage auf der Zungenspitze. Der ausgewogene Körper und die saftige Birne bilden ein elegantes Finale mit mittlerem Abgang. Ein Wein, der nach „mehr“ schmeckt!“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein cremiges Risotto oder eine Pasta mit Meeresfrüchten.

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre *years* bei *at* 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,9 g

Säure (*acidity*) 5,0 g

Jahrgang (*vintage*) 2022



Vineyard & Vinification

Kirchberg: This exposed south-facing hill is very sought-after in Poysdorf, due to its light loess and brash soil. Grüner Veltliner gets fully ripeness there and becomes an exotic, peppery classic. 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 4 months time to mature.

Character

'Strong, radiant yellow with clear viscosity. An elegant scent of ripe, juicy Williams pear and a hint of stone fruit on the nose. Dry on the palate with fresh acidity and delicate carbonic acid perlage on the tip of the tongue. The balanced body and the juicy pear create an elegant finish with a medium finish. A wine that tastes like „more!“', Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

A creamy risotto or pasta with seafood.

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

