

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Falstaff Wine Guide 2023/2024 90 P.

A la Carte Guide 2023 92 P.

wein.pur Zeit für Genuss 91 P.

Vinaria Weinguide 2023 *** PREIS-LEISTUNGS-TIPP PRICE-QUALITY-TIPP

Zeit für Genuss Guide 2023 4/5 Gläser glasses



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Waldberg Grüner Veltliner

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*) 3,9 g

Säure (*acidity*) 5,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2023



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 4 Monate reifen.

Charakter

„Klares Hellgelb, leichte Transparenz bei mittlerer Viskosität. Zarte, zurückhaltende Kräuterwürze mit typischem Weinviertler „Pfeffer“. Am Gaumen trocken mit präsender, knackiger Säure. Der mittelgewichtige Körper wird unterstützt von Würze und Klarapfel-Aromen“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein würdiger Begleiter zu gekochtem Fleisch, wie z.B. Krenfleisch mit heurigen Erdäpfeln und Wurzelgemüse.



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

“Clear light yellow, slight transparency with medium viscosity. Delicate, restrained herbal spices with typical Weinviertler “pepper”. Dry on the palate with a present, crisp acidity. The medium-weight body is supported by spice and clear apple aromas,” sommelier Harry Wurm.

Food pairing

A worthy companion to cooked meat, such as horseradish meat with local potatoes and root vegetables.

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

