

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Falstaff Wine Guide 2023/2024 90 P.

A la Carte Guide 2023 91+ P.

Vinaria Weinguide 2023 ***

Zeit für Genuss Guide 2023 4+/5 Gläser glasses

Austrian Wine Challenge 2023 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Grüner Veltliner Ried Bürsting

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre years bei at 10 - 12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,3 g

Säure (*acidity*) 5,1 g

Jahrgang (*vintage*) 2023



Lage & Ausbau

Bürsting: Die Ried Bürsting mit ihren tiefgründigen Löss- und Sandböden bringt elegante Fruchtigkeit und feine Würze. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Südlich ausgerichtet ernten wir gesunde Trauben bei voller Reife. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir diesen Grünen Veltliner in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

„Leicht strahlendes, klares Hellgelb mit markanter Schlierenbildung. Anklänge von Mineralik gepaart mit Pfefferwürze und Nuancen von Steinobst. Ein sehr trockener aber zugleich saftiger Veltliner-Stil mit viel Mineralik auch am Gaumen. Mediterrane Würze mit Quittenaromen und Limette am mittellangen bis langen Abgang“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt neben Gemüse-Gröstl auch sehr gut zu Innereien oder Kalbfleisch.



Vineyard & Vinification

Bürsting: Ried Bürsting's soil is of deep loess and sand, bringing elegant fruit and fine spice. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. On this south-facing hill we harvest grapes of great physical ripeness year by year. 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

'Slightly radiant, clear light yellow with distinctive streaking. Hints of minerality paired with pepper spice and nuances of stone fruit. A very dry but at the same time juicy Veltliner style with a lot of minerality on the palate. Mediterranean spice with quince aromas and lime on a medium to long finish', sommelier Harry Wurm.

Food pairing

In addition to vegetable Gröstl, it also goes very well with offal or veal.

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

