

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Austrian Wine Challenge 2023 GOLD



Typisch
Weinviertel!

Classic aus (*Classic from*):
Österreich *Austria*
Niederösterreich *Lower Austria*
Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):
Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):
1-3 Jahre *years* bei *at* 9° C

Alc. 12 vol. %
Restzucker (*residual sugar*) 4,6 g
Säure (*acidity*) 5,6 g

Jahrgang (*vintage*) 2023

Grüner Veltliner Classic



Lage & Ausbau

Dieser klassische Veltliner wurde aus den Trauben der besten Lagen rund um Poysdorf vinifiziert. Gewachsen sind sie allesamt auf sandig-lössigem Boden. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

Charakter

„Klares Hellgrün mit mittlerer Viskosität. In der Nase dezente Würze nach grüner Pichlbirne und Kräutern. Die frische Veltlinersäure unterstützt eine kernige, würzige Aromatik nach Birne und grünem Kernobst“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zur typischen kalten Küche Österreichs, eine Winzerjause oder zu geräuchertem Fisch.



Vineyard & Vinification

This classic Grüner Veltliner comes from the best vineyards around Poysdorf. All of them with sandy-loessy soil for a typical fruity-peppery Grüner Veltliner. 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.

Character

“Clear light green with medium viscosity. Subtle spice on the nose of green Pichl pears and herbs. The fresh Veltliner acid supports a robust, spicy aroma of pear and green pome fruit,” sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Goes well with typical Austrian Cold Cuisine or with smoked fish.

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

