



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Franz Grüner Veltliner

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-5 Jahre years bei at 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 2,9 g

Säure (*acidity*) 5,6 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Lage & Ausbau

Kirchberg: Auf diesem exponierten Südhang mit seinem Löss und Schotter pflegt Onkel Franz seinen Weingarten. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem 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

“Transparentes hellgelb mit zarter Schlierenbildung. In der Nase vereint sich der Duft von frischem Kernobst und Apfelblüte mit charaktvoller Würze. Saftige, frische Birnenaromen gepaart mit gut eingebundener, lebendiger Säure und dem typischen „Pfeffer“, bei ausgewogenem, mittelgewichtigem Körper. Dieser Wein verspricht Genuss und Trinkspaß bis zum letzten Glas. Ein „Muss“ für alle Veltlinerfans!!!”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Dieser Grüne Veltliner, ob solo oder zur typischen österreichischen Küche, ist immer ein Gewinn für den Gaumen.



Vineyard & Vinification

Kirchberg: Our uncle Franz cultivates his own vineyard on this south-facing hill with loess and brash. Grüner Veltliner gets fully ripeness there. 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

“Transparent light yellow with delicate streaks. The nose combines the aromas of fresh stone fruit and apple blossom with distinctive spice. Juicy, fresh pear aromas paired with well-integrated, lively acidity and the typical "pepper" note, with a balanced, medium-bodied finish. This wine promises enjoyment and pleasure until the last glass. A must-try for all Veltliner fans!”,sommelier Harry Wurm.

Food pairing

This Grüner Veltliner, whether solo or with typical Austrian cuisine, is always a treat for the palate.

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

