



A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

Weinviertel DAC **Franz** Grüner Veltliner 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Weinviertel DAC (Grüner Veltliner), Lagenwein

Trinkreife: 1-5 Jahre bei 10°C

Alkoholgehalt: 12,5 vol. % | Restzucker: 2,9 g | Säure: 5,6 g

Lage & Ausbau

Kirchberg: Auf diesem exponierten Südhang mit seinem Löss und Schotter pflegt Onkel Franz seinen Weingarten. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prachtiger 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

„Strahlendes Gelb mit Grünreflexen und mittlerer Viskosität. In der Nase typische Veltlinerwürze mit weißem Pfeffer und Kernobst. Am Gaumen saftige und trinkanimierende Säurestruktur. Aromen von Renetten-Apfel und Speckbirne mit mundfüllendem Schmelz bei mittelgewichtigen Körper.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Der ideale Begleiter zu gekochtem Rindfleisch oder Rindfleischsalat mit Kernöl.





A-2170 Poysdorf, Brunnngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

Weinviertel DAC **Franz** Grüner Veltliner 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Weinviertel DAC (Grüner Veltliner), Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 1-5 years at 10°C

Alcohol Content: 12,5 vol. % | Residual Sugar: 2,9 g | Acidity: 5,6 g

Vineyard & Vinification

Kirchberg: Our uncle Franz cultivates his own vineyard on this south-facing hill with loess and brash. Grüner Veltliner gets full ripeness there. By cutting the grape bunches 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

“Bright yellow with green reflections and medium viscosity. On the nose, typical Veltliner spices with white pepper and pome fruit. Juicy and drinkable acid structure on the palate. Aromas of apple and pear with mouth-filling melting and medium-weight body.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

The ideal accompaniment to cooked beef or beef salad with pumpkin seed oil.

