



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: 3,3 g | Säure: 5,9 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

„Dezente, elegante Kernobstwürze, kühle Fruchtaromen. Trocken mit lebhafter Säure. Am Gaumen unterstützt die mineralische Note die typische Veltlinerwürze mit unverkennbarem Pfefferl. Ein klassischer Veltliner des Weinviertels.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein schöner Begleiter zu allen Gerichten mit Frischkäse.





A-2170 Poysdorf, Brunnigasse 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: 3,3 g | Acidity: 5,9 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

“Subtle, elegant pome-fruit spice with cool fruit aromas on the nose. Dry with lively acidity. On the palate, the mineral note supports the typical Veltliner spice with its unmistakable hint of pepper. A classic Veltliner from the Weinviertel.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

A lovely companion to all dishes with fresh cheese.

