



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

Weinviertel DAC **Ried Kirchberg** Grüner Veltliner 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Weinviertel DAC (Grüner Veltliner), Lagenwein

Trinkreife: 1-6 Jahre bei 10°C

Alkoholgehalt: 12,5 vol. % | Restzucker: 3,2 g | Säure: 5,6 g

Lage & Ausbau

Kirchberg. Der exponierte Südhang ist mit seinem lockeren Löss und Schotter eine begehrte Lage in Poysdorf. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem exotischen, pfeffrigen Klassiker entwickeln. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reserven. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

„Klares, zartes Gelb mit jugendlicher Perlage. Gelber Apfel und Quitte gesellen sich zu einer geradlinigen Würze. Ein trockener Wein mit gut eingebundener Säure. Am Gaumen wunderbarer Schmelz und Williamsbirne. Die jetzt schon vorhandene, wunderbare Länge am Gaumen, kündigt sein zukünftiges Potenzial an.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Cremiges Risotto, Pasta mit Meeresfrüchten oder pochierte Forellenroulade mit Salzerepfel und Veltlinerschaum.





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

Weinviertel DAC **Ried Kirchberg** Grüner Veltliner 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

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

Most drinking pleasure: 1-6 years at 10°C

Alcohol Content: 12,5 vol. % | Residual Sugar: 3,2 g | Acidity: 5,6 g

Vineyard & Vinification

Kirchberg. This exposed south-facing slope, with its loose loess and gravel, is a highly sought-after site in Poysdorf. Here, Grüner Veltliner reaches splendid ripeness, allowing it to develop into an exotic, peppery classic. By thinning the grapes, we ensure better resource allocation within the vine. To emphasize its clear fruit, the wine is fermented in temperature-controlled stainless steel tanks and aged for a minimum of 4 months.

Character

“Clear, delicate yellow with youthful effervescence. Yellow apple and quince join a straight-forward spiciness. A dry wine with well-integrated acidity. On the palate, it shows wonderful creaminess and notes of Williams pear. The already impressive length hints at its future potential.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Pairs beautifully with creamy risotto, seafood pasta, or poached trout roulade with salt potatoes and Veltliner foam.

