



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

„Strahlendes hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase frische Wiesenkräuter. Am Gaumen klassische Veltlinernoten nach Speckbirne und Apfelschale, mittelgewichtige Körper mit weißem Pfeffer im Abgang.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Speisempfehlung Kirchberg: Steirisches Wurzelfleisch





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

“Bright pale yellow with green reflections. On the nose, fresh meadow herbs. On the palate, classic Veltliner notes of speckled pear and apple peel, with a medium-bodied structure and white pepper on the finish.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Food recommendation Kirchberg: Styrian Wurzelfleisch.

