

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

AWC 2024 GOLD

Falstaff 90 Punkte

A la Carte 92+ Punkte

4 Gläser Weinpur

NÖ Wein 2024 GOLD

Bundesheer: Garnisonswein 2024



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Kirchberg Grüner Veltliner

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 Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuertenahltanks 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 bereits an.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

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



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

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre years bei at 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,3 g

Säure (*acidity*) 5,3 g

Jahrgang (*vintage*) 2023



Vineyard & Vinification

Kirchberg: This exposed south-facing hill is very sought-after in Poysdorf, due to its light loess and brash soil. Grüner Veltliner gets fully ripeness there and becomes an exotic, peppery classic. 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 4 months time to mature.

Character

'Clear, delicate yellow with youthful perlage. Yellow apple and quince come along with an uncomplicated spice. A dry wine with well-integrated acidity. Wonderful melt and Williams pear on the palate. The pretty length already present on the palate announces its future potential', sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Creamy risotto, pasta with seafood or poached trout roulade with salted potatoes and Veltliner foam.

