



Auszeichnungen
A la Carte 93 Punkte
Poysdorfer Weinparade GOLD
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Weinviertel DAC **Ried Waldberg** Grüner Veltliner 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Weinviertel DAC (Grüner Veltliner), Lagenwein

Trinkreife: 1-4 Jahre bei 10°C

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

Lage & Ausbau

Waldberg: Der Lehmantel im lockeren Sandboden macht einen sehr dichten Grünen Veltliner mit viel Exotik, und mit der Südlage sind hohe Reifegrade möglich. 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

„Aromen von gelbem Apfel und kaltem Gewürzsud. Am Gaumen mundfüllend mit leichter Cremigkeit. Eine gut eingebundene Säure und Aromen von Williamsbirne unterstützten den langen Nachhall.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Klassische Wiener Küche wie Gebackenes oder Gekochtes Rindfleisch.





Awards
A la Carte 93 Points
Poysdorfer Weinparade GOLD
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Weinviertel DAC **Ried Waldberg** Grüner Veltliner 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

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

Most drinking pleasure: 1-4 years at 10°C

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

Vineyard & Vinification

Waldberg: The loam content in the sandy soil makes this Grüner Veltliner dense and exotic. On this hot south-facing hill, high ripeness is possible. 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

“Aromas of yellow apple and cool spice broth on the nose. On the palate, mouth-filling with a slight creaminess. Well-integrated acidity and notes of Williams pear support the long finish.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Classic Viennese cuisine such as fried dishes or boiled beef.

