



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

„Gelb mit zarten Grünreflexen und deutlichem CO₂. Duft nach aromatischem Kernobst wie grüner Pichlbirne und Boskop-Äpfel. Am Gaumen trocken mit saftiger Frucht und lebendiger Säure, begleitet von leichten Limettenaromen im Finale.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein Veltliner, der viel Trinkvergnügen bereitet.





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

"Yellow with delicate green reflections and clear CO₂. Scent of aromatic pome fruit such as green Piehl pears and Boskop apples. Dry on the palate with juicy fruit and lively acidity, accompanied by light lime aromas in the finish.", Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

A Veltliner that provides a lot of drinking pleasure.

