



Auszeichnungen
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Grüner Veltliner **Ried Bürsting** 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 1-6 Jahre bei 10-12°C

Alkoholgehalt: 12,5 vol. % | Restzucker: 2,7 g | Säure: 5,4 g

Lage & Ausbau

Bürsting: Die Ried Bürsting mit ihrem tiefgründigen Löss- und Sandboden bringt elegante Fruchtigkeit und feine Würze. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Südlich ausgerichtet ernten wir gesunde Trauben bei voller Reife. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir diesen Grünen Veltliner in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

„Hellgelb mit Grünreflexen. In der Nase vielschichtige Kräutерwürze mit Anklängen von Klarapfel. Am Gaumen die typische Lagenmineralität die diesen Wein Jahr für Jahr auszeichnet. Die lebendige, gut eingebundene Säure, gepaart mit eleganter Kernobstwürze verleihen diesem Wein immer wieder höchste Genussmomente. Die Lage Bürsting präsentiert sich wieder von ihrer besten Seite.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu gebratenen Steinbutt, Garnelen oder Hummer.





Awards
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Grüner Veltliner **Ried Bürsting** 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 1-6 years at 10-12°C

Alcohol Content: 12,5 vol. % | Residual Sugar: 2,7 g | Acidity: 5,4 g

Vineyard & Vinification

Bürsting: Ried Bürsting's soil is of deep loess and sand, bringing elegant fruit and fine spice. By cutting the grape bunches in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. On this south-facing hill we harvest grapes of great physical ripeness year by year. 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

"Pale yellow with green reflections. On the nose, a complex herbal spiciness with hints of crisp apple. On the palate, the typical site-driven minerality that characterizes this wine year after year. Lively, well-integrated acidity paired with elegant pome-fruit spice repeatedly delivers moments of pure enjoyment. The Bürsting vineyard once again shows itself at its very best.", Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Pairs well with pan-fried turbot, shrimp, or lobster.

