



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: 5,7 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 temperaturgesteuertenahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

„Helles Gelb mit leichten Grünreflexen. In der Nase klare Kräuterwürze mit weißem Pfeffer. Am Gaumen klassisch trocken mit mundfüllender Kernobst-Aromatik und viel Länge. Ein wunderbarer Vertreter seiner Zunft, der durch seine Mineralik das gewisse Etwas hat.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu kross gebratenem Fisch mit mediterranem Gemüse.





A-2170 Poysdorf, Brunnigasse 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: 5,7 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

"Bright yellow with slight green reflections. Clear herbal spices on the nose with white pepper. Classic on the palate, dry with mouth-filling pome fruit aromatics and lots of length. A wonderful representative of his guild, who, through his minerality, has that certain something.", Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Goes well with crispy fried fish with Mediterranean vegetables.

