



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

Grüner Veltliner **Classic** 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 1-3 Jahre bei 9°C

Alkoholgehalt: 11,5 vol. % | Restzucker: 4,2 g | Säure: 5,9 g

Lage & Ausbau

Dieser klassische Veltliner wurde aus den Trauben der besten Lagen rund um Poysdorf vinifiziert. Gewachsen sind sie allesamt auf sandig-lössigem Boden. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

Charakter

„Hellgelb mit zartem CO₂ und leichter Viskosität. Duft nach Williams-Birne und gelbem Apfel. Trocken mit gut eingebundener Säure. Retronasale, reife Kernobstaromen mit dezenter Veltlinerwürze und schlankem Abgang.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein toller Wein zur würzigen Winzerjause.





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

Grüner Veltliner **Classic** 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein

Most drinking pleasure: 1-3 years at 9°C

Alcohol Content: 11,5 vol. % | Residual Sugar: 4,2 g | Acidity: 5,9 g

Vineyard & Vinification

This classic Grüner Veltliner comes from the best vineyards around Poysdorf, all of them with sandy-lössy soil for a typical fruity-peppery Grüner Veltliner. 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.

Character

“Light yellow with delicate CO₂ and light viscosity. Scent of Williams pear and yellow apple. Dry with well-integrated acidity. Retronasal, ripe pome fruit aromas with subtle Veltliner spice and a slim finish.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

A great wine to accompany a spicy snack.

