



Auszeichnungen
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

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

„In der Nase feine Steinobstaromatik mit Anklängen von Sternfrucht. Am Gaumen sehr trocken mit schlankem Körper und trinkanimierender Säure. Zu leichten Steinobstaromen mischt sich eine zarte Kräuterwürze im Abgang.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein idealer Begleiter zu geräuchertem Fisch oder herzhaften Pasteten.





Awards
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

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

“On the nose, delicate stone-fruit aromas with hints of star fruit. On the palate, very dry with a slender body and lively, refreshing acidity. Light stone-fruit notes are joined by a subtle herbal spice on the finish.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

An ideal companion to smoked fish or savory pâtés.

