



Auszeichnungen

Austrian Wine Challenge 2020 GOLD
Decanter World Wine Awards 2020 Bronze
A la Carte Gruner Veltliner 2020 92+ Points
Falstaff 2019 93 Points
IWSC 2019 Bronze
Genuss.Trinken 2018 88 Points

A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72

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

Grüner Veltliner **Reserve** 2016

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 13,0 vol. % | Restzucker: 8,0 g | Säure: 4,6 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 temperaturgesteuertenahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Kräftiges Grüngelb, feines CO₂, strahlend mit langsam laufenden Tränen. Intensiv nach reifem Kernobst, gelbe Birnen mit eleganter Würze. Trocken mit zartem Zuckerspitzerl, saftige Birnen und gelbe Apfel am Gaumen, hinten nach perfekte Würze, voll und lange am Gaumen, kraftvoll mit wärmendem Alkohol, vielschichtig und raffiniert mit langem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu kräftigen Gerichten – ergänzt gut kräutrig gewürzte Speisen. Geröstetes, junges Fleisch und kräftigere Saucen.





Awards

Austrian Wine Challenge 2020 GOLD
Decanter World Wine Awards 2020 Bronze
A la Carte Gruner Veltliner 2020 92+ Points
Falstaff 2019 93 Points
IWSC 2019 Bronze
Genuss.Trinken 2018 88 Points

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

Grüner Veltliner **Reserve** 2016

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 2-8 years at 11-12°C

Alcohol Content: 13,0 vol. % | Residual Sugar: 8,0 g | Acidity: 4,6 g

Vineyard & Vinification

Waldberg: The clay content in the loose sandy soil produces a very dense Grüner Veltliner with plenty of exotic character, and the south-facing slope allows for high levels of ripeness. Through cluster thinning, we achieve better nourishment of the vines. To emphasize its clear fruit character, we vinify it in temperature-controlled stainless steel tanks and allow it to mature on the fine lees for at least 12 months.

Character

„Strong greenish-yellow color, fine CO₂, brilliant with slowly forming tears. Intense aromas of ripe pome fruit, yellow pears with elegant spice. Dry with a delicate hint of sweetness, juicy pears and yellow apples on the palate, followed by perfect spice in the finish; full and long on the palate, powerful with warming alcohol, complex and refined with a long finish“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Food Pairings

Pairs well with hearty dishes – complements herb-seasoned foods particularly well. Roasted young meat and richer sauces.

