



## Auszeichnungen

A la Carte 93 Punkte

AWC Gold

Wein.pur Guide 4/5 \*\*\*\*

Gault & Millau 16,5 Punkte

A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72

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

## Weinviertel DAC **Reserve** Grüner Veltliner 2019

### Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Weinviertel DAC Reserve (Grüner Veltliner), Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 5,4 g | Säure: 5,6 g

### Lage & Ausbau

Waldberg: Der Lehmantel im lockeren Sandboden macht einen sehr dichten Grünen Veltliner mit viel Exotik und mit der Sudlage 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

„Klar, strahlendes Zitrusgelb mit grünen Reflexen, hohe Viskosität. Saftige Apfel mit feiner Würze hinten nach, am Gaumen trocken, frische fruchtige Saure, gelbe Apfel am mit leicht scharfer Würze, kraftvoll mit warmenden Alkohol, vollmundig mit langem Abgang“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Zu kraftigen Gerichten - ergänzt gut krautig gewürzte Speisen. Geröstetes, junges Fleisch und kraftigere Saucen. Auch ideal zu gebratenem Welsfilet auf cremigen Rubenrisotto.





**Awards**  
A la Carte 93 Points  
AWC Gold  
Wein.pur Guide 4/5 \*\*\*\*  
Gault & Millau 16,5 Points

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

## Weinviertel DAC **Reserve** Grüner Veltliner 2019

### Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Weinviertel DAC Reserve (Grüner Veltliner), Single-Vineyard Wine

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

Alcohol Content: 13,5 vol. % | Residual Sugar: 5,4 g | Acidity: 5,6 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 ripeness levels. By dividing the grapes, we ensure better nourishment for the vines. To emphasize its clear fruit, the wine is vinified in temperature-controlled stainless steel tanks and aged for at least 12 months on the fine lees.

### Character

„Clear, bright citrus yellow with green reflections, high viscosity. Juicy apple with subtle spice on the finish; on the palate dry, fresh, fruity acidity, yellow apple with a slightly sharp spice, powerful with warming alcohol, full-bodied with a long finish,“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Food Pairings

Pairs well with hearty dishes – complements cabbage-spiced foods, roasted young meats, and richer sauces. Also ideal with pan-fried catfish fillet on a creamy turnip risotto.

