



Auszeichnungen
Harpers Wine Stars: 5 stars
„Star of Austria / Star of Niederösterreich /
Star Design/ Star Design“
Austrian Wine Challenge 2022 GOLD
wein.pur Guide 2022 4/5 ****
NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD

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

Grüner Veltliner **Reserve** 2018

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: 4,9 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 temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Glänzendes, kräftiges Strohgelb mit zarten grünen Reflexen, hohe Viskosität. Leicht gereift, kräftig nach reifem Kernobst und eleganter Würze. Trocken mit merklichem, harmonisierendem Zuckerrest, spürbare pikante Säure, viel reife Birnen am Gaumen mit süßlich-würzigen Anklängen, etwas Piment und schwarzer Pfeffer, kräftiger, gut eingebundener Alkohol, cremig und harmonisch am Gaumen, mit langem Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Tafelspitz, Schulterschierzl mit Semmelkren & Schnittlauchsauce oder Schweinesteak, dazu Kartoffeln, Kürbis, Kohl.





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

Awards

Harpers Wine Stars: 5 stars
„Star of Austria / Star of Niederösterreich /
Star Design/ Star Design“
Austrian Wine Challenge 2022 GOLD
wein.pur Guide 2022 4/5 ****
NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD

Grüner Veltliner **Reserve** 2018

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: 4,9 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

„Bright, strong straw-yellow with delicate green reflections and high viscosity. Slightly matured, with powerful aromas of ripe pome fruit and elegant spice. Dry with a noticeable but harmonious residual sweetness, a lively spicy acidity, plenty of ripe pear on the palate with sweet-spicy hints, some allspice and black pepper, strong but well-integrated alcohol, creamy and harmonious on the palate with a long finish“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Food Pairings

Tafelspitz, shoulder cut of beef with bread horseradish and chive sauce, or pork steak served with potatoes, pumpkin, and cabbage.

