

#### Auszeichnungen Awards

Falstaff Wine Guide 2023/2024 91 P.

A la Carte 2023: 94 P.

Falstaff Reserve Cup 2023: 91 P.

Zeit für Genuss Guide 2023 4+/5 Gläser glasses



Typisch

Weinviertel!

## Weinviertel DAC Reserve

### Grüner Veltliner

#### Lage & Ausbau

Kirchberg: Der exponierte Südhang ist mit seinem lockeren Löss und Schotter eine begehrte Lage in Poysdorf. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem exotischen, pfeffrigen Klassiker entwickeln. 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

„Klares, beginnendes Strohgelb, hohe Viskosität. Duft nach reifen Kernobst, die an eingelegte Gewürzäpfel erinnern. Am Gaumen ein zarter Schmerz durch die mundfüllende Extraktsüße, begleitet von typischer Grüner Veltliner-Würze und lebhafter Säure. Ein wunderbarer kräftiger Veltliner, der auch in paar Jahren noch viel Freude bereiten wird“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

#### Speisenbegleitung

Ein toller Begleiter zu kräftig gewürzten Gerichten oder zu braun Gedünstetem wie z.B. Rindsrouladen.



WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Cell: 0043 (0)699/17000711 & 0043 (0)699/14000611

E-Mail: [office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at), Web: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at) fb: [www.facebook.com/WeingutHirtl](https://www.facebook.com/WeingutHirtl)

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC Reserve

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 11 - 12° C

Alc. 13,9 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,5 g

Säure (*acidity*) 4,4 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

#### Vineyard & Vinification

Kirchberg: This exposed south-facing hill is very sought-after in Poysdorf, due to its light loess and brash soil. Grüner Veltliner gets fully ripeness there and becomes an exotic, peppery classic. By cutting the grapes 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 and give it at least 12 months time to mature on the yeast.

#### Character

'Clear, early straw yellow, high viscosity. Scent of ripe pome fruit reminiscent of pickled spiced apples. A tender pain on the palate due to the mouth-filling extract sweetness, accompanied by typical Grüner Veltliner spiciness and lively acidity. A wonderful, powerful Veltliner that will still give a lot of pleasure in a few years', sommelier Harry Wurm.

#### Food pairing

A great accompaniment to strongly seasoned dishes or to brown steamed dishes such as beef roulades.

