

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Falstaff 92 Punkte

A la Carte 94 Punkte

AWC 2024 GOLD

5 Gläser Weinpur - „absolute Weltklasse“

Falstaff Reserve Cup: 94 + Punkte



Typisch

Weinviertel!

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. 13,2 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 6,2 g

Säure (*acidity*) 4,9 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

Weinviertel DAC Große 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, glänzendes Gelb, zarte grüne Reflexe mit hoher Viskosität. In der Nase dichte Struktur und Duft nach weißem Pfeffer, Bienenwaben und Honigmelone. Leichte Gewürznoten und Anklänge von Vanille-Tabak. Der kraftvolle, cremige, mundfüllende Körper wird durch eine filigrane gut eingebundene Säure unterstützt“, Dipl. Sommelier Harald Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu kurz gebratenem Kalb oder Meeresfrüchte-Risotto.



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, shiny yellow, delicate green reflections with high viscosity. Dense structure and scent of white pepper, honeycomb and honeydew melon on the nose. Light spice notes and hints of vanilla tobacco. The powerful, creamy, mouth-filling body is supported by a delicate, well-integrated acidity,” sommelier Harald Wurm.

Food pairing

Goes well with stir-fried veal or seafood risotto.

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, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

