



Auszeichnungen
Falstaff 92 Punkte
A la Carte 94 Punkte
AWC 2024 GOLD
5 Glaser Weinpur
Falstaff Reserve Cup: 94 + Punkte

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

Weinviertel DAC **Große Reserve** Grüner Veltliner 2021

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Weinviertel DAC Reserve (Grüner Veltliner), Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 13,2 vol. % | Restzucker: 6,2 g | Säure: 4,9 g

Lage & Ausbau

Kirchberg: Der exponierte Sudhang ist mit seinem lockeren Loss und Schotter eine begehrte Lage in Poysdorf. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prachtiger Reife und kann sich so zu einem exotischen, pfeffrigen Klassiker entwickeln. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Dieser Wein ist 18 Monate im Akazienholzfass (500 Liter) ausgebaut – vergoren und gereift. Anschließend lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Klares, glanzendes 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, mundtollende Karper wird durch eine filigrane gut eingebundene Saure unterstützt“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu kurz gebratenem Kalb oder Meeresfruchte-Risotto.





Awards

Falstaff 92 Points

A la Carte 94 Points

AWC 2024 GOLD

5 Glaser Weinpur

Falstaff Reserve Cup: 94 + Points

A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72

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

Weinviertel DAC **Große Reserve** Grüner Veltliner 2021

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: 13,2 vol. % | Residual Sugar: 6,2 g | Acidity: 4,9 g

Vineyard & Vinification

Kirchberg: The exposed south-facing slope, with its loose loess and gravel, is a highly sought-after site in Poysdorf. The Grüner Veltliner reaches excellent ripeness here and can develop into an exotic, peppery classic. By dividing the grapes, we ensure better nourishment for the vines. This wine is aged for 18 months in 500-liter acacia barrels – fermented and matured – and is then left to age for at least 12 months on the fine lees.

Character

„Clear, bright yellow with delicate green reflections and a high viscosity. On the nose, it shows dense structure with aromas of white pepper, beeswax, and honeydew melon. Subtle spice notes and hints of vanilla-tobacco. The powerful, creamy, mouth-filling body is supported by a finely integrated acidity“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Pairs well with lightly seared veal or seafood risotto.

