



**Auszeichnungen**  
Falstaff 91 Punkte  
A la Carte 93+ Punkte  
NÖ Wein 2024 GOLD

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 2021

### **Eckdaten:**

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Weinviertel DAC Reserve (Grüner Veltliner), Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 13,9 vol. % | Restzucker: 5,5 g | Säure: 4,4 g

### **Lage & Ausbau**

Kirchberg: Der exponierte Südhang ist mit seinem lockeren Löss 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. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir 10% im Akazienholzfass und die restlichen 90% in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 18 Monate auf der Feinhefe reifen.

### **Charakter**

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

### **Speisenbegleitung**

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





**Awards**  
Falstaff 91 Points  
A la Carte 93+ Points  
NÖ Wein 2024 GOLD

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 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: 13,9 vol. % | Residual Sugar: 5,5 g | Acidity: 4,4 g

### Vineyard & Vinification

Kirchberg: The exposed south-facing slope, with its loose loess and gravel, is a prized site in Poysdorf. Here, Grüner Veltliner reaches full ripeness and can develop into an exotic, peppery classic. By dividing the grape clusters, we achieve better nourishment for the vines. To emphasize its clear fruit character, 10% is aged in acacia wood barrels and the remaining 90% in temperature-controlled stainless steel tanks, with at least 18 months on the fine lees.

### Character

„Clear, early straw yellow, high viscosity. Scent of ripe pome fruit reminiscent of pickled spiced apples. A tender sensation 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“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Food Pairings

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

