



Auszeichnungen
A la Carte 94 Punkte
NÖ Landesweinprämierung 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 2024

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Weinviertel DAC Reserve (Grüner Veltliner), Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 4,3 g | Säure: 4,7 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 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 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
A la Carte 94 Points
NÖ Landesweinprämierung 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 2024

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: 13,5 vol. % | Residual Sugar: 4,3 g | Acidity: 4,7 g

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 full ripeness there and becomes an exotic, peppery classic. By cutting the grape bunches 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 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.

