



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Franz Grüner Veltliner

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-5 Jahre years bei at 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 2,9 g

Säure (*acidity*) 5,6 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Lage & Ausbau

Kirchberg: Auf diesem exponierten Südhang mit seinem Löss und Schotter pflegt Onkel Franz seinen Weingarten. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem 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 4 Monate reifen.

Charakter

„Strahlendes Gelb mit Grünreflexen und mittlerer Viskosität. In der Nase typische Veltlinerwürze mit weißem Pfeffer und Kernobst. Am Gaumen saftige und trinkanimierende Säurestruktur. Aromen von Renetten-Apfel und Speckbirne mit mundfüllendem Schmelz bei mittelgewichtigen Körper“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Der ideale Begleiter zu gekochtem Rindfleisch oder Rindfleischsalat mit Kernöl.



Vineyard & Vinification

Kirchberg: Our uncle Franz cultivates his own vineyard on this south-facing hill with loess and brash. Grüner Veltliner gets fully ripeness there. 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 4 months time to mature.

Character

“Bright yellow with green reflections and medium viscosity. On the nose, typical Veltliner spices with white pepper and pome fruit. Juicy and drinkable acid structure on the palate. Aromas of apple and pear with mouth-filling melting and medium-weight body,” sommelier Harry Wurm.

Food pairing

The ideal accompaniment to cooked beef or beef salad with pumpkin seed oil.

WEINGUT HIRT

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

