



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 „Klares hellgelb mit zarter Viskosität. Aromatischer Duft nach Holunderblüte und Ananasmarille. Trocken mit lebendiger, frischer Säure und mittelschlankem Körper. Steinobstaromen und Zitronenverbene im Abgang. Ein typischer Muskateller eben!! .“, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Neben seiner hervorragenden Eigenschaft als „Solowein“ passt dieser Muskateller ausgezeichnet zu Gemüsequiche.



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 “Clear light yellow with delicate viscosity. Aromatic scent of elderflower and pineapple apricot. Dry with lively, fresh acidity and medium body. Stone fruit aromas and lemon verbena on the finish. A typical Muskateller!!”,sommelier Harry Wurm.

Food pairing

In addition to its excellent properties as a “solo wine”, this Muscat goes well with vegetable quiche.

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

