



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Kirchberg Grüner Veltliner

Lage & Ausbau

Kirchberg: Der exponierte Südhang ist mit seinem lockeren Löss und Schotter eine begehrte Lage in Poysdorf. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger 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 temperaturregelierten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

“Hellgelbe mit zartem CO₂. In der Nase Speckbirnen-Aromatik gepaart mit zarter Pfefferwürze. Am Gaumen trocken mit frischer, saftiger Säure und leichter Apfelblüte.”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Dieser Wein passt hervorragend zur typisch österreichischen Küche.



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

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre years bei at 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,3 g

Säure (*acidity*) 5,3 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE
AUSTRIA

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 fully ripeness there and becomes an exotic, peppery classic. 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 4 months time to mature.

Character

“Light yellow with delicate CO₂. On the nose, bacon pear aroma paired with delicate pepper spice. Dry on the palate with fresh, juicy acidity and light apple blossom.”, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

This wine goes perfectly with typical Austrian cuisine.

