



Typisch

Weinviertel!

Weinviertel DAC Waldberg Grüner Veltliner

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Weinviertel DAC (Grüner Veltliner)

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-4 Jahre years bei at 10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,9 g

Säure (*acidity*) 5,9 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Lage & Ausbau

Waldberg: Der Lehmenteil im lockeren Sandboden macht einen sehr dichten Grünen Veltliner mit viel Exotik und mit der Südlage sind hohe Reifegrade möglich. 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

“Gelb mit zarten Grünreflexen mit deutlichem CO₂. Duft nach aromatischem Kernobst wie grüner Pichlbirne und Boskop-Apfel. Am Gaumen trocken mit saftiger Frucht und lebendiger Säure, begleitet von leichten Limettenaromen im Finale.”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein Veltliner der viel Trinkvergnügen bereitet.



Vineyard & Vinification

Waldberg: The loam content in the sandy soil makes this Grüner Veltliner dense and exotic. On this hot south-facing hill high ripeness is possible. 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

“Yellow with delicate green reflections with clear CO₂. Scent of aromatic pome fruit such as green Pichl pears and Boskop apples. Dry on the palate with juicy fruit and lively acidity, accompanied by light lime aromas in the finish.”, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

A Veltliner that is a lot of drinking pleasure.

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

