



Typisch

Weinviertel!

Grüner Veltliner Ried Bürsting

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-6 Jahre years bei at 10 - 12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 2,7 g

Säure (*acidity*) 5,7 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Lage & Ausbau

Bürsting: Die Ried Bürsting mit ihren tiefgründigen Löss- und Sandböden bringt elegante Fruchtigkeit und feine Würze. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Südlich ausgerichtet ernten wir gesunde Trauben bei voller Reife. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir diesen Grünen Veltliner in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 4 Monate reifen.

Charakter

“Helles Gelb mit leichten Grünreflexen. In der Nase klare Kräuterwürze mit weißem Pfeffer. Am Gaumen klassisch trocken mit mundfüllender Kernobst-Aromatik und viel Länge. Ein wunderbarer Vertreter seiner Zunft der durch seine Mineralik das gewisse Etwas hat.”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu kross gebratenem Fisch mit mediterranem Gemüse.

Vineyard & Vinification

Bürsting: Ried Bürsting's soil is of deep loess and sand, bringing elegant fruit and fine spice. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. On this south-facing hill we harvest grapes of great physical ripeness year by year. 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 slight green reflections. Clear herbal spices on the nose white pepper. Classic on the palate dry with mouth-filling pome fruit aromatic and lots of length. A wonderful one representative of his guild who through his minerals have that certain something.”, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Goes well with crispy fried fish with mediterranean vegetables.



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

