



Typisch

Weinviertel!

## Grüner Veltliner Classic



SUSTAINABLE  
AUSTRIA

### Lage & Ausbau

Dieser klassische Veltliner wurde aus den Trauben der besten Lagen rund um Poysdorf vinifiziert. Gewachsen sind sie allesamt auf sandig-lössigem Boden. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

### Charakter

“Hellgelb mit zartem CO<sub>2</sub> und leichter Viskosität. Duft nach Williams-Birne und gelbem Apfel. Trocken mit gut eingebundener Säure. Retronasale, reife Kernobstaromen mit dezenter Veltlinerwürze und schlankem Abgang.”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Ein toller Wein zur würzigen Winzerjause.



### Vineyard & Vinification

This classic Grüner Veltliner comes from the best vineyards around Poysdorf. All of them with sandy-loessy soil for a typical fruity-peppery Grüner Veltliner. 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 vinify this Grüner Veltliner in stainless steel tanks.

### Character

“Light yellow with delicate CO<sub>2</sub> and light viscosity. Scent of Williams pear and yellow apple. Dry with well-integrated acidity. Retronasal, ripe pome fruit aromas with subtle Veltliner spice and a slim finish.”, sommelier Harry Wurm.

### Food pairing

A great wine to accompany a spicy snack.

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](mailto:office@weingut-hirtl.at), Web: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at) fb: [www.facebook.com/WeingutHirtl](https://www.facebook.com/WeingutHirtl)

