



Österreich Austria  
Niederösterreich Lower Austria  
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):  
Qualitätswein

Trinkreife (most drinking pleasure):  
2-10 Jahre years bei at 10° C

Alc. 13,5 vol. %  
Restzucker (residual sugar) 1,2 g  
Säure (acidity) 4,5 g

Jahrgang (vintage) 2022

Typisch

Weinviertel!



SUSTAINABLE  
AUSTRIA

## Granit & Berry

### Lage & Ausbau

Kirchberg: Der exponierte Südhang ist mit seinem lockerem 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, Granit & Berry ist ein Grüner Veltliner der zu 50% mit losen Beeren mitvergoren wurde und zu 50% in einem Tank mit Granitplatten vergoren wurde. Anschließend lag er 18 Monate auf der Feinhefe. Es kamen ausschließlich Stahltanks zur Verwendung.

### Charakter

“Sattes Gelb mit zarter Kohlensäure, in der Nase burgundische Anklänge mit weißem Pfeffer und kandierter Frucht, ein Hauch von Wiesenkräutern. Am Gaumen cremig mit mundfüllender Textur und weichem Gerbstoff. Mineralisch und komplex am Gaumen mit viel Druck im Finale. Dieser zu 50% maischevergorene Wein, die zweite Hälfte reifte im Granit, ist ein idealer Einsteiger für Weinliebhaber auf der Suche nach Neuem ohne Extreme“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Passt gut zu würzigem Fisch wie z.B. gebratenen Sardinen und erdigen Aromen, wie Selleriepüree mit Trüffel!

### Vineyard & Vinification

Kirchberg: The prominent south-facing slope, with its loose loess and gravel soils, is one of the most sought-after vineyard sites in Poysdorf. Grüner Veltliner reaches excellent ripeness here and can develop into an exotic, peppery classic. By dividing the grape bunches, we achieve better nourishment for the vines. Granit & Berry is a Grüner Veltliner that was 50% co-fermented with loose berries and 50% fermented in a tank lined with granite slabs. It then spent 18 months on the fine lees. Only stainless steel tanks were used in the process.

### Character

“Rich yellow with delicate carbonic acid, in the nose has hints of burgundy white pepper and candied fruit, a touch of meadow herbs. On creamy palate with mouth-filling texture and soft tannin. Mineral and complex on the palate with a lot of pressure in the final. This one at 50% mash-fermented wine, the second half matured in granite, is an ideal beginner for wine lovers looking for new without extremes“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Food pairing

Goes well with spicy fish such as: fried sardines and earthy flavors, like celery puree with truffles!



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](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)

