



Höpler

## Grüner Veltliner Kirchberg 2021

Auf dem einstmals von den Mönchen des Zisterzienserordens kultivierten Boden des Kirchbergs in Winden am See entwickeln die Reben auf kalkreicher Erde im Angesicht des Neusiedlersees und begleitet vom milden pannonischen Klima ihre ausgewogene Reife. Die Trauben dieses Lagenweines wurden in spät Herbst von 45 Jahre alten Reben geerntet und verbrachten 6 Monate in gebrauchter französischer Eiche. Kräftig und voll zeigt er, dass aus klassischem Grüner Veltliner unterschiedlichste, edle Stile produziert werden können.

Kirchberg is our signature vineyard, steeped in history and originally planted in 1203 by the Cistercian monks from Burgundy. Here our vines are able to reach their perfect ripeness touched by our Pannonian climate and basking in the reflection of the beautiful Lake Neusiedl. This single vineyard grüner veltliner is produced from 45 year old vines, picked late and matured for 6 months in used French oak. A more concentrated and bold wine, this is a great example of the broad spectrum of styles that can be produced from this fabulous grape.

### Weinbeschreibung

#### FARBE

Helles Strohgelb Grüngelb

#### NASE

Orangenzesten, gelber Apfel, reife exotische Noten

#### GAUMEN

Stoffig, mineralisch, von zarten Mandelnoten getragen

#### SPEISEN

Guter Begleiter zu scharfen Gerichten, geräuchertem Fisch und Pastete

### Tasting Notes

#### COLOUR

Bright straw yellow

#### NOSE

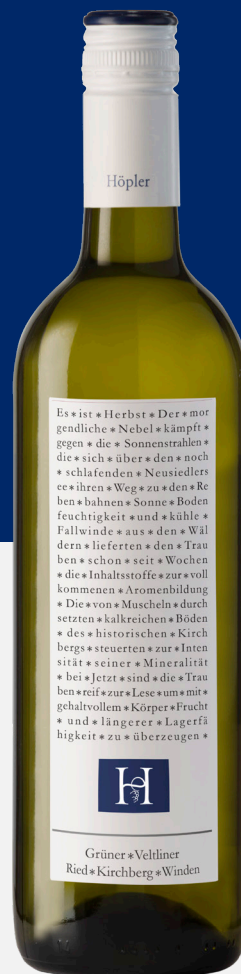
Orange peel, yellow apple, ripe exotic notes

#### PALATE

Luscious, mineral with elegant hints of almond

#### PAIRING

Pairs well with spicy food. Great with smoked fish and pâté



#### Technische Information

Verschluss: Drehverschluss  
Flasche: 0,75l  
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)  
Traubenernte: Sept 2021, Handlese  
Abfüllung: Dez 2022  
Ausbau: Großes Eichenfass

#### Analyse

Traubensorte: Grüner Veltliner  
Gebiet: Burgenland  
Qualitätsstufe: Qualitätswein - Lagenwein  
Restzucker: 3.3 g/l  
Säure: 6.5 g/l  
Alkohol: 13.5%

#### Technical Information

Bottle closure: Screw cap  
Bottle size: 0,75l  
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)  
Grape harvest: Sept 2021, harvested by hand  
Bottled: Dec 2022  
Vinification: Large oak vats

#### Analysis

Grape variety: Grüner Veltliner  
Appellation: Burgenland  
Classification: Quality wine - Single vineyard  
Residual sugar: 3.3 g/l  
Acidity: 6.5 g/l  
Alcohol: 13.5%

### AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2018

**GOLD & 1. Platz** ÖGZ - Weiße Reserven, 2021  
**91.7 PUNKTE** ÖWM - Gourmetwelten, 2022

