Höpler

Grüner Veltliner Kirchberg 2024

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 im Spätherbst 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.

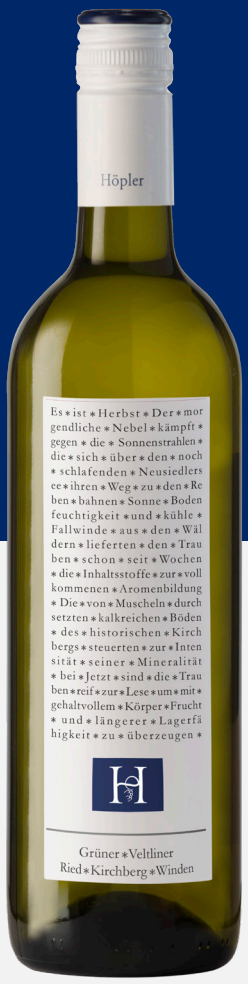
Weinbeschreibung

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 2024, Handlese
Abfüllung:	Juli 2025
Ausbau:	Großes Eichenfass

Analyse

Traubensorte:	Grüner Veltliner
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein - Lagenwein
Restzucker:	3.7 g/l
Säure:	5.7 g/l
Alkohol:	13.3%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2024, harvested by hand
Bottled:	July 2025
Vinification:	Large oak vats

Analysis

Grape variety:	Grüner Veltliner
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine - Single vineyard
Residual sugar:	3.7 g/l
Acidity:	5.7 g/l
Alcohol:	13.3%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2018
GOLD & 1. Platz ÖGZ Weiße Reserven, 2021
91.7 PUNKTE ÖWM Gourmetwelten, 2022

ÖGZ