

## Auszeichnungen Awards

A la Carte Burgunder 2018 91 P.

A la Carte 2017 90 P.

Poysdorfer Weinparade 2017 Gold

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2018,  
2017

Internationaler WeinGrandPrix  
Düsseldorf 2017 Gold

Austrian Wine Challenge 2018 Silber  
*Silver*, 2016 Gold

A la Carte Wein-Führer 2016: 90 P.

Falstaff 2015 + 2016: 89 P.



# HIRTL

Typisch

Weinviertel!

## Chardonnay Exklusiv

### Lage & Ausbau

Weißer Berg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südlich ausgerichtet mit etwas Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen sortentypischen Chardonnay. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 6 Monate reifen.

### Charakter

„Dichtes Strohgelb. Bukettreich, zarte tropische Noten, erinnert an Papaya und Karambol-Frucht. Pikante Extraktsüße, frische fruchtige Säure, viel Tropic am Gaumen, harmonisch mit kaum spürbarem Alkohol. Vollmundig mit langem Abgang,“ Dipl.-Sommelier Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Zu kräftigen Gerichten mit starkem Jus, gute Alternative zum Rotwein. Auch zu klassisch deftigen österreichischen Gerichten.



Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-8 Jahre years bei 12o C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,4 g

Säure (*acidity*) 5,0 g

Jahrgang (*vintage*) 2018

### Vineyard & Vinification

Weißer Berg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south and some loam content in the sandy soil are the best conditions for a typical Chardonnay. 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 vinificate this Chardonnay in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

### Character

'Dense straw yellow. Rich bouquet, delicate tropical notes, papaya and carom fruit. Spicy extract sweetness, fresh fruity acidity, lots of tropic on the palate, harmonious with barely noticeable alcohol. Full-bodied with a long finish,' Sommelier Martin Widemann.

### Food pairing

Pair it to powerful dishes. It is a good alternative to red wine. Also beautiful to classical Austrian dishes from roasted beef to Wiener Schnitzel.

WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Telefax: 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)

