



HIRTL

Typisch

Weinviertel!

Cuvée (cuvée):
Österreich Austria
Niederösterreich Lower Austria
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):
Qualitätswein

Trinkreife (most drinking pleasure):
1-7 Jahre years bei at 10-12° C

Alc. 12,5 vol. %
Restzucker (residual sugar) 5,0 g
Säure (acidity) 4,9 g

Jahrgang (vintage) 2018

Lage & Ausbau

Veigelberg: Am glühend heißen Veigelberg finden die Rotweine ein perfektes zu Hause. Der leichte Lössboden und die südliche Ausrichtung bringen saftige Frucht, frische Säure und viel Potential durch die hohe Reife.

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot.

Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn ohne Maischestandzeit in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

Charakter

„Zart roséfarbig mit mittlerer Viskosität. Bukettreich, in der Nase Ribisel und Heidelbeere, dann zarte Kräuternoten, etwas Zitronenverbene. Zarte Säure, fruchtig am Gaumen nach Beeren, zarten Zitrusaromen und Gerbstoffnoten, die dem Rosé mehr Druck verleihen, harmonischer Körper mit gut integriertem Alkohol, mittlerer Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu fruchtigen Obstsalaten, Sorbets, als So-List auf der Terrasse, zu Meeresfrüchten und nicht zu cremigem Käse, eine Offenbarung!

Rosé Zweigelt - Merlot Vineyard & Vinification

Veigelberg: This hot hill with its loesy soils facing south is the best home for our red wines.

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot.

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 Rosé without maceration in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

Character

'Smooth rosé with medium viscosity. Rich bouquet, in the nose curd and blueberry, then delicate herbal notes, some lemon verbena. Delicate acidity, fruity on the palate, delicate citrus and tannic notes that give the rosé more pressure, harmonious body with well integrated alcohol, medium finish', Sommelier Marin Widemann.

Food pairing

Pair it with fruit salad, sorbets or enjoy it pure on the patio. Or have some seafood or not so creamy cheese to this rosé.



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, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

