

Auszeichnungen Awards

IWSC Bronze

Falstaff 2017 89 P.

A la Carte 2017 90 P.

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2018
+ 2017

Internationaler WeinGrandPrix Düs-
seldorf 2017 Gold

Vinaria 2016 FUN

A la Carte 92 P.



HIRTL

Typisch
Weinviertel!

Chardonnay Selection

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 10,4 g

Säure (*acidity*) 4,4 g halbtrocken *semi dry*

Jahrgang (*vintage*) 2016

Lage & Ausbau

Hermanschachern: Die älteste urkundlich erwähnte Riede Poysdorfs liegt auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem Lehmboden wird seit Anfang des 14. Jahrhunderts Wein angebaut. 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 12 Monate auf der Feinhefe.

Charakter

„Strahlendes, kräftiges Grüngelb, mit hoher Viskosität. In der Nase kräftig, tropische reife Früchte. Eleganter Restzucker vorne, pikante fruchtige Säure, reife Mango und Melonen am Gaumen, vollmundig und kräftig, perfekt eingebauter Alkohol lange anhaltend im Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Herrlich zu kräftigen Gerichten mit starken Jus, gute Alternative zum Rotwein. Gebratenes dunkles Fleisch, kräftig kräutrig gewürzte Speisen.



Vineyard & Vinification

Hermanschachern: This is the oldest documented vineyard of Poysdorf. On this south-facing hill underneath a wood people grow vines since the early 14th century. 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 12 months time to mature.

Character

'Bright, strong greenish yellow, with high viscosity. Power in the nose, ripe tropical fruit. Elegant residual sugar in the front, spicy fruity acidity, ripe mango and melons on the palate, full-bodied and powerful, perfectly integrated alcohol, long-lasting finish', Sommelier Marin Widemann.

Food pairing

Pair it to powerful dishes. It is a good alternative to red wine. Also beautiful to roasted beef or wild fowl.

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

