

Auszeichnungen Awards

A la Carte Burgunder 2018 92 P.

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2018

Austrian Wine Challenge 2018
Silber Silver

Vinaria Weinguide 2018 **** TIPP



HIRTL

Typisch

Weinviertel!

One in White

Cuvée (cuvée from):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):

Qualitätswein

Trinkreife (most drinking pleasure):

2-8 Jahre years bei at 14° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (residual sugar) 3,9 g

Säure (acidity) 4,7 g

Jahrgang (vintage) 2015

Lage & Ausbau

Diese elegante Cuvée ist eine Harmonie von pfeffrigem Grünen Veltliner, feinem Chardonnay und fruchtigem Riesling. Der Grüne Veltliner wurde vergoren im Akazienfass und dort für weitere 14 Monate ausgebaut. Riesling und Chardonnay wurden im Stahltank ausgebaut und blieben dort ebenso lange auf der Feinhefe, bevor die drei vereint wurden.

Charakter

„Intensives, kräftiges Strohgelb mit hoher Viskosität. Intensiv in der Nase, weiche, cremige Noten, reifes Kernobst mit etwas Pfirsich, hinten zarte Röstaromen. Trocken mit eleganter Extraktssüße, pikante Säure, reife Fruchtaromen mit würzig-röstigen Noten hinten nach, kraftvoller, wuchtiger Körper, perfekt eingebundener, wärmender Alkohol mit langem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

Speisenbegleitung

Ein Vergnügen zu kräftigen Speisen mit Jus. Ob Gebackenes oder Fruchtiges, sehr schön auch zu Lamm oder Hase.



Vineyard & Vinification

This elegant cuvée is a harmony of peppery Grüner Veltliner, fine Chardonnay and fruity Riesling. The Grüner Veltliner was fermented in the acacia barrel and rested there for a further 14 months. Riesling and Chardonnay were fermented in stainless steel tanks and remained there for the same time on the fine yeast, before the three were united.

Character

'Intensive straw yellow with high viscosity. Intensive in the nose, soft, creamy notes, mature stone fruit with some peach, delicate roasted aromas. Dry with elegant extracts, piquant acid, ripe fruit aromas with spicy-roasted notes in the back, powerful body, perfectly integrated, warming alcohol with a long finish' Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

A pleasure to strong food with jus. Whether baked or fruity dishes, very nice also to lamb or bunny.

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

