

Auszeichnungen Awards

A la Carte Burgunder 2018 91 P.

IWSC Bronze

Falstaff 2017 89 P.

A la Carte 2017 90 P.

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2018
+ 2017

Internationaler WeinGrandPrix Düsseldorf
2017 Gold

A la Carte 92 P.



HIRTL

Typisch

Weinviertel!

Chardonnay Selection

Lage & Ausbau

Hermannschachern: 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

„Kräftiges Strohgelb. Bukettreich in der Nase, Bananen, saftige Mango und geröstete Mandeln. Am Gaumen trocken mit zartem Zuckerpitzerl, balancierte Säure und viel Frucht, opulenter Körper, ausgewogen kräftig mit langem Abgang. Ein kräftiger Chardonnay, der ein größeres Glas verträgt, damit er sein volles Potential ausspielen kann“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

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



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. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 7,4 g

Säure (*acidity*) 5,6 g halbtrocken *semi dry*

Jahrgang (*vintage*) 2017

Vineyard & Vinification

Hermannschachern: 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

'Intense straw yellow. Rich on the nose, bananas, juicy mango and roasted almonds. Dry on the palate with delicate hints of sugar, balanced acidity and lots of fruit, opulent body, well balanced with a long finish. A powerful Chardonnay that needs a larger glass so that it can develop his full potential', 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

