

Auszeichnungen Awards

NÖ Landesweinprämierung 2019
GOLD

Falstaff 2016 88P

Vinaria Weinguide 2014 ***



HIRTL

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 16° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,4 g

Säure (*acidity*) 5,1 g

Jahrgang (*vintage*) 2018

Typisch

Weinviertel!

Merlot Exklusiv

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmenteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Ausgebaut wird er 6 Monate in französischen Barriques, damit er schöne Komplexität und ein rundes Trinkvergnügen entwickeln kann.

Charakter

„Dunkles Granatrot, violette Ränder, in der Nase sauber und bukketreich, saftig fruchtig, Himbeeren und Risbisel, hinten elegante Röstaromen. Am Gaumen trocken mit fruchtiger Extraktsüße, viel Beerenobst, hinten nach dunkle Schokolade und etwas kühle Minze, reifes weiches Tannin, kraftvoll mit leicht wärmendem Alkohol und langem Abgang. Großes Glas und viel Luft geben“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Passt herrlich zu Wild oder Ente, gibt aber auch einen schönen Akzent zu vegetarischen Gerichten mit getrockneten Tomaten, Pecannuss und Parmesan.



Vineyard & Vinification

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. Vinification is done by French barrique to let the Merlot develop complexity and a round mouth-feeling.

Character

'Dark garnet red, violet edges, rich in bouquet, juicy fruity, raspberries and red currants, elegant smokey aromas in the back. Dry on the palate with fruity extract sweetness, lots of berries, dark chocolate in the back and some cool mint, ripe soft tannins, powerful with slightly warming alcohol and a long finish. Give a large glass and lots of air,'
Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

Goes perfectly with game or duck, but also puts an accent on vegetarian dishes with dried tomatoes, pecans and Parmesan.

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

