



# HIRTL

Typisch  
Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):  
Österreich *Austria*  
Niederösterreich *Lower Austria*  
Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):  
Qualitätswein, lieblich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):  
1-4 Jahre *years* bei *at* 12° C

Alc. 11 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 39,5 g

Säure (*acidity*) 7,5 g

Jahrgang (*vintage*) 2019

## Chardonnay Soleil

### Lage & Ausbau

Weißer Berg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südlich ausgerichtet mit etwas Lehnteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen sortentypischen Chardonnay. 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 6 Monate reifen.

### Charakter

„Strahlend, intensives Strohgelb. Intensiv in der Nase, erinnert an reife Pfirsiche und reife Mangos. Elegante Süße, gepaart mit frischer Säure, perfekte Frucht hinten nach, sehr cremig und vollmundig am Gaumen, leichter Alkohol mit viel Fruchtschmelz, langer Abgang. Ein sehr spannender Wein, viel Körper und Frucht mit wenig Alkohol, feiner Speisenbegleiter mit viel Raffinesse“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Traumhaft zu Rotkulturräucher oder fruchtigen Salaten. Sehr schön auch zu Gnocchi mit Frischkäse vom Schaf oder Gänseleberterrine.



### Vineyard & Vinification

Weißer Berg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south and some loam content in the sandy soil are the best conditions for a typical Chardonnay. On this hot south-facing hill high ripeness is possible. 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 it in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

### Character

'Bright, intense straw yellow. Intense on the nose, ripe peaches and ripe mangoes. Elegant sweetness paired with fresh acidity, perfect fruit on the back, very creamy and full-bodied on the palate, light alcohol with a lot of fruit, long finish. A very exciting wine, lots of body and fruit with little alcohol, fine food companion with a lot of sophistication', Sommelier Martin Widemann.

### Food pairing

Fantastically to washed rind cheese or fruit salads. Very nice also to gnocchi with cream cheese from sheep or goose liver terrine.

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

