

Auszeichnungen Awards

A la Carte Burgunder Tasting 2020 90 P.

A la Carte Guide 2020 92 P. „Historischer Wein | *Historic wine*“

Austrian Wine Challenge 2019  
GOLD

Austrian Wine Challenge 2018  
Silber *Silver*

MUNDUS vini 2017 Silber

A la Carte 2017 90 P.

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2017

Decanter 2018 + 2017 Bronze



Typisch

Weinviertel!

## Weißburgunder 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 11-12° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 1,2 g

Säure (*acidity*) 4,5 g

Jahrgang (*vintage*) 2015

### Lage & Ausbau

Auf leichtem Lössboden, südlich ausgerichtet, wird dieser Weißburgunder besonders elegant-fruchtig. 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

„Intensives, glänzendes Strohgelb, sehr hohe Viskosität. Sehr cremig in der Nase, feine nussige Aromen, zart würzig hinten. Weiche, elegante Säure, vollmundig, zarte Bittermandel am Gaumen, kraftvoller wärmender Alkohol, lange anhaltende Fülle, langer Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Zu würzigen Fischgerichten, geröstetem, hellen Fleisch oder kräftigem Käse pure Freude!

### Vineyard & Vinification

Airy loess soil, south-facing, makes the Pinot Blanc very elegant. 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 Pinot Blanc in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature on the yeast.

### Character

'Intense, glossy straw yellow, very high viscosity. Very creamy on the nose, fine nutty aromas, delicate spice in the back. Soft, elegant acidity, full-bodied, tender bitter almond on the palate, powerful warming alcohol, long lasting fullness, long finish', Sommelier Marin Widemann.

### Food pairing

You will have your pure pleasure if you pair the Pinot Blanc Selection with fish, cheese or roasted chicken or pork!



WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Cell: 0043 (0)699/17000711 & 0043 (0)699/14000611

E-Mail: [office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at), Web: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at) fb: [www.facebook.com/WeingutHirtl](https://www.facebook.com/WeingutHirtl)

