

Auszeichnungen Awards

Falstaff Wine Guide 2021 90 P.

Austrian Wine Challenge 2020 GOLD

NÖ Landesweinprämierung 2020 + 2019
GOLD

Vinaria Jungweinatlas 2020



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-5 Jahre years bei at 11-12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 6,3 g

Säure (*acidity*) 5,7 g

Jahrgang (*vintage*) 2020

Weißburgunder Exklusiv

Lage & Ausbau

Kirchberg: Der leichte Lössboden auf dem südlich ausgerichteten Kirchberg macht diesen 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 6 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Klar mit hellem Strohgelb. Fein in der Nase, elegante Burgunderanklänge, fein nussig und etwas würzig. Trocken am Gaumen mit pikanter Säure, zarte Walnuss und Biskuittöne, hinten zart nach Bittermandel, mittelgewichtig mit ausgewogenem Alkohol, weich mit mittlerem Abgang“, Dipl.-Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu leichten Fischgerichten, klaren Gemüsesuppen oder geröstetem, hellem Fleisch pure Freude!



Vineyard & Vinification

Kirchberg: This airy loess soil on the south-facing Kirchberg 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 6 months time to mature on the yeast.

Character

'Clear with light straw yellow. Fine on the nose, elegant pinot-notes, finely nutty and spicy. Dry on the palate with piquant acidity, delicate walnut and biscuit tones, delicate bitter almond on the back, medium-weight with balanced alcohol, soft with medium finish', says Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

You will have your pure pleasure if you pair the Pinot Blanc Exklusiv with fish, vegetable soup 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, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

