

Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Chardonnay Exklusiv

Lage & Ausbau

Weißer Berg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südlich ausgerichtet mit etwas Lehmantel 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

„Klar, helles Strohgelb. In der Nase bukkettreich, sehr fruchtig, erinnert an Maracuja und festere Bananen. Am Gaumen trocken mit frischer Säure, viel reife, tropische Frucht, ausgewogener Körper mit mittleren Alkohol, ausgewogen mit mittellangem Abgang“, Dipl.-Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu kräftigen Gerichten mit starkem Jus, gute Alternative zum Rotwein. Auch zu klassisch deftigen österreichischen Gerichten.



Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-8 Jahre years bei at 12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,6 g

Säure (*acidity*) 6,1 g

Jahrgang (*vintage*) 2020

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. 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 6 months time to mature.

Character

'Clear, bright straw yellow. Rich bouquet on the nose, very fruity, some passion fruit and firmer bananas. Dry on the palate with fresh acidity, lots of ripe, tropical fruit, balanced body with medium alcohol and a medium-long finish', Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

Pair it to powerful dishes. It is a good alternative to red wine. Also beautiful to classical Austrian dishes from roasted beef to Wiener Schnitzel.

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

