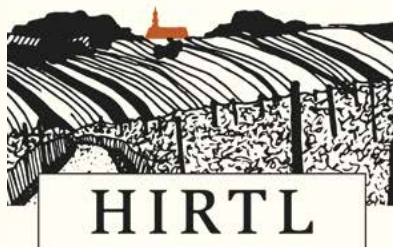


Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD



Typisch
Weinviertel!

Frizzante aus from
Österreich Austria
Niederösterreich Lower Austria
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):
Qualitätswein, Frizzante

Trinkreife (most drinking pleasure):
1-3 Jahre years bei at 6 - 8° C

Alc. 11,5 vol. %
Restzucker (residual sugar) 19 g
Säure (acidity) 5,8 g

Jahrgang (vintage) 2021

Frizzante Rosé Merlot

Lage & Ausbau

Veigelberg: Der leichte Lössboden und die südliche Ausrichtung bringen saftige Frucht, frische Säure und viel Potential durch die hohe Reife. Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südwestlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Mit 4 bar Druck zeigt er angenehme Perlage und feines Mousseaux.

Charakter

„Klares, helles Grüngelb mit gut strukturierter Perlage. Sehr duftig und aromatisch in der Nase nach Muskatblüte und Litschi. Am Gaumen trocken mit leichtem Restzucker und frischer Säure. Zitronenverbene und Steinobst-Aromatik unterstützen ein harmonisches Mundgefühl durch die gut eingebundene Kohlensäure und den schlanken Körper“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Der perfekte Sommeraperitif oder einfach nur so zum Spaß!



Vineyard & Vinification

Veigelberg: This hot hill with its loessy soils facing south is the best home for our red wines. Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing southwest, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot. To maintain its clear fruit, we vinificate this Rosé without maceration in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

Character

‘Clear, light green-yellow with well-structured perlage. Very fragrant and aromatic on the nose with mace and lychee. Dry on the palate with slight residual sugar and fresh acidity. Lemon verbena and stone fruit aromas support a harmonious mouthfeel thanks to the well-integrated carbon dioxide and the slender body’, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

The perfect summer aperitif or just for fun!

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

