

Auszeichnungen Awards

Harpers Wine Stars: 5 stars
„Star Taste“

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD

International Wine & Spirits Competition
94 P.



Typisch

Weinviertel!

Riesling Selection

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmenteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen eleganten, fruchtbetonten Riesling. 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 reifen.

Charakter

„Srahlendes, sattes Strohgelb. Mit Luft fein duftig, Mandarinen und saftigen Steinobst. Am Gaumen elegantes Zuckerpitzerl, knackige Säure und viel Frucht, Ananas und weiße Pfirsiche, später zarte Zitrusnoten, vollmundiger Körper mit kräftigem Alkohol und langem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Thailändisch, Gänseleberpastete, Ente oder geräucherter Lachs sind nur ein paar Möglichkeiten, diesen cremigen Riesling zu genießen.



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*) 10,2 g

Säure (*acidity*) 6,3 g

halbtrocken (*semi dry*)

Jahrgang (*vintage*) 2019

Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west and a very high loam content in the sandy soil are the best conditions for an elegant, fruity Riesling. 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 Grüner Veltliner in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature on the yeast.

Character

„Rich straw yellow. Delicately fragrant with air, tangerines and juicy stone fruit. On the palate elegant sugar pies, crisp acidity and lots of fruit, pineapple and white peaches, later delicate citrus notes, full-bodied, powerful and a long finish“, Sommelier Marin Widemann.

Food pairing

Thai citchen, vol-au-vent from goose liver, grilled duck or smoked salmon are just a few possibilities to enjoy this creamy Riesling well.

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

