

Auszeichnungen Awards

Wine Prague 5/2021: ***

Austrian Wine Challenge 2020 GOLD

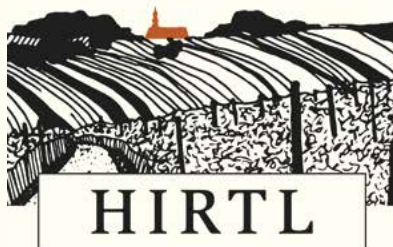
Poysdorfer Weinparade 2020 GOLD

Die Presse Weingenuss 2021:

Ausgezeichnet extraordinary

NÖ Landesweinprämierung 2020 + 2019

GOLD



Typisch

Weinviertel!

Welschriesling Classic

Lage & Ausbau

Reishübel: Dieser lehmig-sandige Boden bietet perfekte Bedingungen für einen fein-fruchtigen Welschriesling. Der Lehm und die süd-westliche Ausrichtung bringen schöne Reife, die durch elegante Frucht perfekt ausbalanciert wird. 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 4 Monate reifen.

Charakter

„Hellgelbe Farbe mit Grünreflexen, Duft nach frischem grünem Apfel. Am Gaumen trocken mit knackiger, lebendiger Säure, grüner Apfel und frische Kräuter-Aromatik. Zarte Zitrusnoten, schlank, mittlerer Abgang“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein perfekte Sommeraperitif oder Begleiter zu leichten vegetarischen Gerichten.



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

Classic aus (Classic from):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):

Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (most drinking pleasure):

1-3 Jahre years bei at 9° C

Alc. 12 vol. %

Restzucker (residual sugar) 3,5 g

Säure (acidity) 5,9 g

Jahrgang (vintage) 2021

Vineyard & Vinification

Reishübel: This loamy-sandy soil facing south-west offers the best conditions for a fine-fruity Welschriesling. Here it grows to full ripeness, which is perfectly balanced by vibrant fruit. 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 Welschriesling in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

Character

'Light yellow with green reflections, scent of fresh green apple. Dry on the palate with crisp, lively acidity, green apple and fresh herbal aromas. Delicate citrus notes, lean, medium finish', Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

Great aperitif, tangy, for a snack or to pair with starters or vegetarian dishes.

