

Auszeichnungen Awards

Falstaff Muskat Trophy 2022: 90 P.

Biel Vinalia 2022 (SK): GOLD gold



Typisch

Weinviertel!

Gelber Muskateller

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen duftigen Gelben Muskateller. 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

„Strahlendes Zitronengelb mit leichtem CO² im Glas. In der Nase betörender Duft nach Holunderblüte und Weingartenpflirsich. Am Gaumen trocken mit zarter, gut ausbalancierter Säure und lebendigem, schlankem Körper. Im Finale Steinobst- und Grapefruitaromen mit mittlerem Abgang“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein idealer Begleiter zu leichten Gemüsegerichten!



Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-3 Jahre years bei at 8-10° C

Alc. 11,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,5 g

Säure (*acidity*) 6,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

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 fragrant Gelber Muskateller. 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 Yellow Muscatel in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

Character

„Brilliant lemon yellow with a light CO² in the glass. In the nose beguiling scent of elderflower and vineyard peach. Dry on the palate with delicate, well-balanced acidity and lively, slender body. In the final stone fruit and grapefruit aromas with a medium finish“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

An ideal accompaniment to light vegetable dishes!

WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Telefax: 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

