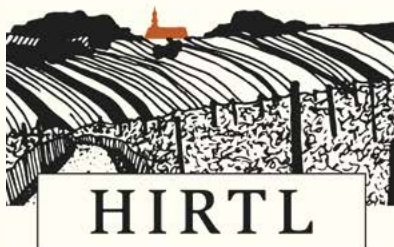


Auszeichnungen Awards

NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Chardonnay Exklusiv

Lage & Ausbau

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

„Sattes Gelb, beginnendes Strohgelb mit klarer Schlierenbildung. In der Nase duftendes Kernobst und exotische Aromen nach Papaya und Melone. Am Gaumen trocken mit zarter, gut balancierter Säure. Eine leichte Ananasnote gesellt sich im Mund zu den exotischen Aromen. Ausgewogener, mittelgewichtiger Körper mit mittlerem Nachhall“, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein wunderschöner Allround-Speisenbegleiter.



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*) 7,7 g

Säure (*acidity*) 5,8 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

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

“Rich yellow, beginning straw yellow with clear streaking. In the nose fragrant pome fruit and exotic aromas of papaya and melon. Dry on the palate with delicate, well-balanced acidity. A light note of pineapple joins the exotic aromas in the mouth. Balanced, medium-weight body with medium reverberation”, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

A wonderful allrounder.

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

