

Auszeichnungen Awards

NÖ Wein 2022 GOLD

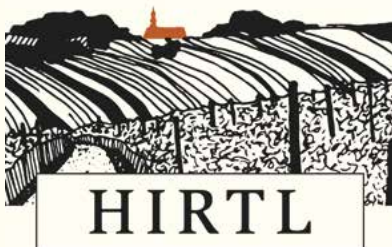
Austrian Wine Challenge 2021 GOLD

Austrian Wine Challenge 2020 FINALIST

Falstaff 2020 89 P.

A la Carte Guide 2020 90 P.

Jancis Robinson UK 16/20 points „very good value“



Typisch

Weinviertel!

Riesling  
Exklusiv

### Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil 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 6 Monate reifen.

### Charakter

„Zartes Hellgelb mit grünen Reflexen und deutlichen Schlieren. Duftende Nase nach Steinobst mit leichter Kräutermwürze. Frische, trinkanimierende Säure und zarter Zuckerspitze verleihen diesem Wein einen wunderbaren Trinkfluss. Marillen-Aromen ergänzen den gut ausbalancierten, mittelhewichtigen Körper“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Ergänzt hervorragend leichte Gemüsegereichte und kalte Fischgerichte wie Lachstatare oder rohen Thunfisch.

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-7 Jahre years bei at 10-12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 7,2 g

Säure (*acidity*) 6,1 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 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 Riesling in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

### Character

'Delicate light yellow with green reflections and clear streaks. Fragrant nose of stone fruit with light herbal spice. A fresh acidity that stimulates drinking and a delicate sugar tip give this wine a wonderful drinking flow. Apricot flavors complement the well-balanced, medium-weight body.', Sommelier Harry Wurm.

### Food pairing

This wine perfectly complements light vegetable dishes and cold fish dishes such as salmon tartare or raw tuna.

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

