

Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD



Typisch  
Weinviertel!

Frizzante aus from  
Österreich Austria  
Niederösterreich Lower Austria  
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):  
Qualitätswein, Frizzante

Trinkreife (most drinking pleasure):  
1-3 Jahre years bei at 6 - 8° C

Alc. 11,5 vol. %  
Restzucker (residual sugar) 19 g  
Säure (acidity) 5,8 g

Jahrgang (vintage) 2021

## Frizzante Rosé Merlot

### Lage & Ausbau

Veigelberg: Der leichte Lössboden und die südliche Ausrichtung bringen saftige Frucht, frische Säure und viel Potential durch die hohe Reife. Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südwestlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Mit 4 bar Druck zeigt er angenehme Perlage und feines Mousseaux.

### Charakter

„Klares, zartes lachsrosa mit dezenten Schlieren und agiler Kohlensäure. Duft nach Weichsel, weißen Ribiseln mit zarter Kräuternote. Am Gaumen trocken mit einem Touch von Restsüße und einer charmanten, ausgleichenden Säure. Klare Fruchtnoten und Limette unterstützen die cremige, harmonische Perlage und den schlanken Körper“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Herrlicher Schaumwein als Aperitif oder zu Frischkäsegerichten.



### Vineyard & Vinification

Veigelberg: This hot hill with its loessy soils facing south is the best home for our red wines. Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing southwest, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot. To maintain its clear fruit, we vinificate this Rosé without maceration in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

### Character

‘Clear, delicate salmon pink with subtle streaks and agile carbon dioxide. Scent of sour cherry, white currants with a delicate herbal note. Dry on the palate with a touch of residual sweetness and a charming, balancing acidity. Clear fruit notes and lime support the creamy, harmonious perlage and the slender body’, sommelier Harry Wurm.

### Food pairing

Wonderful sparkling wine as an aperitif or with cream cheese dishes.

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

