

Auszeichnungen Awards

Tasted 100 % Blind by
Andreas Larsson 2018 91 P.

Austrian Wine Challenge 2018
Silber *Silver*

MUNDUS vini 2017 Silber

Falstaff 2017 89 P.

Best of Riesling 2020 89 P.

Best of Riesling 2017 89 P.

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2017



Typisch

Weinviertel!

Riesling Selection

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmenteil 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 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Helles, strahlendes Grüngelb, hohe Viskosität. Bukettreich, braucht unbedingt Luft, denn später öffnet er sich und duftet nach feinen Ringlotten- und Pfirsicharomen. Zarte Extraktsüße, knackige gut eingebundene Säure, viel Steinobstfrucht am Gaumen, kraftvoller Alkohol, vollmundig mit langem Abgang,“ Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Thailändisch, Gänseleberpastete, Ente oder geräucherter Lachs sind nur ein paar Möglichkeiten, diesen cremigen Riesling zu genießen.



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

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre *years* bei *at* 11 - 12° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 6,2 g

Säure (*acidity*) 5,8 g

Jahrgang (*vintage*) 2015

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 Grüner Veltliner in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature on the yeast.

Character

„Bright, green yellow, high viscosity. Rich bouquet, needs air, then it opens and fine ring-pear and peach aromas arise. Delicate extracts, crisp well-integrated acidity, plenty of stone fruit on the palate, powerful alcohol, full-bodied with a long finish“, Sommelier Marin Widemann.

Food pairing

Thai citchen, vol-au-vent from goose liver, grilled duck or smoked salmon are just a few possibilities to enjoy this creamy Riesling well.

