

## Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD

Falstaff Rotwein Guide 2019 91 P.

NÖ Landesweinprämierung 2020 GOLD

A la Carte Guide 2021 92 P. Historischer  
Wein Historic Wine



Typisch

Weinviertel!

## Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Ausgebaut wird er 40 Monate in französischen Barriques, damit er schöne Komplexität und ein rundes Trinkvergnügen entwickeln kann.

## Charakter

„Reifes Granatrot. In der Nase vielschichtig, Beerenmix und feine Röstaromen, Nougat und Bitterschokolade. Am Gaumen trocken mit pikanter Extraktsüße, eleganter saftiger Säure und perfekter Mischung von reifen Tanninen und Röstaromen, viel Frucht am Gaumen von eingelegten Beeren, hinten nach dunkle Schokolade, Nelke und schwarzer Pfeffer. Unglaublich elegant am Gaumen, vollmundig, perfekter Trinkfluss, kräftig-wärmender Alkohol raffiniert mit langen Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

## Speisenbegleitung

Sehr schön zu Gänsebraten oder Beef Brisket, ohne Fleisch am besten zu kräftigen Pilzgerichten wie Shiitake oder dunkler Schokolade.

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 16° C

unbedingt im großen Glas genießen

*be sure to enjoy in a big glass*

Alc. 14,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 6,1 g

Säure (*acidity*) 4,8 g

Jahrgang (*vintage*) 2015

## Merlot Reserve



## Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. Vinification is done 40 months French barrique to let the Merlot develop complexity and a round mouth-feeling.

## Character

'Ripe garnet red. Complex in the nose, berries and fine roasted aromas, nougat and dark chocolate. Dry on the palate with spicy extract sweetness, elegant juicy acidity and perfect blend of ripe tannins and roasted aromas, lots of fruit on the palate of pickled berries, dark chocolate, clove and black pepper. Incredibly elegant on the palate, full-bodied, perfect drinking flow, powerful-warming alcohol refined with a long finish,' Sommelier Martin Widemann.

## Food pairing

Very nice with roast goose or beef brisket, without meat best with strong mushroom dishes such as shiitake or dark chocolate.

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](mailto:office@weingut-hirtl.at), Web: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at) fb: [www.facebook.com/WeingutHirtl](https://www.facebook.com/WeingutHirtl)

