

Auszeichnungen Awards

NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD

Vinaria Weinguide 2022: \*\*\*



Typisch

Weinviertel!

## Chardonnay Reserve

### Lage & Ausbau

Hermannschachern: Die älteste urkundlich erwähnte Riede Poysdorfs liegt auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem Lehmboden wird seit Anfang des 14. Jahrhunderts Wein angebaut. 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.

### Charakter

„Intensives, leuchtendes Strohgelb, sehr hohe Viskosität. Kräftige, tropische Noten, getrocknete Mangos und Bananenchips; am Gaumen trocken mit merkbarem Restzucker, sehr elegant, pikante Säure, cremig und fruchtig, viele reife, tropische Noten, kraftvoller Alkohol, vollmundiger, opulenter Körper mit langem Abgang. Ein super gereifter, spannender Chardonnay, cremig-fruchtig, eine Wucht“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Herrlich zu kräftigen Gerichten mit starken Jus, gute Alternative zum Rotwein. Gebratenes, dunkles Fleisch, kräftig kräutrig gewürzte Speisen.



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)

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 12° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 9,6 g

Säure (*acidity*) 5,3 g halbtrocken *semi dry*

Jahrgang (*vintage*) 2018

### Vineyard & Vinification

Hermannschachern: This is the oldest documented vineyard of Poysdorf. On this south-facing hill underneath a wood people grow vines since the early 14th century. 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 12 months time to mature.

### Character

'Intense, bright straw yellow, very high viscosity. Dense tropical notes of dried mangoes and banana chips; Dry on the palate with noticeable residual sugar, very elegant, piquant acidity, creamy and fruity, many ripe, tropical notes, powerful alcohol, full-bodied, opulent body with a long finish. A super ripened, exciting Chardonnay, creamy-fruity, a stunner', Sommelier Marin Widemann.

### Food pairing

Pair it to powerful dishes. It is a good alternative to red wine. Also beautiful to roasted beef or wild fowl.

