

Auszeichnungen Awards

NÖ Landesweinprämierung 2022 (vintage 2020) GOLD

wein.pur Guide 2022 4/5 ****

Falstaff Wine Guide 2021 90 P.

Austrian Wine Challenge 2020 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein, halbtrocken

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-5 Jahre years bei at 11-12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 11,2 g

Säure (*acidity*) 5,9 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

Weißburgunder Exklusiv

Lage & Ausbau

Kirchberg: Der leichte Lössboden auf dem südlich ausgerichteten Kirchberg macht diesen Weißburgunder besonders elegant-fruchtig. 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 auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Mittlers bis sattes Gelb mit strahlenden Reflexen. Präzise Burgunderstilistik mit leichter Mandelnote in der Nase. Cremige, mundfüllende Burgunderaromen und frische Säure setzen sich am Gaumen fort. Anklänge von Nusskuchen bei mittlerem Körper und ausgewogenem Abgang“, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Gut zu milden Schnittkäsen, aber auch universell als Speisenbegleiter!



Vineyard & Vinification

Kirchberg: This airy loess soil on the south-facing Kirchberg makes the Pinot Blanc very elegant. 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 Pinot Blanc in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature on the yeast.

Character

'Medium to rich yellow with radiant reflections. Present Burgundy style with a light almond note in the nose. Creamy, mouth-filling burgundy flavors and fresh acidity continue on the palate. Hints of nut cake with a medium body and a balanced finish', says Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Good with mild semi-hard cheeses, but also as a meal accompaniment in general!

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

