



Typisch

Weinviertel!

Edition Martin Widemann

Dieser Wein ist dem Genuss mit guten Freunden gewidmet. Ein letzter Gruß und Dank an unseren Freund und Begleiter Dipl.-Somm. Martin Widemann.

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmenteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. 40 Monate in französischen Barriques.

Charakter

„Dunkles Granatrot mit zart aufhellenden Rändern. Komplexe, vielschichtige Nase nach geröstetem Kaffee und dunkler Schokolade. Feine Vanilletöne und Tonkabohnen. Wunderbarer Schmelz am Gaumen der von Toffee und leichtem Zimtaroma begleitet wird. Ein herrlicher Schluck Wein mit gut eingebundenem Alkohol und langem, wärmenden Abgang. Dieser Merlot ist eine würdige Hommage an einen großartigen Menschen, guten Freund und Sommelier mit Leib und Seele“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

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. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,2 g

Säure (*acidity*) 5,0 g

Jahrgang (*vintage*) 2016/2017

Merlot Barrique



Edition Martin Widemann

This wine is dedicated to enjoying with good friends. A final greeting and thanks to our friend and companion Dipl.-Somm. Martin Widemann.

Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west with a high proportion of clay in the sandy soil are the perfect conditions for a spicy Merlot. 40 months in French barriques.

Character

“Dark garnet red with delicately lightening edges. Complex, layered nose of roasted coffee and dark chocolate. Fine vanilla tones and tonka beans. Wonderful melt on the palate accompanied by toffee and a light cinnamon aroma. A wonderful sip of wine with well-integrated alcohol and a long, warming finish. This Merlot is a worthy homage to a great person, good friend and sommelier with body and soul”, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Food pairing

Very nice with roast goose or beef brisket, hearty 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, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

