



Typisch
Weinviertel!

Rosé
Merlot

Lage & Ausbau

Veigelberg: Am glühend heißen Veigelberg finden die Rotweine ein perfektes zu Hause. Der leichte Lössboden und die südliche Ausrichtung bringen saftige Frucht, frische Säure und viel Potential durch die hohe Reife.

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot.

Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn ohne Maischestandzeit in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

Charakter

„Leicht glänzendes, helles orange-rosa mit zarter Schlierenbildung. In der Nase frische Aromatik nach Preiselbeeren und roten Ribiseln. Am Gaumen trocken mit milder, zarter Säure und leichtem Schmelz, der an Melone erinnert. Viel Frucht von roten Beeren und ein ausgewogener mittelschlanker Körper“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein herrlicher Wein zu Capriccio vom Rind oder Lamm oder einfach, weil sie Lust auf ein Glas Wein haben.

Vineyard & Vinification

Veigelberg: This hot hill with its loessy soils facing south is the best home for our red wines.

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. To maintain its clear fruit, we vinificate this Rosé without maceration in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

Character

'Slightly shiny, bright orange-pink with delicate viscosity. Fresh aromas of cranberries and red currants on the nose. Dry on the palate with mild, delicate acidity and a light glaze reminiscent of melon. Lots of red berry fruit and a balanced, medium-slim body', Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

A wonderful wine with beef or lamb capriccio or simply because you fancy a glass of wine.



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

Cuvée (cuvée):
Österreich Austria
Niederösterreich Lower Austria
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):
Qualitätswein

Trinkreife (most drinking pleasure):
1-7 Jahre years bei at 10-12° C

Alc. 11,5 vol. %
Restzucker (residual sugar) 5,8 g
Säure (acidity) 5,8 g

Jahrgang (vintage) 2021

