

Auszeichnungen Awards

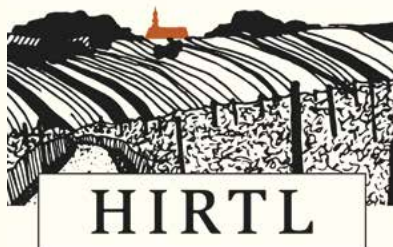
Biel Vinalia 2022 (SK): Silber *silver*

NÖ Wein 2022 GOLD

Poysdorfer Weinparade 2022 GOLD

Wine Prague 5/2021: ***

Die Presse Weingenuss 2021:
Ausgezeichnet *extraordinary*



Typisch

Weinviertel!

Welschriesling Classic

Classic aus (*Classic from*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-3 Jahre *years* bei at 9° C

Alc. 12 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,5 g

Säure (*acidity*) 5,9 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

Lage & Ausbau

Reishübel: Dieser lehmig-sandige Boden bietet perfekte Bedingungen für einen fein-fruchtigen Welschriesling. Der Lehm und die süd-westliche Ausrichtung bringen schöne Reife, die durch elegante Frucht perfekt ausbalanciert wird. 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 4 Monate reifen.

Charakter

„Hellgelbe Farbe mit Grünreflexen, Duft nach frischem grünem Apfel. Am Gaumen trocken mit knackiger, lebendiger Säure, grüner Apfel und frische Kräuter-Aromatik. Zarte Zitrusnoten, schlank, mittlerer Abgang“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein perfekte Sommeraperitif oder Begleiter zu leichten vegetarischen Gerichten.



Vineyard & Vinification

Reishübel: This loamy-sandy soil facing south-west offers the best conditions for a fine-fruity Welschriesling. Here it grows to full ripeness, which is perfectly balanced by vibrant fruit. 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 Welschriesling in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

Character

'Light yellow with green reflections, scent of fresh green apple. Dry on the palate with crisp, lively acidity, green apple and fresh herbal aromas. Delicate citrus notes, lean, medium finish', Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Great aperitif, tangy, for a snack or to pair with starters or vegetarian dishes.

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

