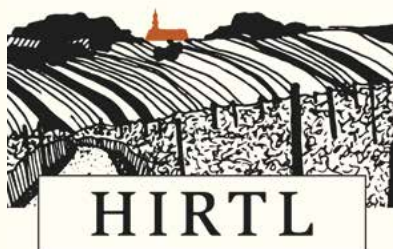


Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD



Typisch
Weinviertel!

Frizzante aus from
Österreich Austria
Niederösterreich Lower Austria
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):
Frizzante

Trinkreife (most drinking pleasure):
1-3 Jahre years bei at 6 - 8° C

Alc. 12 vol. %
Restzucker (residual sugar) 19 g
Säure (acidity) 5,0 g

Jahrgang (vintage) 2022

Frizzante Rosé Merlot

Lage & Ausbau

Veigelberg: 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, südwestlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Mit 4 bar Druck zeigt er angenehme Perlage und feines Mousseaux.

Charakter

„Zartes Zwiebelschalenrosa mit orangen Reflexen, gut eingebundenes Mousse. In der Nase Preiselbeeraromen und Weichsel. Trocken und angenehmer Schmelz, die gut integrierte Perlage unterstützt die Frucht am Gaumen nach frischen Beeren“, Dipl. Somm. Harald Wurm.

Speisenbegleitung

Schöner Sommeraperitif oder Speisenbegleiter zu gegrilltem Huhn mit asiatischen Gewürzen.



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 southwest, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot. 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

‘Tender onion-skin pink with orange reflections, well-integrated mousse. Cranberry aromas and sour cherry on the nose. Dry and pleasantly smooth, the well-integrated perlage supports the fruit on the palate after fresh berries’, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Food pairing

Nice summer aperitif or food accompaniment to grilled chicken with Asian spices.

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

