



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

„Klares Grapefruitrosa mit mittlerer Viskosität. In der Nase zarte Noten von Litschi und Walderdbeeren mit einem Touch Zuckermelone. Trocken mit zarter, gut eingebundener Säure und angenehmer Creme am Gaumen. Leichte Anklänge von Weingartenpfirsich. Mittellanger Abgang“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Idealer Begleiter zu Ziegenkäse oder mediterranen Fischgerichten.



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

'Clear grapefruit pink with medium viscosity. Delicate notes of lychee and wild strawberries with a touch of sugar melon on the nose. Dry with delicate, well-integrated acidity and pleasant cream on the palate. Slight hints of vineyard peach. Medium finish', Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Ideal accompaniment to goat cheese or Mediterranean fish 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

