

Auszeichnungen Awards

Biel Vinalia 2022 (SK): Silber *silver*

NÖ Wein 2022 GOLD

Poysdorfer Weinparade 2022 GOLD



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. 11,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 2,9 g

Säure (*acidity*) 5,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2022

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

„Blasses Gelb mit Grünreflexen und zarter Perlage. Duft nach grüner Pichelbirne und knackigem Apfel. Am Gaumen trocken mit frischer Säure und zarter Kräuterwürze, Kernobst setzt sich im Mund fort. Mittelschlanker Körper“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein wunderbarer Allrounder, der sowohl solo als auch zu Frischkäsevariationen viel Freude bereitet.



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

'Pale yellow with green reflections and delicate perlage. Scent of green pear and crunchy apple. Dry on the palate with fresh acidity and delicate herbal spices, pomaceous fruit continues in the mouth. Medium slim body", Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

A wonderful all-rounder that is a lot of fun both solo and with cream cheese variations.

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

