

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Zeit für Genuss Guide 2023 4/5 Gläser glasses

A la Carte Burgundersorten *pinot* 2022 91+ P.



Typisch

Weinviertel!

Chardonnay Exklusiv

Lage & Ausbau

Weißer Berg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südlich ausgerichtet mit etwas Lehnteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen sortentypischen Chardonnay. 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 6 Monate reifen.

Charakter

„Transparentes, jugendliches Gelb mit mittelhoher Viskosität. In der Nase Anklänge von exotischen Früchten wie Litschi und Passionsfrucht. Am Gaumen saftig und cremig zugleich mit Aromen, die die Nase bereits ankündigen. Wunderbarer, ausgeglichener Chardonnay mit Trinkfluss“, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Fruchtiges Curryhuhn mit Basmatireis und Mango.



Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-8 Jahre years bei at 12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 6,1 g

Säure (*acidity*) 4,8 g

Jahrgang (*vintage*) 2023



Vineyard & Vinification

Weißer Berg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south and some loam content in the sandy soil are the best conditions for a typical Chardonnay. 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 Chardonnay in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

Character

“Transparent, youthful yellow with medium-high viscosity. On the nose there are hints of exotic fruits such as lychee and passion fruit. Juicy and creamy on the palate with aromas that are already announced on the nose. Wonderful, balanced Chardonnay with drinking flow”, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Fruity curry chicken with basmati rice and mango.

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

