

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Die Presse Weingenuss 2023 SILBER  
SILVER

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. 12,5 vol. %  
Restzucker (*residual sugar*) 19 g  
Säure (*acidity*) 4,8 g

Jahrgang (*vintage*) 2023

## Frizzante Rosé Merlot | Cabernet Sauvignon



### Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot.

Hundsberg: Cabernet Sauvignon

Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn ohne Maischestandzeit in temperaturgesteuerten Stahltanks aus. Mit 4 bar Druck zeigt er angenehme Perlage und feines Mousseaux.

### Charakter

„Lachsrosa mit orangen Reflexen, angenehmer Duft nach Rose und Steinobstblüthen. Am Gaumen trocken mit zartem Zuckerspitz, Noten von Orangenzeste und Marzipan. Die gut eingebunden Perlage verleihen diesem Frizzante einen wunderbaren Trinkspaß“, Dipl. Somm. Harald Wurm.

### Speisenbegleitung

Passt gut zu kaltem Meeresfrüchtesalat oder spanischen Tapas.



### Vineyard & Vinification

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.

Hundsberg: Cabernet Sauvignon

To maintain its clear fruit, we vinificate this Rosé without maceration in stainless steel tanks. Fine perlage of 4 bar pressure.

### Character

‘Salmon pink with orange reflections, pleasant scent of rose and stone fruit blossoms. Dry on the palate with delicate sugar peaks, notes of orange zest and marzipan. The well-integrated perlage makes this frizzante wonderful to drink’, Dipl. Somm. Harry Wurm.

### Food pairing

Goes well with cold seafood salad or Spanish tapas.

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](mailto:office@weingut-hirtl.at), Web: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at) fb: [www.facebook.com/WeingutHirtl](https://www.facebook.com/WeingutHirtl)

