

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

A la Carte Riesling Tasting 2023: 91 P.

Zeit für Genuss Guide 2023 4/5 Gläser
glasses



Typisch

Weinviertel!

Riesling
Exklusiv

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-7 Jahre years bei at 10-12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,5 g

Säure (*acidity*) 6,5 g

Jahrgang (*vintage*) 2023



Lage & Ausbau

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

„Grüngelb mit leichter CO2-Perlage. Zarter Duft nach Weingartenpfirsich und Bergamotte. Trocken mit frischer Säure. Erinnert am Gaumen an Grapefruit und Limette. Der Wein hält am Gaumen, was er in der Nase verspricht“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Gebratene Medaillons vom Seeteufel mit Orangen-Gnocchi und Salbeibutter.



Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west and a very high loam content in the sandy soil are the best conditions for an elegant, fruity Riesling. 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 Riesling in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

Character

'Green-yellow with a slight CO2 bubble. Delicate scent of vineyard peach and bergamot. Dry with fresh acidity. Reminiscent of grapefruit and lime on the palate. The wine delivers on the palate what it promises on the nose', sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Fried monkfish medallions with orange gnocchi and sage butter.

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

