

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

A la Carte Guide 2023 91+ P.

Falstaff Wine Guide 2023/2024 90 P.

Vinaria Weinguide 2023 ***

Zeit für Genuss Guide 2023 4+/5 Gläser glasses



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-5 Jahre years bei at 11-12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,6 g

Säure (*acidity*) 5,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2023

Weißburgunder Exklusiv



Lage & Ausbau

Kirchberg: Der leichte Lössboden auf dem südlich ausgerichteten Kirchberg macht diesen Weißburgunder besonders elegant-fruchtig. 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 auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Klar, hellgelb mit mittlerer Viskosität. Duft nach Klarapfel, getrockneten Kräutern und Mandelmus. Am Gaumen zarte Cremigkeit und Aromen von Quitte mit gut eingebundenem Gerbstoff. Mundfüllend mit guter Länge im Abgang“, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Zu gebratenem Lachs oder Zander mit Gemüserisotto, Spargel oder Kalbsnierenbraten mit Süßkartoffelpüree und gebratenen Spargelspitzen.



Vineyard & Vinification

Kirchberg: This airy loess soil on the south-facing Kirchberg makes the Pinot Blanc very elegant. 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 Pinot Blanc in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature on the yeast.

Character

'Clear, light yellow with medium viscosity. Scent of apple, dried herbs and almond butter. On the palate, delicate creaminess and aromas of quince with well-integrated tannins. Mouth-filling with good length on the finish', says sommelier Harry Wurm.

Food pairing

With fried salmon or zander with vegetable risotto, asparagus or roast veal kidney with sweet potato puree and fried asparagus tips.

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

