

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

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. 12 vol. %
Restzucker (*residual sugar*) 4,8 g
Säure (*acidity*) 6,6 g

Jahrgang (*vintage*) 2023



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

„Klares, leicht transparentes Hellgrün mit niedriger Viskosität. Duft nach Apfelblüte mit floralem Touch. Trocken mit lebendiger Säure. Retronasale Traubenaromen und Kernobst schmeicheln den Gaumen“, 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

“Clear, slightly transparent light green with low viscosity. Scent of apple blossom with a floral touch. Dry with lively acidity. Retronasal grape aromas and pome fruit flatter the palate”, 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

