



A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

Chardonnay **Exklusiv** 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 1-8 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 12,5 vol. % | Restzucker: 5,7 g | Säure: 6,0 g

Lage & Ausbau

Weißer Berg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südlich ausgerichtet. Mit etwas Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen sortentypischen Chardonnay gegeben. 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

„Transparents sehr helles Gelb mit dezenter Schlierenbildung. Dezenter Duft nach gelbem Apfel und Zuckermelone. Trocken mit milder Säure und zartem Fruchtschmelz, Ananans - und Maracujanoten, ausgewogener Körper mit langem Nachhall.“, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu kurz gebratenem Kalbfleisch oder heimischem Fisch.





A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

Chardonnay **Exklusiv** 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 1-8 years at 12°C

Alcohol Content: 12,5 vol. % | Residual Sugar: 5,7 g | Acidity: 6,0 g

Vineyard & Vinification

Weißer Berg: One of the highest hills of Poysdorf, south-facing. The sandy soil with a small proportion of clay provides perfect conditions for a varietal-typical Chardonnay. By dividing the grape clusters, we achieve better nourishment for the vines. To emphasize its clear fruit character, the wine is fermented in temperature-controlled stainless steel tanks and aged for at least 6 months.

Character

„Transparent, very pale yellow with subtle streaking. Delicate aromas of yellow apple and honeydew melon on the nose. Dry, with mild acidity and a gentle, creamy fruit texture, showing notes of pineapple and passion fruit. Well-balanced body with a long finish.“ according to certified sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Pairs well with quickly pan-seared veal or local freshwater fish.

