



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

**Auszeichnungen**  
Austrian Wine Challenge 2019 GOLD  
Austrian Wine Challenge 2018 GOLD  
NO Landesweinprämierung 2019 GOLD  
Falstaff 2017 89 Punkte  
A la Carte 2017 90 Punkte  
Kremser Weinmesse NO Gold 2018 + 2017  
Internationaler WeinGrandPrix Dusseldorf  
2017 Gold  
A la Carte 92 Punkte

## Chardonnay Selection 2017

### Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 13,0 vol. % | Restzucker: 7,4 g | Säure: 5,6 g

### Lage & Ausbau

Hermanschachern: Die älteste urkundlich erwähnte Riede Poysdorfs liegt auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem Lehmboden wird seit Anfang des 14. Jahrhunderts Wein angebaut. 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 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

### Charakter

„Kräftiges Strohgelb. Bukettreich in der Nase, Bananen, saftige Mango und geröstete Mandeln. Am Gaumen trocken mit zartem Zuckerspitzerl, balancierte Säure und viel Frucht, opulenter Körper, ausgewogen kräftig mit langem Abgang. Ein kräftiger Chardonnay, der ein größeres Glas verträgt, damit er sein volles Potential ausspielen kann“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Herrlich zu kräftigen Gerichten mit starken Jus, gute Alternative zum Rotwein. Gebratenes dunkles Fleisch, kräftig kräutrig gewürzte Speisen.





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

### Awards

Austrian Wine Challenge 2019 GOLD  
Austrian Wine Challenge 2018 GOLD  
NO Landesweinprämierung 2019 GOLD  
Falstaff 2017 89 Points  
A la Carte 2017 90 Points  
Kremser Weinmesse NO Gold 2018 + 2017  
Internationaler WeinGrandPrix Dusseldorf  
2017 Gold  
A la Carte 92 Points

## Chardonnay Selection 2017

### Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 2-8 years at 12°C

Alcohol Content: 13,0 vol. % | Residual Sugar: 7,4 g | Acidity: 5,6 g

### Vineyard & Vinification

Hermannschachern: The oldest documented vineyard site in Poysdorf lies on a south-facing slope below a forest. Wine has been cultivated on this clay soil since the early 14th century. Through cluster thinning, we achieve better nourishment of the vines. To emphasize its clear fruit character, we vinify it in temperature-controlled stainless steel tanks and allow it to mature on the fine lees for at least 12 months.

### Character

„Strong straw yellow. Rich bouquet on the nose with bananas, juicy mango, and roasted almonds. Dry on the palate with a delicate hint of residual sugar, balanced acidity and plenty of fruit, opulent body, powerfully balanced with a long finish. A powerful Chardonnay that benefits from a larger glass to fully express its potential“, Dipl. Sommelier Martin Wiedemann.

### Food Pairings

Wonderful with hearty dishes with strong jus, a good alternative to red wine. Roasted dark meats and strongly herb-seasoned dishes.

