

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

NÖ Wein 2022 GOLD

NÖ Wein 2024 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein, lieblich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-4 Jahre years bei at 12° C

Alc. 11,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 35,6 g

Säure (*acidity*) 6,5 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

Chardonnay Soleil

Lage & Ausbau

Weißer Berg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südlich ausgerichtet mit etwas Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen sortentypischen Chardonnay. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuertenahltanks aus und lassen ihn mindestens 6 Monate reifen.

Charakter

„Glänzendes, klares Gelb mit dezenten Schlieren. Saubere Steinobstnoten in der Nase. Am Gaumen schöne, eindeutige Restsüße mit ausgleichender Säure. Im Mund eine zarte cremige Note von Weingartenpfirsich und ausgewogenem gut eingebundenem Alkohol“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein toller Wein zu reifen, würzigen Bergkäsen, mildem Blauschimmelkäse oder kräftigen Wildpasteten.



Vineyard & Vinification

Weißer Berg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south and some loam content in the sandy soil are the best conditions for a typical Chardonnay. On this hot south-facing hill high ripeness is possible. 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 it in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

Character

'Shiny, clear yellow with subtle streaks. Clean stone fruit notes on the nose. Nice, clear residual sweetness on the palate with balancing acidity. In the mouth, a delicate, creamy note of vineyard peach and balanced, well-integrated alcohol', Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

A great wine with mature, aromatic mountain cheeses, mild blue cheese or strong game pies.

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

