



Auszeichnungen

NÖ Wein 2022 GOLD

NÖ Wein 2024 GOLD

A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72

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

Chardonnay **Soleil** 2021

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 1-4 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 11,5 vol. % | Restzucker: 35,6 g | Säure: 6,5 g

Lage & Ausbau

Weißer Berg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, südlich ausgerichtet mit etwas Lehmanteil im Sandboden, bietet 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. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

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





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

Chardonnay **Soleil** 2021

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 1-4 years at 12°C

Alcohol Content: 11,5 vol. % | Residual Sugar: 35,6 g | Acidity: 6,5 g

Vineyard & Vinification

Weißer Berg: One of the highest hills in Poysdorf, south-facing with a slight clay content in the sandy soil, provides perfect conditions for a varietal-typical Chardonnay. 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 for at least 6 months.

Character

„Shiny, clear yellow with subtle streaks. Clean stone fruit notes on the nose. On the palate, lovely, distinct residual sweetness balanced by acidity. In the mouth, a delicate creamy note of orchard peach and well-integrated, balanced alcohol“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

A great wine with ripe, spicy mountain cheeses, mild blue cheeses, or rich game pâtés.

