



Auszeichnungen
Poysdorfer Weinparade GOLD
AWC Vienna Finalist
AWC Vienna GOLD
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Frizzante **Gelber Muskateller** 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Frizzante

Trinkreife: 1-3 Jahre bei 6-8°C

Alkoholgehalt: 11,5 vol. % | Restzucker: 21 g | Säure: 6,4 g

Lage & Ausbau

Für diesen Frizzante nehmen wir einen Teil der Gelben Muskateller Trauben aus der Riede Rösselberg. Hier werden sie besonders fruchtig, was gerade für einen Frizzante sehr charmant ist. Mit 4 bar Druck zeigt er angenehme Perlage und feines Mousseaux.

Charakter

„Klares grüngelb mit zartem Mousse. Verführerischer Duft nach Holunder und Rosengarten. Trocken gut integrierte Säure und lebendiges CO2 heben Aromen frischer Traube und Muskatblüte hervor. Zarter Zuckerschmelz, Pfirsich ergänzt die Fruchtpalette.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Idealer Schaumwein zum Start in ein Menü oder einfach des Genusses wegen.





Awards
Poysdorfer Weinparade GOLD
AWC Vienna Finalist
AWC Vienna GOLD
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Frizzante **Gelber Muskateller** 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Frizzante

Most drinking pleasure: 1-3 years at 6-8°C

Alcohol Content: 11,5 vol. % | Residual Sugar: 21 g | Acidity: 6,4 g

Vineyard & Vinification

For this Frizzante we use part of the Gelber Muskateller grapes from the Rösselberg vineyard site. Here the grapes develop especially fruity aromas, which makes them particularly charming for a Frizzante. With 4 bar pressure it shows a pleasant perlage and fine mousse.

Character

“Clear greenish-yellow with a delicate mousse. Enticing aromas of elderflower and a rose garden. Dry, with well-integrated acidity and lively carbonation that highlights flavors of fresh grapes and hints of muscat blossom. A subtle sweetness on the finish, with peach adding to the fruit profile.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

An ideal sparkling wine to start a meal or simply to enjoy on its own.

