



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

„Funkelnd, transparentes hellgelb mit gut eingebundener Perlage. Wohlriechend nach Litschi und Mirabelle. Dieser trockene Schaumwein mit lebendiger Säurestruktur brilliert am Gaumen mit dezenter Restsüße und Blütenaromatik im Finale.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Ein Sommeraperitif aus dem Bilderbuch!





A-2170 Poysdorf, Brunn-gasse 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

“Sparkling, transparent pale yellow with well-integrated bubbles. Fragrant aromas of lychee and mirabelle plum. This dry sparkling wine with a lively acidity structure shines on the palate with a delicate residual sweetness and floral notes in the finish”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### Food Pairings

A picture-perfect summer aperitif!

