

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

3 Gläser Weinpur



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-3 Jahre *years* bei at 8-10° C

Alc. 12 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,9 g

Säure (*acidity*) 5,7 g

Jahrgang (*vintage*) 2023

Gelber Muskateller



Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen duftigen Gelben Muskateller. 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 4 Monate reifen.

Charakter

„Hellgelb, klar mit grünen Reflexen. Typische Nase nach Holunderblüte und Steinobst mit einem Hauch Exotik. Trocken mit trinkanimierender Säure. Zitronenzeste und Melisse vereinen sich harmonisch mit einer zarten Pfirsich-Aromatik“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Als Solowein oder Aperitif, aber auch sehr gut als Begleiter zu sommerlichen Frucht- oder Gemüse-Bowles.



Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west and a very high loam content in the sandy soil are the best conditions for fragrant Gelber Muskateller. 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 this Yellow Muscatel in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

Character

“Light yellow, clear with green reflections. Typical nose of elderflower and stone fruit with a touch of exoticism. Dry with acid that stimulates drinking. Lemon zest and lemon balm combine harmoniously with a delicate peach aroma,” Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food pairing

As a solo wine or aperitif, but also very good as an accompaniment to summer fruit or vegetable bowls.

WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Cell: 0043 (0)699/17000711 & 0043 (0)699/14000611

E-Mail: offi ce@weingut-hirtl.at, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

