



Auszeichnungen
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Gelber Muskateller 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 1-3 Jahre bei 8-10°C

Alkoholgehalt: 11,0 vol. % | Restzucker: 4,8 g | Säure: 6,4 g

Lage & Ausbau

Rosselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel 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

„Dieser Muskateller zeigt sich im Glas hellgelb mit Grünreflexen. Duft nach Muskatparfum mit traubig-floralem Touch und zarten Noten von Weingartenpfirsichen. Am Gaumen trocken mit gut eingebundener, finessenreicher Fruchtsäure. Weiße Hollunderblüte mit zarter Kräuterwürze nach Melisse und Verbene ergänzen die Aromenvielfalt. Der pure Trinkgenuss!“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Dieser schlanke Wein eignet sich neben seiner hervorragenden Eigenschaft als „Solowein“ und Aperitif auch wunderbar zu leichter Sommerküche.





Awards
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Gelber Muskateller 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 1-3 years at 8-10°C

Alcohol Content: 11,0 vol. % | Residual Sugar: 4,8 g | Acidity: 6,4 g

Vineyard & Vinification

Rosselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west and with a very high loam content in the sandy soil, provides the best conditions for fragrant Gelber Muskateller. By cutting the grape bunches in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally supplied 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

“This Muscat reveals a pale yellow color with green reflections in the glass. Aromas of muscat perfume with a grapey, floral touch and delicate notes of vineyard peaches. On the palate, dry with well-integrated, refined fruit acidity. White elderflower, complemented by subtle herbal spice notes of lemon balm and verbena, adds to the aromatic complexity. Pure drinking pleasure!”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

In addition to its excellent qualities as a “solo wine” and aperitif, this elegant wine pairs beautifully with light summer cuisine.

