



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

Rosé Merlot & Cabernet Sauvignon 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 1-7 Jahre bei 10-12°C

Alkoholgehalt: 11,5 vol. % | Restzucker: 5,2 g | Säure: 6,1 g

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden, sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Hundsberg: Cabernet Sauvignon. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn ohne Maischzeit in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

Charakter

„Strahlend-hell pfirsichfarben. Duft nach Erdbeer Konfit und Hibiskusblüte. Am Gaumen trocken mit pikanter Säure und ausgewogenem, mittelgewichtigem Körper. Im Abgang Aromen von roten Ribiseln.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein idealer Begleiter zu kalten Sommergerichten und eingelegtem Gemüse.





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

Rosé Merlot & Cabernet Sauvignon 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein

Most drinking pleasure: 1-7 years at 10-12°C

Alcohol Content: 11,5 vol. % | Residual Sugar: 5,2 g | Acidity: 6,1 g

Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west, with loamy-sandy soils, is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot. Hundsberg: Cabernet Sauvignon. To maintain its clear fruit, we vinificate this Rosé without maceration in stainless steel tanks.

Character

“Bright, light peach color. Scent of strawberry confit and hibiscus blossom. Dry on the palate with piquant acidity and a balanced, medium-weight body. Aromas of red currants on the finish.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

An ideal companion for cold summer dishes and pickled vegetables.

