



Auszeichnungen
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 Rosé 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Frizzante

Trinkreife: 1-3 Jahre bei 6-8°C

Alkoholgehalt: 11,5 vol. % | Restzucker: 20 g | Säure: 6,1 g

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot.
Hundsberg: Cabernet Sauvignon. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn ohne Maischestandzeit in temperaturgesteuerten Stahltanks aus. Mit 4 bar Druck zeigt er angenehme Perlage und feines Mousseaux.

Charakter

„Helles strahlendes lachsrosa, in der Nase Aromen von Walderdbeeren und Weichseln. Trocken mit ausgewogenem Zucker-Säure-Spiel und perfekt eingebundener Perlage. Aromen von Marzipan und Mandarine ergänzen die Fruchtpalette am Gaumen. Mittlerer Abgang mit langem Fruchtschmelz.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein wunderbarer Aperitif oder Speisenbegleiter zu leichter Asia-Küche.





Awards
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 Rosé 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: 20 g | Acidity: 6,1 g

Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills of Poysdorf, southwest-facing with a high clay content in sandy soils, offering perfect conditions for a spicy Merlot. Hundsberg: Cabernet Sauvignon. To emphasize its clear fruit character, the wine is produced without skin contact and fermented in temperature-controlled stainless steel tanks. With 4 bar pressure it shows a pleasant perlage and fine mousse.

Character

“Bright, radiant salmon pink in color. On the nose, aromas of wild strawberries and sour cherries. Dry on the palate with a well-balanced interplay of sugar and acidity, and a perfectly integrated effervescence. Notes of marzipan and mandarin complement the fruit profile. Medium-length finish with a lingering, smooth fruitiness.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

A wonderful aperitif or an excellent companion to light Asian cuisine.

