



Auszeichnungen
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Weißburgunder **Exklusiv** 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 1-5 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 12,5 vol. % | Restzucker: 4,8 g | Säure: 5,2 g

Lage & Ausbau

Kirchberg: Der leichte Lössboden auf dem südlich ausgerichteten Kirchberg macht diesen Weißburgunder besonders elegant-fruchtig. 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 auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Hellgelb mit strahlenden Reflexen. Präsenze Burgunderanklänge mit leichter Mandelnote und Anklängen von Exotik. Cremige, mundfüllende Burgunderstilistik und frische Säure setzen sich am Gaumen fort. Aromen von Nusskuchen bei mittlerem Körper und ausgewogenem Abgang.“, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein Wein, der gut zu milden Schnittkäse passt, aber auch sehr universell als Speisenbegleiter eingesetzt werden kann.





Awards
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Weißburgunder **Exklusiv** 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 1-5 years at 11-12°C

Alcohol Content: 12,5 vol. % | Residual Sugar: 4,8 g | Acidity: 5,2 g

Vineyard & Vinification

Kirchberg: The light loess soil on the south-facing Kirchberg makes this Pinot Blanc particularly elegant and fruity. By dividing the grape clusters, we achieve better nourishment for the vines. To emphasize its clear fruit character, the wine is fermented in temperature-controlled stainless steel tanks and aged on the fine lees for at least 4 months.

Character

„Pale yellow with bright reflections. Distinct Burgundian notes with a hint of almond and subtle touches of exotic fruit. Creamy, full-bodied Burgundian style continues on the palate, supported by fresh acidity. Flavors reminiscent of nut cake, with a medium body and a well-balanced finish.“ according to certified sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

A wine that pairs well with mild semi-hard cheeses, but is also highly versatile as a food companion.

