



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

Auszeichnungen

A la Carte Burgunder 2020 90 Punkte
IWSC 2020 Bronze
Decanter World Wine Awards 2019 Silver
NÖ Wein 2019, 2018, 2017 GOLD
A la Carte Burgunder 2018 91 Punkte
MUN DUS vini 2017 Silber
A la Carte 2017 90 Punkte
Decanter 2017 Bronze

Weißburgunder Selection 2016

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-10 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 13,0 vol. % | Restzucker: 5,2 g | Säure: 5,4 g

Lage & Ausbau

Auf leichtem Lössboden, südlich ausgerichtet, wird dieser 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 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Klar mit blassem Strohgelb, sehr hohe Viskosität. Mandel und Dörrobst in der Nase. Trocken mit milder Säure, cremig und weich, feine Burgunderaromen, kraftvoll am Gaumen mit wärmendem Alkohol, raffiniert mit langem Abgang“, Dipl.-Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu würzigen Fischgerichten, geröstetem hellem Fleisch oder kräftigem Käse pure Freude!





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

Awards

A la Carte Burgunder 2020 90 Points
IWSC 2020 Bronze
Decanter World Wine Awards 2019 Silver
NÖ Wein 2019, 2018, 2017 GOLD
A la Carte Burgunder 2018 91 Points
MUN DUS vini 2017 Silber
A la Carte 2017 90 Points
Decanter 2017 Bronze

Weißburgunder Selection 2016

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 2-10 years at 11-12°C

Alcohol Content: 13,0 vol. % | Residual Sugar: 5,2 g | Acidity: 5,4 g

Vineyard & Vinification

On light loess soil with a southern exposure, this Pinot Blanc develops a particularly elegant and fruity character. Through cluster thinning, we achieve better nourishment of the vines. To emphasize its clear fruit expression, we vinify it in temperature-controlled stainless steel tanks and allow it to mature on the fine lees for at least 12 months.

Character

„Clear with pale straw yellow color, very high viscosity. Almond and dried fruit on the nose. Dry with mild acidity, creamy and soft, fine Burgundy-style aromas, powerful on the palate with warming alcohol, refined with a long finish,“ according to certified sommelier Martin Widemann.

Food Pairings

A pure delight with spicy fish dishes, roasted white meats, or strong cheeses.

