



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

Welschriesling **Classic** 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 1-3 Jahre bei 9°C

Alkoholgehalt: 11,0 vol. % | Restzucker: 5,8 g | Säure: 5,9 g

Lage & Ausbau

Reishübel: Dieser lehmig-sandige Boden bietet perfekte Bedingungen für einen fein-fruch-
tigen Welschriesling. Der Lehm und die süd-westliche Ausrichtung bringen schöne Reife,
die durch elegante Frucht perfekt ausbalanciert wird. 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

„Klares hellgelb mit zarter Perlage. In der Nase eine Melange von Kernobst mit dezenter
Apfelblüte. Trocken mit konzentrierter Frucht am Gaumen, Zitrusaromen mit leichter Grape-
fruitnote. Trotz schlankem Körper gebündelte Frucht im Abgang.“, Dipl. Sommelier Harry
Wurm.

Speisenbegleitung

Toller Begleiter zu bodenständiger, österreichischer Küche.





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

Welschriesling **Classic** 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein

Most drinking pleasure: 1-3 years at 9°C

Alcohol Content: 11,0 vol. % | Residual Sugar: 5,8 g | Acidity: 5,9 g

Vineyard & Vinification

Reishübel: This loamy-sandy soil facing south-west offers the best conditions for a fine-fruity Welschriesling. Here it grows to full ripeness, which is perfectly balanced by vibrant fruit. By cutting the grape bunches in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. To maintain its clear fruit, we vinificate this Welschriesling in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

Character

“Clear pale yellow with delicate effervescence. On the nose, a blend of pome fruit with a subtle hint of apple blossom. Dry on the palate with concentrated fruit, citrus aromas and a light note of grapefruit. Despite its slender body, the finish shows focused fruit.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

An excellent companion to hearty, traditional Austrian cuisine.

