



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

## Auszeichnungen

Austrian Wine Challenge 2019 GOLD  
Decanter World Wine Awards 2020 Bronze  
Austrian Wine Challenge 2018 GOLD  
A la Carte Burgunder 2018 91 Punkte  
IWSC Bronze  
Falstaff 2017 89 Punkte  
A la Carte 2017 90 Punkte  
A la Carte 92 Punkte  
Internationaler WeinGrandPrix Düsseldorf 2017 Gold

## Chardonnay Selection 2016

### Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 13,0 vol. % | Restzucker: 10,4 g | Säure: 4,4 g

### Lage & Ausbau

Hermanschachern: Die älteste urkundlich erwähnte Riede Poysdorfs liegt auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem Lehmboden wird seit Anfang des 14. Jahrhunderts Wein angebaut. 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

„Strahlendes, kräftiges Grüngelb mit hoher Viskosität. In der Nase kräftig, tropische reife Früchte. Eleganter Restzucker vorne, pikante fruchtige Säure, reife Mango und Melonen am Gaumen, vollmundig und kräftig, perfekt eingebauter Alkohol, lange anhaltend im Abgang“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Herrlich zu kräftigen Gerichten mit starken Jus, gute Alternative zum Rotwein. Gebratenes dunkles Fleisch, kräftig kräutrig gewürzte Speisen.





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

### Awards

Austrian Wine Challenge 2019 GOLD  
Decanter World Wine Awards 2020 Bronze  
Austrian Wine Challenge 2018 GOLD  
A la Carte Burgunder 2018 91 Points  
IWSC Bronze  
Falstaff 2017 89 Points  
A la Carte 2017 90 Points  
A la Carte 92 Points  
Internationaler WeinGrandPrix Düsseldorf 2017 Gold

## Chardonnay Selection 2016

### Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 2-8 years at 12°C

Alcohol Content: 13,0 vol. % | Residual Sugar: 10,4 g | Acidity: 4,4 g

### Vineyard & Vinification

Hermannschachern: The oldest documented vineyard site in Poysdorf lies on a south-facing slope below a forest. Wine has been cultivated on this clay soil since the early 14th century. Through cluster thinning, we achieve better nourishment of the vines. To emphasize its clear fruit character, we vinify it in temperature-controlled stainless steel tanks and allow it to mature on the fine lees for at least 12 months.

### Character

„Bright, powerful greenish-yellow with high viscosity. On the nose, intense aromas of ripe tropical fruits. Elegant residual sweetness at the start, followed by lively fruity acidity, ripe mango and melon on the palate, full-bodied and powerful, perfectly integrated alcohol with a long-lasting finish“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

### Food Pairings

Wonderful with hearty dishes and strong jus, a good alternative to red wine. Roasted dark meats and strongly herb-seasoned dishes.

