

Auszeichnungen Awards

Decanter World Wine Awards 2019 Bronze

NÖ Landesweinprämierung 2019 GOLD

MUNDUS vini 2017 Silber

Falstaff 2017 89 P.

Best of Riesling 2020 87 P.

Best of Riesling 2017 89 P.

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2018 +
2017



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-10 Jahre years bei at 11 - 12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 7,3 g

Säure (*acidity*) 5,7 g

Jahrgang (*vintage*) 2016

Riesling Selection

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen eleganten, fruchtbetonten Riesling. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in temperaturgesteuertenahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Helles strahlendes Strohgelb, hohe Viskosität. Bukettreich, erinnert an saftiges Steinobst und Zitrusnoten in der Nase. Am Gaumen trocken mit lebendiger Säure, frisch und fruchtig, Limette und reife Pfirsiche, eleganter Körper, harmonisch eingebauter Alkohol mit langem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Thailändisch, Gänseleberpastete, Ente oder geräucherter Lachs sind nur ein paar Möglichkeiten, diesen cremigen Riesling zu genießen.



Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west and a very high loam content in the sandy soil are the best conditions for an elegant, fruity Riesling. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. To maintain its clear fruit, we vinificate this Grüner Veltliner in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature on the yeast.

Character

„Bright straw yellow, high viscosity. Rich, juicy stone fruit and citrus notes in the nose. Dry on the palate with lively acidity, fresh and fruity, lime and ripe peaches, elegant body, harmoniously integrated alcohol with a long finish“, Sommelier Marin Widemann.

Food pairing

Thai citchen, vol-au-vent from goose liver, grilled duck or smoked salmon are just a few possibilities to enjoy this creamy Riesling well.

WEINGUT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Cell: 0043 (0)699/17000711 & 0043 (0)699/14000611

E-Mail: office@weingut-hirtl.at, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

