



Auszeichnungen
Concours Mondial Bruxelles 2023 SILBER
NO Wein 2022 GOLD
Vinaria Weinguide 2022: ***

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

Chardonnay **Reserve** 2018

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 9,6 g | Säure: 5,3 g

Lage & Ausbau

Hermanschachern: Die älteste urkundlich erwähnte Riede Poysdorfs liegt auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem Leimboden 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 temperaturgesteuertenahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

„Intensives, leuchtendes Strohgelb, sehr hohe Viskosität. Kräftige, tropische Noten, getrocknete Mangos und Bananenchips; am Gaumen trocken mit merkbarem Restzucker, sehr elegant, pikante Säure, cremig und fruchtig, viele reife tropische Noten, kraftvoller Alkohol, vollmundiger, opulenter Körper mit langem Abgang. Ein super gereifter, spannender Chardonnay, cremig-fruchtig, eine Wuch“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Speisenbegleitung

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





Awards
Concours Mondial Bruxelles 2023 SILBER
NO Wein 2022 GOLD
Vinaria Weinguide 2022: ***

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

Chardonnay **Reserve** 2018

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

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

Alcohol Content: 13,5 vol. % | Residual Sugar: 9,6 g | Acidity: 5,3 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

„Intense, luminous straw yellow with very high viscosity. Powerful tropical notes, dried mango and banana chips; on the palate dry with noticeable residual sugar, very elegant, lively acidity, creamy and fruity, many ripe tropical notes, strong alcohol, full-bodied, opulent body with a long finish. A wonderfully mature, exciting Chardonnay, creamy and fruity, truly impressive,“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Food Pairings

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

