

Auszeichnungen *Awards*

A la Carte Burgunder Tasting 2020 90 P.

IWSC 2020 Bronze

Decanter World Wine Awards 2019 Silver

NÖ Landesweinprämierung 2019, 2018,  
2017 GOLD

A la Carte Burgunder 2018 91 P.

MUNDUS vini 2017 Silber

A la Carte 2017 90 P.

Decanter 2017 Bronze



Typisch

Weinviertel!

## Weißburgunder Selection

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*) 5,2 g

Säure (*acidity*) 5,4 g

Jahrgang (*vintage*) 2016

### 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.

### 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. Somm. Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

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



### Vineyard & Vinification

Airy loess soil, south-facing, makes the Pinot Blanc very elegant. 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 Pinot Blanc in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature on the yeast.

### Character

'Clear with pale straw yellow, very high viscosity. Almond and dried fruit in the nose. Dry with mild acidity, creamy and soft, fine burgundy aromas, powerful on the palate with warming alcohol, refined with a long finish', Sommelier Marin Widemann.

### Food pairing

You will have your pure pleasure if you pair the Pinot Blanc Selection with fish, cheese or roasted chicken or pork!

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](mailto:office@weingut-hirtl.at), Web: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at) fb: [www.facebook.com/WeingutHirtl](https://www.facebook.com/WeingutHirtl)

