

Auszeichnungen Awards

Zeit für Genuss Guide 2023 4/5 Gläser
glasses

NÖ Landesweinprämierung 2023 GOLD



Typisch
Weinviertel!

Merlot
Exklusiv

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Ausgebaut wird er 6 Monate in französischen Barriques, damit er schöne Komplexität und ein rundes Trinkvergnügen entwickeln kann.

Charakter

„Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen und hoher Viskosität. Duft nach schwarzer Kirsche, dunkler Schokolade und Lakritze. Am Gaumen wieder präsent Kirschfrucht mit einem Touch von Zwetschke und Nuancen von Rumrosinen. Trocken mit griffigem Tannin und präsender Säure. Ein sehr harmonischer, vollmundiger Wein mit gut gebautem Körper und langem Abgang.“, Dipl. Somm. Thomas Juranitsch.

Speisenbegleitung

Besonders gut zu gebratenem Lamm, Entenbrust oder einem Rib-Eye Steak.



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

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 16° C

Alc. 14 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,6 g

Säure (*acidity*) 4,6 g

Jahrgang (*vintage*) 2022



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. Vinification is done by French barrique to let the Merlot develop complexity and a round mouth-feeling.

Character

'Rich cherry red with violet reflections and high viscosity. Scent of black cherry, dark chocolate and liquorice. Cherry fruit is again present on the palate with a touch of plum and nuances of rum raisins. Dry with grippy tannins and acidity. A very harmonious, full-bodied wine with a well-built body and a long finish.',
Sommelier Thomas Juranitsch.

Food pairing

Especially good with roast lamb, duck breast or a rib-eye steak.

