

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Austrian Wine Challenge 2023 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Chardonnay Reserve

Lage & Ausbau

Hermannschachern: 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.

Charakter

„Helles Strohgelb mit mittlerer Viskosität. Intensiver Duft nach gelbfruchtigem Kernobst, zarte Noten von Nougat, dunklem Brot und Brioche. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen in der Nase und sind eingebettet eine elegante Säurestruktur. Trocken, balanciert mit schönem Schmelz. Füllig und präsent, ohne aufdringlich zu sein. Bleibt lang am Gaumen. Großes Glas verwenden“, Dipl. Somm. Thomas Juranitsch.

Speisenbegleitung

Der ideale Begleiter zu Meeresfrüchten, Kalb und Risotto.



Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 12° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 7 g

Säure (*acidity*) 4,7 g trocken *dry*

Jahrgang (*vintage*) 2021

Vineyard & Vinification

Hermannschachern: This is the oldest documented vineyard of Poysdorf. On this south-facing hill underneath a wood people grow vines since the early 14th century. 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 Chardonnay in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature.

Character

'Light straw yellow with medium viscosity. Intense scent of yellow pomaceous fruit, delicate notes of nougat, dark bread and brioche. On the palate, the aromas are reflected in the nose and an elegant acid structure is embedded. Dry, balanced with a beautiful glaze. Full and present without being intrusive. Stays on the palate for a long time. Use large glass', sommelier Thomas Juranitsch.

Food pairing

The ideal accompaniment to seafood, veal and risotto.

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

