

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

A la Carte Burgundersorten *pinot* 2022  
92 P.



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

„Strahlendes Strohgelb mit leichten goldenen Reflexen. Intensiv fruchtig nach reifen Manogs und tropischen Noten. Am Gaumen trocken mit elegantem Zuckerpitzerl, fruchtige Säure, sehr cremig, viele reife tropische Noten, sehr elegant mit kräftigem, gut eingebundenem Alkohol, ausgewogen mit langem Abgang. Großes Glas verwenden“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

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



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 halbtrocken *semi dry*

Jahrgang (*vintage*) 2020

### 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

'Bright straw yellow with light golden reflections. Intensely fruity after ripe Manogs and tropical notes. Dry on the palate with elegant sugar tart, fruity acidity, very creamy, many ripe tropical notes, very elegant with strong, well-integrated alcohol, balanced with a long finish. Use a large glass', Sommelier Marin Widemann.

### Food pairing

Pair it to powerful dishes. It is a good alternative to red wine. Also beautiful to roasted beef or wild fowl.

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)

