

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

Zeit für Genuss Guide 2023 4/5 Gläser
glasses



Typisch

Weinviertel!

Weißburgunder Reserve

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

„Klares, leicht strahlendes Gelb. In der Nase Anklänge von Walnüssen, Marzipan und Quitten-Brioche. Am Gaumen setzt sich der harmonische erste Eindruck fort. Trotz kraftvollem Druck am Gaumen jugendliche Frische die durch einen perfekt eingebundenen Gerbstoff unterstützt wird.“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu gegrilltem Fisch oder Paella.



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* 11-12° C

Alc. 13 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 6,4 g

Säure (*acidity*) 6,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

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, slightly radiant yellow. In the nose hints of walnuts, marzipan and quince brioche. The harmonious first impression continues on the palate. Despite the powerful pressure on the palate, youthful freshness is supported by a perfectly integrated tannin', sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Enjoy it with grilled fish or paella.

