



A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

Chardonnay **Reserve** 2020

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 7,0 g | Säure: 4,7 g

Lage & Ausbau

Hermanschachern: Die älteste urkundlich erwähnte Riede Poysdorfs liegt auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem Leimboden 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 temperaturgesteuertenahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe reifen.

Charakter

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

Speisenbegleitung

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





A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

Chardonnay Reserve 2020

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 2-8 years at 12°C

Alcohol Content: 13,5 vol. % | Residual Sugar: 7,0 g | Acidity: 4,7 g

Vineyard & Vinification

Hermannschachern: The oldest documented vineyard site in Poysdorf lies on a south-facing slope below a forest. Wine has been cultivated on this clay soil since the early 14th century. Through cluster thinning, we achieve better nourishment of the vines. To emphasize its clear fruit character, we vinify it in temperature-controlled stainless steel tanks and allow it to mature on the fine lees for at least 12 months.

Character

„Bright straw yellow with slight golden reflections. Intensely fruity with ripe mango and tropical notes. On the palate dry with an elegant hint of residual sugar, fruity acidity, very creamy, many ripe tropical notes, very elegant with strong, well-integrated alcohol, balanced with a long finish. Use a large glass“, Dipl. Sommelier Martin Widemann.

Food Pairings

Wonderful with hearty dishes with strong jus, a good alternative to red wine. Roasted dark meats and strongly herb-seasoned dishes.

