



Auszeichnungen
Zeit für Genuss Guide 2023 4/5 Gläser

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

Weißburgunder **Reserve** 2021

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 11-12°C

Alkoholgehalt: 13,0 vol. % | Restzucker: 6,4 g | Säure: 6,2 g

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 reifen.

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 zeigt er jugendliche Frische, die durch einen perfekt eingebundenen Gerbstoff unterstützt wird“, Dipl.-Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu gegrilltem Fisch oder Paella.





Awards
Zeit für Genuss Guide 2023 4/5 glasses

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

Weißburgunder Reserve 2021

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 2-8 years at 11-12°C

Alcohol Content: 13,0 vol. % | Residual Sugar: 6,4 g | Acidity: 6,2 g

Vineyard & Vinification

On light loess soil with a southern exposure, this Pinot Blanc develops a particularly elegant and fruity character. Through cluster thinning, we achieve better nourishment of the vines. To emphasize its clear fruit expression, we vinify it in temperature-controlled stainless steel tanks and allow it to mature on the fine lees for at least 12 months.

Character

“Clear, slightly radiant yellow. On the nose hints of walnuts, marzipan, and quince brioche. On the palate, the harmonious first impression continues. Despite its powerful presence on the palate, it shows youthful freshness supported by perfectly integrated tannins“ according to certified sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

Pairs well with grilled fish or paella.

