



Typisch  
Weinviertel!

Merlot  
Exklusiv

Lagenwein (*single vineyard wine*):  
Österreich Austria  
Niederösterreich Lower Austria  
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):  
Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):  
2-8 Jahre years bei at 16° C

Alc. 13,5 vol. %  
Restzucker (*residual sugar*) 3,7 g  
Säure (*acidity*) 4,6 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



#### Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Ausgebaut wird er 6 Monate in französischen Barriques, damit er schöne Komplexität und ein rundes Trinkvergnügen entwickeln kann.

#### Charakter

“Dunkles, saftiges Rot mit schwarzem Kern, hohe Viskosität. Duft nach karamellisierten Pflaumen, Toffee und Tonkabohne. Am Gaumen trocken mit viel Extrakt und geschmeidig, kräftigem Tannin. Gerösteter Kakao, Vanilleschote, eingelegte Himbeeren und zarte Holzwürze begleiten ein langes Finale. Ein Wein, der trotz seiner Jugend schon einen perfekten Trinkfluss zeigt und andererseits viel Lagerpotenzial verspricht.”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

#### Speisenbegleitung

Eine hervorragende Begleitung zu allen Wildgerichten.



#### Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. Vinification is done by French barrique to let the Merlot develop complexity and a round mouth-feeling.

#### Character

“A dark, rich red with a black core, it has a high viscosity. Aromas of caramelized plums, toffee, and tonka bean. On the palate, it's dry with plenty of extract and smooth, robust tannins. Roasted cocoa, vanilla bean, pickled raspberries, and delicate wood spice accompany a long finish. A wine that, despite its youth, already has a perfect flow and also promises plenty of aging potential.”, sommelier Harry Wurm.

#### Food pairing

An excellent accompaniment to all game dishes.

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)

