



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

Chardonnay **Reserve** 2022

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 3,6 g | Säure: 4,6 g

Lage & Ausbau

Hermanschachern: 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 reifen.

Charakter

„Helles Strohgelb mit mittlerer Viskosität. Intensiver Duft nach gelbfruchtigem Kernobst, zarte Noten von Nougat, dunklem Brot und Brioche. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen der Nase wider und sind in eine elegante Säurestruktur eingebettet. Trocken, balanciert mit schönem Schmelz. Füllig und präsent, ohne aufdringlich zu sein. Bleibt lang am Gaumen. Großes Glas verwenden.“, Dipl. Sommelier Thomas Juranitsch

Speisenbegleitung

Der ideale Begleiter zu Meeresfrüchten, Kalb und Risotto.





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

Chardonnay Reserve 2022

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: 3,6 g | Acidity: 4,6 g

Vineyard & Vinification

Hermanschachern: 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 medium viscosity. Intense aroma of yellow stone fruit, with delicate notes of nougat, dark bread, and brioche. On the palate, the aromas from the nose are reflected and embedded in an elegant acidity structure. Dry, well-balanced with a pleasant creaminess. Full and present without being intrusive. Long-lasting finish on the palate. Use a large glass.“, Dipl. Sommelier Thomas Juranitsch.

Food Pairings

The ideal companion for seafood, veal, and risotto.

