



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (single vineyard wine):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):

Qualitätswein

Trinkreife (most drinking pleasure):

2-8 Jahre years bei at 12° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (residual sugar) 3,6 g

Säure (acidity) 4,6 g

Jahrgang (vintage) 2022

Chardonnay Reserve

Lage & Ausbau

Hermannschachern: 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 temperatagesteuerten Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate auf der Feinhefe.

Charakter

„Dieses Chardonnay mit mittlerer bis sehr sattem, klar und brillant im Glas mit einer hohen Schlieren-Bildung. Kernobst, zarte Noten von Nougat, dunklen Brot und Brioche. Am Gaumen Butter und ein Hauch von Anis. Die Aromen sind reichhaltig und sind eingebettet in eine elegante Säure. Leicht tropische Noten, gelbem Schmelz, blühender, kernobstiger, zarter, bei Kälte mit langem Abgang.“ Dipl.-Sommelier Harald Wurm.

Trinkempfehlung! Servieren Sie diesen Wein im großen Burgunderglas.



Vineyard & Vinification

Hermannschachern: This is the oldest documented vineyard of Poysdorf. On this south-facing hill underneath a wood people grow vines since the early 14th century. 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 vinify this Chardonnay in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature.

Character

„This Chardonnay with medium to rich yellow, clear and brilliant in the glass with a high level of streak formation. Scent of quince puree and ripe Butter bread and brioche. On the palate, the palate is quite filling, in the nose and an elegant acid structure is embedded. Slightly tropical notes join yellow-fruited ones. Dry, balanced with a beautiful glaze. Full and present without being intrusive. Stays on the palate for a long time. Use Drinking recommendation! Serve this wine in a large Burgundy glass.“ Dipl.-Sommelier Thomas Juranitsch.

Food pairing

The ideal accompaniment to seafood, veal and risotto.

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

