



**Auszeichnungen**  
Poysdorfer Weinparade GOLD  
Grand Prix Vinex 2026 GOLD  
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

## Chardonnay **Reserve** 2024

### **Eckdaten:**

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 12°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 1,9 g | Säure: 4,7 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**

„Eleganter Chardonnay mit viel Textur. In der Nase Aromen von Weißbrot und Brioche. Am Gaumen begleitet von zarter, reifer Apfelfrucht und weißer Schokolade. Trocken mit cremigem Schmelz und langem Abgang. Gönnen Sie diesem Wein ein wenig Luft und Temperatur für den vollen Genuss.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

### **Speisenbegleitung**

Passt gut zu intensiv gewürzten Speisen mit aromatischen Saucen. Dieser Chardonnay kann auch eine Alternative zu Rotwein sein.





**Awards**  
Poysdorfer Weinparade GOLD  
Grand Prix Vinex 2026 GOLD  
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

## Chardonnay Reserve 2024

### 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: 1,9 g | Acidity: 4,7 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

„Elegant Chardonnay with plenty of texture. On the nose, aromas of white bread and brioche. On the palate, accompanied by delicate, ripe apple fruit and hints of white chocolate. Dry, with a creamy mouthfeel and a long finish. Allow this wine some air and a slightly higher serving temperature to fully enjoy its character.“, Dipl. Sommelier Harry WurM

### Food Pairings

Pairs well with intensely seasoned dishes and aromatic sauces. This Chardonnay can also be a fine alternative to red wine.

