



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-3 Jahre *years* bei *at* 8-10° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,3 g

Säure (*acidity*) 5,3 g

Jahrgang (*vintage*) 2024

Gelber Muskateller



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen duftigen Gelben Muskateller. 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 4 Monate reifen.

Charakter

“Klares hellgelb mit zarter Viskosität. Aromatischer Duft nach Holunderblüte und Ananasmarille. Trocken mit lebendiger, frischer Säure und mittelschlankem Körper. Steinobstaromen und Zitronenverbene im Abgang. Ein typischer Muskateller eben!! .”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Neben seiner hervorragenden Eigenschaft als „Solowein“ passt dieser Muskateller ausgezeichnet zu Gemüsequiche.



Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west and a very high loam content in the sandy soil are the best conditions for fragrant Gelber Muskateller. 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 vinificate this Yellow Muscatel in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

Character

“Clear light yellow with delicate viscosity. Aromatic scent of elderflower and pineapple apricot. Dry with lively, fresh acidity and medium body. Stone fruit aromas and lemon verbena on the finish. A typical Muskateller!!”, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

In addition to its excellent properties as a “solo wine”, this Muscat goes well with vegetable quiche.

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

