



Typisch

Weinviertel!

## Riesling Exklusiv

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

1-7 Jahre years bei at 10-12° C

Alc. 12,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,3 g

Säure (*acidity*) 6,1 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE  
AUSTRIA

### Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmanteil im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen eleganten, fruchtbetonten Riesling. 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 6 Monate reifen.

### Charakter

“Helles, transparentes zitronengelb. Die zu Beginn verhaltene Nase öffnet sich rasch und offenbart Marillenkompott mit zarter Anisnote. Am Gaumen trocken mit filigran eingebundener Säure und leichter Perlage. Dezente Grapefruit und getrocknete Wiesenkräuter im Abgang.“, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Dieser Riesling ist ein passender Begleiter zu kalt mariniertem Fisch.



### 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 an elegant, fruity Riesling. 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 Riesling in stainless steel tanks and give it at least 6 months time to mature.

### Character

“Light, transparent lemon yellow. The initially cautious nose opens quickly and reveals apricot compote with a delicate note of anise. Dry on the palate with delicately integrated acidity and light perlage. Subtle grapefruit and dried meadow herbs on the finish.“, sommelier Harry Wurm.

### Food pairing

This Riesling is a suitable accompaniment to cold marinated fish.

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)

