



Typisch

Weinviertel!

Rosé

Merlot | Cabernet Sauvignon

Cuvée (cuvée):

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) 4,0 g

Säure (acidity) 5,2 g

Jahrgang (vintage) 2024



SUSTAINABLE
AUSTRIA



Lage & Ausbau

Rösselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel im Sandboden sind die perfekten Voraussetzungen für einen würzigen Merlot.

Hundsberg: Carbernet Sauvignon

Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn ohne Maischestandzeit in temperaturgesteuerten Stahltanks aus.

Charakter

“Strahlend-hell pfirsichfarben. Duft nach Erdbeerkonfit und Hibiskusblüte. Am Gaumen trocken mit pikanter Säure und ausgewogenem, mittelgewichtigem Körper. Im Abgang Aromen von roten Ribiseln.”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Ein idealer Begleiter zur kalten Sommergerichten und eingelegtem Gemüse.

Vineyard & Vinification

Rösselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west, with loamy-sandy soils is the perfect home for a spicy, full-bodied Merlot.

Hundsberg: Carbernet Sauvignon

To maintain its clear fruit, we vinificate this Rosé without maceration in stainless steel tanks.

Character

“Bright, light peach color. Scent of strawberry confit and hibiscus blossom. Dry on the palate with piquant acidity and a balanced, medium-weight body. Aromas of red currants on the finish.”, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

An ideal companion for cold summer dishes and pickled vegetables.

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

