



Typisch

Weinviertel!

## Welschriesling Classic

Classic aus (*Classic from*):  
Österreich Austria  
Niederösterreich Lower Austria  
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):  
Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (*most drinking pleasure*):  
1-3 Jahre years bei at 9° C

Alc. 12 vol. %  
Restzucker (*residual sugar*) 1,6 g  
Säure (*acidity*) 5,9 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE  
AUSTRIA

### Lage & Ausbau

Reishübel: Dieser lehmig-sandige Boden bietet perfekte Bedingungen für einen fein-fruchtigen Welschriesling. Der Lehm und die süd-westliche Ausrichtung bringen schöne Reife, die durch elegante Frucht perfekt ausbalanciert wird. 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

“Transparentes, strahlendes Gelb mit mittlerer Viskosität. Duft nach Klarapfel und aromatischer Butterbirne. Trocken mit knackiger Säure und pikanter Würze. Am Gaumen leicht gedörnte Apfelschale und Grapefruit bei mittellangem Abgang.”, Dipl.-Somm. Harry Wurm.

### Speisenbegleitung

Ein ausgezeichnete Terrassenwein und idealer Begleiter zu leichter Sommerküche.



### Vineyard & Vinification

Reishübel: This loamy-sandy soil facing south-west offers the best conditions for a fine-fruity Welschriesling. Here it grows to full ripeness, which is perfectly balanced by vibrant fruit. 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 Welschriesling in stainless steel tanks and give it at least 4 months time to mature.

### Character

“Transparent, bright yellow with medium viscosity. Scent of clear apple and aromatic butter pear. Dry with crisp acidity and spice. Slightly dried apple peel on the palate and grapefruit with a medium-long finish.”, sommelier Harry Wurm.

### Food pairing

An excellent terrace wine and an ideal companion to light summer cuisine.

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)

