



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

Riesling **Exklusiv** 2025

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 1-7 Jahre bei 10-12°C

Alkoholgehalt: 12,5 vol. % | Restzucker: 6,1 g | Säure: 7,2 g

Lage & Ausbau

Rosselberg: Einer der höchsten Hügel Poysdorfs, süd-westlich ausgerichtet mit hohem Lehmantel 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 temperaturgesteuertenahltanks 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. Dezent Grapefruit und getrocknete Wiesenkräuter im Abgang.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Dieser Riesling ist ein passender Begleiter zu kalt mariniertem Fisch.





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

Riesling **Exklusiv** 2025

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single-Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 1-7 years at 10-12°C

Alcohol Content: 12,5 vol. % | Residual Sugar: 6,1 g | Acidity: 7,2 g

Vineyard & Vinification

Rosselberg: One of the highest hills in Poysdorf, facing south-west and with a very high loam content in the sandy soil, provides the best conditions for an elegant, fruity Riesling. By cutting the grape bunches 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.”, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairings

This Riesling is a suitable accompaniment to cold marinated fish.

