



Weingut  
**Hirtl**

**Martin & Andrea Hirtl**

2170 Poysdorf, Brunngasse 72  
 Tel. +43 2552 2182, Mobil +43 699 14000611  
 office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at  
 25 Hektar, W/R 75/25, k. A.



Bei den Veltlinern ziehen Martin und Andrea Hirtl alle Register. Er versteht es präzise, die Charakteristik der einzelnen Lagen herauszuarbeiten, und der Weinfreund kann hier seine Vorlieben durch interessantes Verkosten herausfinden. Es ist für jeden Geschmack und Anlass etwas dabei. Der Jahrgang 2016 brachte mit dem Veltliner Classic schon einen feinfuchtigen, rassigen, glockenklaren, fröhlichen Wein hervor. Die DAC-Serie 2016 zeigt sich von homogener Kraft und obstiger Frische. Der „Franz“ neigt mehr zur Würze, während der „Kirchberg“ sich von obstig-fruchtiger Seite zeigt. Der „Bürsting“ ist hochfein und cremig, wogegen der „Waldberg“ sich muskulös und mächtig für Meditationsstunden eignet. Zweifelsohne kann man dem Winzer eine Vorliebe für Burgundersorten zuschreiben. Hier punkten vor allem die Chardonnays und Weißburgunder. Besonders aufgefallen ist die Sortenreinheit der beiden Rheinrieslinge. Einziges Problem: Sie wuchsen im Weinviertel. Auch ansprechende Rotweine gibt es aus dem Hause Hirtl – u.a. Blauburger und Merlo. Am besten gefiel uns der Zweigelt aus 2015 mit seiner fleischigen Kirschfrucht. *hab*

**WEINVIERTEL DAC**

★★★ S €€

**2016 Grüner Veltliner Franz** Tiefe Frucht, geschmeidig, reif, gelber Apfel, Mandarine, pikante Würze, fein verwoben, dicht und straff.

★★ S €€

**2016 Grüner Veltliner Kirchberg** Birne, geschliffene Mineralik, klare Frucht, sortentypische Nase, Würze, starke Sorte, ansprechende Würze kommt gut verwoben, kernig und feiner Biss, reif und extraktstark, lange im Nachhall.

★★★ S €€

**FUN**

**2016 Grüner Veltliner Bürsting** Sehr cremig, Limettenzesten, Anflug von Vanille, weißer Pfeffer, reife Säure, sehr geschmeidig, elegant, dicht, extraktsüß, feine Kräuterezusätze, Meditationswein.

★★★★ S €€

**TIPP**

**2016 Grüner Veltliner Waldberg** Melone, reife Ringlotten, reife, saftige Williamsbirne, Hauch Exotik, spürbare Würze am Gaumen, belebendes Pfefferl bei großer Dichte.

★★★ S €€€

**2015 Grüner Veltliner Reserve** Sehr dicht, saftig, cremig, fast rotbeerig, Dirndl, frische Erdbeeren, viel Obstkomponenten, Apfelmus, konzentriert, reife Würze, Lorbeer.

**NIEDERÖSTERREICH**

★★ S €€

**2016 Gelber Muskateller** Reifer Apfel, Zimt, Nelken, Holerblüten, sehr traubig, Muskat, jugendlich.

★★ S €€

**2016 Welschriesling Classic** Lederrenette, Heuwiese, Trockenblumen, Limette, reife Säure, dicht am Gaumen, Extrakt lange im Abgang, delikat und harmonisch.

★★★ S €€

**2016 Grüner Veltliner Classic** Grüner Apfel, sehr viel Saft, dezente Würze, klassisch pfeffrig, kernig, bekömmlich.

★★ S €€

**2016 Weißburgunder Exklusiv** Marzipan, Orangenschalen, Mandeln, sehr gute, belebende Säurestütze, reif, belebende, lebendige Gesamtstruktur, Edelkastanien, trotz festem Körper immer unkompliziert zu trinken.

★★★ S €€

**2016 Chardonnay Exklusiv** Heu, Blumenwiese, Apfel, klar definiert, extremer Saftfluss, einladend, traubig im Abgang, ausreichende Dichte.

★★ S €€

**PLV**

**2015 Riesling Exklusiv** Marille pur, laut und konzentriert, feiner Stoff, jugendlich straff, langer Nachhall, satte Extrakte, gute, rassige Säure.

★★★ S €€€

**TIPP**

**2015 Riesling Selection** Steinobst, Erdbeere, rassige Säure, Konzentrat von Pfirsichen, Fruchtsalat, gut entwickelt, blitzsauber, sehr sortenspezifisch.

★★★ S €€€

**2015 Chardonnay Selection** Grapefruit, Melone, Erdbeere, Kornelkirsche, Schoko, Kokosnote, schöne, reife Säure, viel Stoff, elegant.

★★★ S €

**PLV**

**2015 Zweigelt Exklusiv** Fleischige, dunkle Herzkirsche, extrem fruchtsüß am Gaumen, viel Extrakt, Mandelbitter belebt, kernig, so geschmeidig, kernige und weiche Tannine.

**ÖSTERREICH**

★★ S €€

**Frizzante Gelber Muskateller** Geschmeidig, rund, Holler, gelbe Blüten, Honigmelone, Hawaiiananas, gute, feine Perlage, Restsüße sehr einschmeichelnd, Aperitif, Terrassenwein.