

## Auszeichnungen Awards

Austrian Wine Challenge 2018  
Silber *Silver*

Vinaria Weinguide 2018 \*\*\*

Vinaria Weinguide 2018 \*\*\*

Kremser Weinmesse NÖ Gold 2018

Falstaff 2017 88P

Falstaff Rotwein Guide 2014 89 P.

Kreis der Besten 2014

A la Carte 2014 89 P.

Wein Guide Österreich Rot 2014 4\*\*\*\*



# HIRTL

Typisch

Weinviertel!

## One in Red

Zweigelt - Blauburger - Merlot

Cuvée (*cuvée from*):

Österreich *Austria*  
Niederösterreich *Lower Austria*  
Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-11 Jahre *years* bei at 16-18° C

Alc. 14,1 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,8 g

Säure (*acidity*) 5,1 g

Jahrgang (*vintage*) 2015

### Lage & Ausbau

Veigelberg: Am glühend heißen Veigelberg finden die Rotweine ein perfektes zu Hause. Der leichte Lössboden und die südliche Ausrichtung bringen saftige Frucht, frische Säure und viel Potential durch die hohe Reife. Durch Traubenteilung erreichen wir eine bessere Versorgung der Reben. Ausgebaut wird unsere große Cuvée 16 Monate in neuen Barriques aus Allier Eiche.

### Charakter

„Dunkles, dichtes Granatrot mit zart violetten Rändern, sehr hohe Viskosität. Bukettreich, in der Nase eine süßliche Rumtopfnote, vielschichtig und elegant. Trocken mit feiner Extraktsüße, pikante Säure und weiches Tannin, fruchtig nach Dörripflaumen und dunkler Schokolade, gut eingebundener Alkohol, raffinierte Harmonie mit langem Abgang.“  
Dipl. Somm. Martin Widemann.

### Speisenbegleitung

Genießen Sie ihn mit würzigen Wildgerichten, auch sehr schön zu Pizza mit Prosciutto und Artischocken, oder zu Steinpilz-Gerichten.



### Vineyard & Vinification

Veigelberg: This hot hill with its loessy soils facing south is the best home for our red wines. By cutting the grapes in halves instead of doing a green harvest, our vines are optimally provided with nutrients. Our grande cuvée is vinified in new barriques of Allier oak, where it matures for 16 months.

### Character

'Dark, dense garnet red with delicate violet edges, very high viscosity. Bouquet with a delicate nose, complex and elegant. Dry with fine extract, piquant acidity and soft tannin, dry plums and dark chocolate, well integrated alcohol, refined harmony with a long finish,'  
Sommelier Martin Widemann.

### Food pairing

Enjoy it with spicy venison dishes, also very pleasant to pizza with prosciutto and artichokes, or to mushroom dishes.

WEINGÜT HIRTL

Brunngasse 72, 2170 Poysdorf - Österreich (Austria)

Telefon: 0043 (0)2552/2182, Telefax: 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)

