



WEINGUT HIRTL - TYPISCH WEINVIERTEL. MIT STIL.



Funkeln im Glas, Frucht umschmeichelt die Nase, Würze macht Lust auf mehr und am Gaumen belebt die Frische. Das ist typisch Weinviertler Terroir, unbeeinflusst und klar aus dem Weingut Hirtl. Stilvoll genießen bedeutet für Andrea und Martin Hirtl sich der Einzigartigkeit durch Herkunft bewusst zu sein. Nach rund 300 Jahren Weinbautradition weiß die Familie Hirtl nur zu gut um das Potential der Poysdorfer Böden. Dies mit der modernen Genusskultur zu verbinden, ist typisch Weinviertel mit Stil.

„Tiefgang und Struktur sind es, was elegante Speisenbegleiter ausmacht“, sagt Andrea Hirtl. „Unsere Weine sind für bewusstes Genießen gedacht, daran arbeiten wir mit all unserer Erfahrung und der Bereitschaft, weiter zu lernen und für Neues offen zu sein.“ Denn die Verantwortung eines Produzenten reicht über die Qualität weit hinaus: Es sind die zukünftigen Generationen, denen ein Winzer gesunde Böden hinterlassen muss. Maßnahmen wie die natürliche Verwirrmethode gegen Schädlinge oder die Studie mit der Bioforschung Austria gehören unter vielen anderen zu den Faktoren eines zertifiziert nachhaltigen Betriebes. Bei der Lese wird streng selektiert und im Keller bleiben die Weine lange auf der Feinhefe, damit sie runde Eleganz entwickeln können. „Von schnellen Trends und Moden halten wir nichts, denn das wäre mit unserem Bekenntnis zum Weinviertel nicht vereinbar,“ erklärt Andrea Hirtl.

Ein Bekenntnis zum Weinviertel ist ein Bekenntnis zum Grünen Veltliner. Im Weingut Hirtl ist ein Drittel der rund 25 Hektar Rebflächen mit der Sorte bestockt. Um die Vielfalt des Poysdorfer Terroirs und das ganze Spektrum des pfeffrigen Veltliners zugänglich zu machen, sind die Hirtl-Veltliner ausschließlich Einzellagenweine. Damit hat sich das Weingut Hirtl zu den führenden Veltliner-Weingütern des Weinviertels gemacht. Traditionsreich im Weinviertel sind außerdem Chardonnay, Weißburgunder, Riesling und Zweigelt. Diese Sorten spielen daher auch im Weingut Hirtl eine große Rolle. Jeweils klassisch unter „Exklusiv“ und als Reserve im Portfolio, werden auch die Burgundersorten, Riesling, Zweigelt und Merlot regelmäßig für Qualität und Stil ausgezeichnet.

WEINGUT HIRTL - TYPISCH WEINVIERTEL SEIT 1729

Als Landwirte setzten die Vorfahren der heutigen Hirtls 1729 den ersten Weingarten. Der Tradition, Landwirtschaft und Weinbau zu verbinden, ist die Familie bis heute treu. Die Landwirtschaft wird biologisch-ökologisch geführt, der Verantwortung wegen. Heute ist Poysdorf nicht mehr das kleine Dorf auf halbem Wege zwischen Wien und Brunn, sondern Weinstadt und Sekthochburg. Winzerdynastien wie Hirtl haben sie dazu gemacht und auch die Söhne Christian und Markus sind bereits aktiv dabei, diese Geschichte weiterzuschreiben.

◆ DIE FAMILIE



Das Mastermind hinter den stilsicheren Weinen aus dem Hause Hirtl ist Martin Hirtl, Absolvent der Weinbauschule Mistelbach und Kellermeister. Das Erlernte ist für den Winzer aber nur der Grundstock, die Welt bleibt schließlich nicht stehen. Neue Herausforderungen und Bedingungen erfordern neue Weinbaupraktiken und da ist Martin Hirtl am Puls der Zeit.

Mit der Bioforschung Austria und Dr. Wilfried Hartl betreibt er in der Ried Waldberg ein Forschungsprojekt, das Aufschluss über das Wasserspeichervermögen im Boden und den Blattwassergehalt des Rebstockes geben soll. Die Erkenntnisse daraus wendet man unter anderem für die Selektion der Begrünung an. Die Kräuter sollen wertvolle Nährstoffe in den Boden bringen und diesen durch Beschattung vor Austrocknung bewahren, gleichzeitig dürfen sie keine Wasserkonkurrenz zu den Reben darstellen. Dieser langwierige Prozess erfordert Genauigkeit und Sensibilität für Pflanze und Boden, dem Martin Hirtl großen Wert einräumt, weil Fauna und Flora eben wertvoll sind.

Andrea Hirtl wurde durch die Liebe ins Weinviertel gezogen. Im Weingut ist sie zuständig für Marketing und Verkauf. Ihre Konsequenz und Kraft haben dem traditionellen Weingut viel frischen Wind gebracht. Ihre große Leidenschaft gilt dem direkten Kundenkontakt. Bei Veranstaltungen im Haus wie dem Offenen Keller, der Weintour Weinviertel, internationalen Messen oder Hausmessen bei Geschäftspartnern geht Andrea Hirtl ganz in ihrem Element auf.

Christian und Markus Hirtl haben sich ebenfalls beide für eine Zukunft in Landwirtschaft und Weinbau entschieden. Noch sind sie in Ausbildung, helfen aber nebenbei kräftig im Familienbetrieb und begleiten ihre Mutter auf Reisen, denn das Interesse am Kundenkontakt ist groß.

◆ PRODUKTION



Da Verantwortung im Weingut Hirtl eine Frage des Stils ist, werden die Weingärten seit der Betriebsübernahme im Jahr 2001 naturnah bewirtschaftet. Diese weitsichtige Arbeitsweise ist seit 2023 mit dem Zertifikat „Nachhaltig Austria“ offiziell bestätigt.

Darüber hinaus gilt es, die Bedürfnisse jeder Rebsorte umso mehr zu berücksichtigen, als sich die Bedingungen von Trockenheit und Starkwetterereignissen gravierend ändern. Durstige Sorten wie der Grüne Veltliner werden

in Rieden mit Sand- und Kalkböden nicht mehr nachgesetzt. Die Auswahl der geeigneten Begrünung für ein aktives Bodenleben ist aktuell ein Schwerpunkt der Winzerarbeit und ein bedachtes Laubwandmanagement je nach Sorte, Hanglage und Mikroklima ist für Martin Hirtl der Schlüssel zu absolut gesundem Traubenmaterial.

„Der ‚state of the art‘ ist wichtig und richtig, wir wollen aber unsere Reben darüber hinaus gesund und kräftig halten“, betont Martin Hirtl. Das bedeutet beispielsweise, dass im August, wenn es Zeit ist, die Trauben ausdünnen, im Weingut Hirtl alle Trauben am Stock bleiben und halbiert werden. In dieser Traubenteilung sieht Martin Hirtl zwei große Vorteile gegenüber dem Abschneiden einzelner ganzer Trauben: Erstens bleibt die Nährstoffverteilung in der Pflanze gleichmäßig, wodurch ihr Immunsystem und die Abwehrkraft des Rebstockes gestärkt werden. Zweitens ist die Traube durch die Halbierung besser belüftet, was einem Faulen von innen nach außen auf natürliche Weise vorbeugt. Ebenso verzichten die Hirtls auf synthetische Mittel zur Schädlingsbekämpfung. Daher wenden sie bereits seit Jahren die Traubenwickler-Verwirrmethode durch Pheromone an. Da diese Maßnahme aber nur dann ihre ganze Wirkung entfalten kann, wenn sie auf ein ganzes Gebiet angewendet wird, bedeutet das für die Hirtls auch viel Überzeugungsarbeit bei Weinbaukollegen rund um Poysdorf.

Ebenfalls ab August beginnt Martin Hirtl mit der Reifemessung. Dabei konzentriert er sich auf den Beerenkern. Ist dieser nicht mehr grün und erzeugt keinen bitteren Geschmack beim Kauen, hängt der Erntezeitpunkt nur noch vom richtigen Verhältnis von Zucker und Säure ab. Im Keller setzt Martin Hirtl temperaturgesteuerte Stahltanks für die klassischen Weißweine und Barriquefässer aus Allier Eiche mit mittlerer Toastung für die Rotweine ein. Die Weißweine werden nach einer arbeitsbedingten Maischestandzeit von etwa 1 bis 2 Stunden bei 16 Grad vergoren, die Rotweine, die bis zu vier Wochen auf der Maische liegen, ab 19 Grad. Durch lange Reifezeit auf der Feinhefe gewinnen die Weine an Langlebigkeit und Struktur. Die Entwicklungsphasen eines Weines werden dadurch erlebbar; der Sinn und Zweck des Genusses eines Naturprodukts.

◆ TYPISCHE BÖDEN FÜR TYPISCHE WEINE



Ein Drittel der Weingärten sind dem Grünen Veltliner gewidmet, wodurch das Weingut Hirtl das ganze Potential und die vielen Facetten dieser faszinierenden Rebsorte zeigen kann. Um diese Charaktertiefe noch besser herauszuarbeiten, setzen die Hirtls auf Lagenweine. Für die Reserve-Weine wird je nach Jahrgang die geeignetste Parzelle ausgewählt, denn wo die Witterung eines Jahres eher lockere Lössböden begünstigt hat, können im nächsten Jahr wiederum dichte Lehm Böden im Vorteil sein. Die Aufteilung der 25

Hektar Rebflächen auf mehrere kleine Anlagen, so wie es für Poysdorf typisch ist, bringt eben den großen Vorteil der Flexibilität mit sich.

- ◇ „Jeder Poysdorfer Winzer, der etwas auf sich hält, muss einen Weingarten am **KIRCHBERG** haben“, lautet ein Poysdorfer Sprichwort. Das liegt wohl daran, dass dieser exponierte Südhang mit seinem lockeren Lössboden und leichtem Schotter seit jeher eine hochwertige und damit sehr begehrte Lage ist. Der Grüne Veltliner gelangt dort zu prächtiger Reife und kann sich so zu einem fein-exotischen, pfeffrigen Klassiker mit anregendem Säurespiel entwickeln. Im Sortiment der Hirtls finden sich deshalb gleich zwei Veltliner aus dieser Lage: Der Weinviertel DAC Ried Kirchberg und der Weinviertel DAC Franz.
- ◇ Kraftvoller und dichter bei intensiver Nase nach Pfirsich und Würze am Gaumen wird der Grüne Veltliner am **WALDBERG**. Das bewirkt der Lehmantel im lockeren Sandboden und mit der Südlage sind hohe Reifegrade möglich.
- ◇ Der **BÜRSTING** gehört zu den höchsten und windigsten Lagen rund um Poysdorf und besteht großenteils aus einem feinen Gemisch aus Sand und Schotter mit Kalkplatten. Dadurch wird der Grüne Veltliner besonders fein in seiner Struktur, entwickelt lebendige Vielschichtigkeit und zarte Kernobst- und Pfeffernoten.
- ◇ Die **HERMANNSCHACHERN** ist die älteste urkundlich erwähnte Weinriede Poysdorfs. Sie erstreckt sich auf einem Südhang unterhalb eines Waldes. Auf diesem kühlen Lehm Boden wird seit Anfang des 14. Jahrhunderts Wein angebaut. Bester Platz also für den üppigen Giganten Chardonnay Reserve.
- ◇ **WEIßER BERG** und **RÖSSELBERG** sind Hügelkuppen mit sandig-lehmigen Böden, die sich sehr gut für Chardonnay, Weißburgunder und Gelben Muskateller eignen. Pralle Sonne und viel Wind

machen das Winzerleben dort oben fast zum Spaziergang: Die Laubwand muss nicht oft ausgelichtet werden, da Beschattung hier oft wichtiger ist und die ständige Luftbewegung verhindert Pilzinfektionen fast von selbst.

- ◇ Ähnliche Verhältnisse findet man am glühend heißen **VEIGELBERG**. Dort haben die Rotweine ein komfortables zu Hause. Der leichte Lössboden und die südliche Ausrichtung bringen saftige Frucht, frische Säure und viel Potential durch die hohe Reife.

Das Weinviertel, und besonders Poysdorf, ist geprägt von pannonischem Klima mit kontinentalem Einfluss. Das bedeutet extrem heiße Sommer und kalte Winter. Temperaturunterschiede von über 50 Grad Celsius in einem Jahr sind möglich. Außerdem zählt das Weinviertel zu den trockensten Gebieten

Größtenteils findet man Löss- und Schotterböden. Löss ist eine Flugsandablagerung aus den Eiszeiten und ein sehr leichter, durchlässiger Boden. Der Schotter und die sanft hügelige Landschaft machen die Geschichte des Gebietes sichtbar als das Weinviertel noch am Meeresgrund lag. Steht man auf der Kuppe des Rösselberges, vermeint man die Wellen des Meeres noch zu erkennen und gräbt man dort ein wenig, findet man bald Fossilien aus der Tethys, dem Urmeer.

NACHHALTIG AUSTRIA



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

Der Österreichische Weinbauverband nimmt mit dem Gütesiegel „Nachhaltig Austria“ seit 2015 eine internationale Vorreiterrolle ein.

Grundlage ist die Begutachtung des Weingutes durch eine externe Kontrollfirma. Bewertet werden alle Produktionsmaßnahmen in einem Weinjahr. In Summe handelt es sich um rund 360 Maßnahmen in neun Nachhaltigkeitsbereichen: Qualität, Soziales, Ökonomie, Klima, Material, Energie, Boden, Biodiversität und Wasser.

Was das Gütesiegel „Nachhaltig Austria“ einzigartig macht, ist der Fokus auf die komplexen Auswirkungen der definierten Maßnahmen untereinander. Jede Maßnahme wird hinsichtlich der Auswirkung auf alle anderen Maßnahmen bewertet.

Besonders positiv bewertete Maßnahmen:

- Insektizid- und Herbizidverzicht
- Reduktion von Treibhausgasen
- Förderung der Bodenfruchtbarkeit
- Etablierung von Biodiversitätsflächen, Nützlingshotels und Steinmauern
- Reduktion des Energieaufwandes und des Materialeinsatzes
- Einsatz von regenerativer Energie und grünem Strom (UZ 46)

- Kontrolle von sozialen Standards
- Nachhaltige Betriebsführung

„Nachhaltig Austria“ basiert auf wissenschaftlichen Bewertungen durch Nachhaltigkeitsexpertinnen und -experten. Ziel ist eine ressourcen- und umweltschonende Produktion mit ökosozialem Verantwortungsbewusstsein.

(www.nachhaltigaustria.at, Österreichischer Weinbauverband)

WEINVIERTEL DAC



2003 kam mit dem Weinviertel DAC der erste DAC Österreichs auf den Markt. DAC steht für Districtus Austriae Controllatus und bedeutet kontrollierte Herkunftsqualität eines Weinbaugebietes. Damit ist über den allgemeinen strengen Qualitätswein-Richtlinien hinaus sichergestellt, dass das verarbeitete Traubenmaterial aus dem Weinviertel stammt und der Wein das typische Profil seines Weinbaugebietes zeigt. Im Weinviertel konnte das mit einer Anbaufläche von über 40 % nur der Grüne Veltliner sein. Ein Weinviertel DAC ist also immer ein mittengewichtiger Grüner Veltliner, trocken, ohne Holzeinsatz oder Botrytis, fruchtig nach Apfel bis Ananas aber stets mit dem typischen Pfefferl. Seit 2010 wird mit der Weinviertel DAC Reserve auch die kräftige Liga des Weinviertels präsentiert. Hier muss der Grüne Veltliner ab 13 vol. % Alkohol aufweisen und darf Holz- und Botrytisnoten zeigen.

Rückfragehinweis

Presse: Antrey communicative affairs & wine placement. - Mag. Viktoria Antrey

M: 0664/ 555 63 34 | www.antrey.at | wig@antrey.at

Weingut: Weingut Hirtl . Tel: 0699/ 140 00 611 | www.weingut-hirtl.at | office@weingut-hirtl.at