

Auszeichnungen Awards

Falstaff Rotwein Guide 2021 92 P.

NÖ Landesweinprämierung 2020 +
2019 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Blauburger Exklusiv

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. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in Stahl tanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate reifen.

Charakter

„Intensives, dunkles Schwarzrot mit blauen Reflexen, sehr dicht mit hoher Viskosität. Duftig; erinnert an reife Heidelbeeren und zarte Kräuternote, Zitronenverbene. Pikante, frische Säure, viel Frucht, dunkle Beeren, weiches, fruchtgetragenes Tannin, sehr harmonisch, vollmundig kraftvoll mit langem Abgang“, Dipl.-Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Zu leicht würzigen Fleischgerichten, dunkles Fleisch und leicht angebraten; würzig kräutrige Beilagen.



Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-6 Jahre years bei at 15° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,9 g

Säure (*acidity*) 4,8 g

Jahrgang (*vintage*) 2019

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. To maintain its clear fruit, we vinificate this Blauburger in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature.

Character

‘Intense, dark black-red with blue reflections, very dense with high viscosity. Fragrant; reminiscent of ripe blueberries and a delicate herbaceous note, lemons. Piquant, fresh acidity, lots of fruit, dark berries, soft, fruity tannins, very harmonious, full-bodied powerful with a long finish,’ Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

Pair it to decent spiced meat, dark, grilled meat with herbal sides.

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, Web: www.weingut-hirtl.at fb: www.facebook.com/WeingutHirtl

