

Auszeichnungen Awards

Falstaff Rotwein Guide 2021 90 P.

Wine Prague 5/2021

A la Carte Zweigelt Verkostung *Zweigelt tasting* 2/2020: 90 P.

NÖ Landesweinprämierung 2020 GOLD

Vinaria Zweigelt Cup 2019: 2,5 Sterne
Platz 7 österreichweit 2.5 stars, 7th best of Austria



Typisch

Weinviertel!

Zweigelt
Exklusiv

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre years bei at 16-18° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 4,4 g

Säure (*acidity*) 4,6 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

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 der Zweigelt Exklusiv im Stahltnak, wo er seine ganze Frucht und Sortenreinheit entwickelt hat.

Charakter

„Kräftiges Rubinrot. Bukettreich, kräftige Sauerkirchnoten, hinten nach etwas Nelke. Am Gaumen trocken, sehr fruchtige Säure, Sauerkirsche und Weichsel, weich und cremig, mit geschmeidigen Tannin, kräftiger Körper, gut eingebundener, kräftiger Alkohol, vollmundig mit langem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

Speisenbegleitung

Ein eleganter Begleiter zu Steak, aber auch zu Pasta mit frischen Tomaten oder Wildschweinbraten mit Pfirsichen und Preiselbeeren.



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. This Zweigelt is vinified in stainless steel, where it expresses its full fruit and typical zweigelt character.

Character

'Full ruby red. Rich in bouquet, strong sour cherry notes, with a hint of clove on the back. Dry on the palate, very fruity acidity, sour cherries, soft and creamy, with smooth tannins, well integrated, powerful alcohol, full-bodied with a long finish', Sommelier Martin Widemann.

Food pairing

An elegant companion for steak, but also for pasta with fresh tomatoes or boar with peaches and cowberry.

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

