

## 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

„Sattes Rot und leicht violette Ränder. In der Nase Amarenakirsche, die von zarter Bitterschokolade und Würze begleitet wird. Am Gaumen trocken mit jugendlicher Säure und gut ausbalanciertem Tannin, zarte Weichselnote. Kräftiger Körper mit gut eingebundenem Alkohol und langem Abgang. Ein Wein, der noch lange Freude machen wird“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

## Speisenbegleitung

Ein eleganter Begleiter zu Steak, aber auch zu Pasta mit frischen Tomaten, Lamm oder Wild.



## 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

“Rich red and slightly purple edges. Amarena cherry on the nose, accompanied by delicate dark chocolate and spice. Dry on the palate with youthful acidity and well-balanced tannins, delicate notes of sour cherry. Strong body with well-integrated alcohol and a long finish. A wine that will give pleasure for a long time to come”, Dipl. Somm. Harry Wurm.

## Food pairing

An elegant accompaniment to steak, but also to pasta with fresh tomatoes, lamb or game.

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](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)

