

## Auszeichnungen Awards

NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD

A la Carte

Zweigelt Tasting 2019 91 P.

Vinaria Weinguide 2018 \*\*\*

NÖ Landesweinprämierung 2019 + 2018  
GOLD

Falstaff 2017 88P



Typisch

Weinviertel!

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. 13,5 vol. %

Restzucker (residual sugar) 6,2 g

Säure (acidity) 5,3 g

Jahrgang (vintage) 2016

## 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 orangenen Rändern, sehr hohe Viskosität. Bukettreich; eingelegte Weichseln, etwas Zimt und Rumtopf-Zwetschken, später süßliche Röstaromen nach Nougat. Trocken, frische fruchtige Säure, dunkles Steinobst und feine Würze am Gaumen, elegante Röstaromen nach Nuss-Nougat, kräftiger Körper, weiche cremige Tannine, wärmender Alkohol, vollmundig und gereift mit langem Abgang. Eine tolle Rotweincuvée, unbedingt kurz belüften und in ein großes Glas geben“, Dipl. Somm. Martin Widemann.

## Speisenbegleitung

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

## One in Red

Zweigelt - Merlot



## 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 orange edges, very high viscosity. Rich in bouquet; Pickled sour cherries, some cinnamon and rumtopf plums, later sweetish roasted aromas of nougat. Dry, fresh fruity acidity, dark stone fruit and fine spice on the palate, elegant roasted aromas of nut nougat, strong body, soft creamy tannins, warming alcohol, full-bodied and mature with a long finish. A great red wine cuvee, be sure to aerate briefly and pour it into a large glass,'  
Sommelier Martin Widemann.

## Food pairing

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

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

