



Auszeichnungen
AWC Vienna Gold 2024
A la Carte 92 Punkte
Falstaff Rotweinguide
Weinguide 92 Punkte

A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

One in Red 2017/2019

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2-11 Jahre bei 16-18°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 5,1 g | Säure: 5,0 g

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 30 Monate in neuen Barriques aus Allier Eiche.

Charakter

„Klarer, dunkler Kern mit granatroten Reflexen. Duft nach eingelegten, dunklen Früchten. Anklänge von Zimt, Nelke und Orangenzeste. Das gut strukturierte Tannin und das dezente Raucharoma verleihen dem Wein einen dichten und kräftigen Körper und bilden ein harmonisches Gesamtbild mit langem Abgang“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt hervorragend zu Schmorgerichten und kräftigen Eintöpfen.





Awards
AWC Vienna Gold 2024
A la Carte 92 Points
Falstaff Redwineguide
Weinguide 92 Points

A-2170 Poysdorf, Brunngasse 72
+43 (0) 699 / 14 00 06 11, office@weingut-hirtl.at, www.weingut-hirtl.at

One in Red 2017/2019

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein

Most drinking pleasure: 2-11 years at 16-18°C

Alcohol Content: 13,5 vol. % | Residual Sugar: 5,1 g | Acidity: 5,0 g

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 30 months.

Character

„Clear, dark core with garnet reflections. Scent of preserved dark fruits. Hints of cinnamon, clove and orange zest. The well-structured tannins and the subtle smoky aroma give the wine a dense and powerful body and form a harmonious overall picture with a long finish.“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairing

Goes well with stews and hearty dishes.

