

Ausgezeichnete Jahrgänge awarded
vintages:

Falstaff Rotwein Guide 2024 90 P.

NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD

wein.pur Guide 2022 4/5 ****

Austrian Wine Challenge 2021 GOLD

A la Carte

Zweigelt Tasting 2019 91 P.

Vinaria Weinguide 2018 ***

NÖ Landesweinprämierung 2019 + 2018
GOLD

AWC 2024 GOLD

NÖ Wein 2024 GOLD



Typisch

Weinviertel!

One in Red

Zweigelt - Merlot

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) 5,1 g

Säure (acidity) 5,0 g

Jahrgang (vintage) 2017/2019

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. Somm. Harald Wurm.

Speisenbegleitung

Passt hervorragend zu Schmorgerichten und kräftigen Eintöpfen.



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“, sommelier Harald Wurm.

Food pairing

Goes well with stews and hearty bowls.

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

