



Auszeichnungen
Falstaff Rotweinguide
Weinguide 91 Points
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Zweigelt **Exklusiv** 2024

Eckdaten:

Herkunft: Österreich, Niederösterreich, Weinviertel

Qualitätsstufe: Qualitätswein, Lagenwein

Trinkreife: 2-8 Jahre bei 16-18°C

Alkoholgehalt: 13,5 vol. % | Restzucker: 3,9 g | Säure: 4,7 g

Lage & Ausbau

Veigelberg: Am glühend heißen Veigelberg finden die Rotweine ein perfektes Zuhause. 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 Stahltank, wo er seine ganze Frucht und Sortenreinheit entwickelt.

Charakter

„Klare, granatrote Optik mit mittelhoher Viskosität. In der Nase Anklänge von eingelegten Kirschen und Schokolade. Am Gaumen trocken mit jugendlicher Säure und perfekt eingebundenem, weichem Tannin, im Abgang Weichselaromatik. Dieser kraftvolle, klassisch ausgebaute Zweigelt verspricht einerseits ein langes Lagerpotenzial, ist aber bereits in seiner Jugend erstaunlich ‚easy drinking‘!“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Leicht gekühlt das absolute Highlight zu jeder Grillparty!





Awards
Falstaff Red Wine Guide
Weinguide 91 Points
NÖ Landesweinprämierung GOLD

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

Zweigelt **Exklusiv** 2024

Key Facts:

Origin: Austria, Lower Austria, Weinviertel

Quality: Qualitätswein, Single Vineyard Wine

Most drinking pleasure: 2-8 years at 16-18°C

Alcohol Content: 13,5 vol. % | Residual Sugar: 3,9 g | Acidity: 4,7 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. This Zweigelt is vinified in stainless steel, where it expresses its full fruit and typical Zweigelt character.

Character

„Clear, garnet-red in appearance with medium-high viscosity. Hints of pickled cherries and chocolate on the nose. Dry on the palate with youthful acidity and perfectly integrated, soft tannins, with a finish of sour cherry aromas. This powerful, classically matured Zweigelt promises long aging potential, yet is surprisingly easy drinking even in its youth!“, Dipl. Sommelier Harry Wurm.

Food Pairing

Slightly chilled, the absolute highlight of any barbecue party!

