

Auszeichnungen Awards

NÖ Landesweinprämierung 2023 GOLD

NÖ Landesweinprämierung 2022 GOLD



Typisch

Weinviertel!

## Blauburger Exklusiv

### 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. Für die Betonung seiner klaren Frucht bauen wir ihn in Stahltanks aus und lassen ihn mindestens 12 Monate reifen.

### Charakter

„Strahlendes Kirschrot mit dunklem Kern, hohe Viskosität. Zarter Duft nach eingelegten Kirschen und Heidelbeeren. Am Gaumen wiederholt sich die Beerenfrucht, dominiert von Hollerkoch und viel Extrakt. Der gut eingebundene Alkohol bei kraftvollem Körper verspricht viel Potenzial“, Dipl.-Somm. Harald Wurm.

### Speisenbegleitung

Zu leicht würzigen Fleischgerichten, dunkles Fleisch und leicht angebraten; würzig kräutrige Beilagen.



Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich Austria

Niederösterreich Lower Austria

Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-6 Jahre years bei at 15° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 5,2 g

Säure (*acidity*) 5,2 g

Jahrgang (*vintage*) 2021

### 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. To maintain its clear fruit, we vinificate this Blauburger in stainless steel tanks and give it at least 12 months time to mature.

### Character

'Brilliant cherry red with a dark core, high viscosity. Delicate scent of pickled cherries and blueberries. The berry fruit is repeated on the palate, dominated by elderberry and a lot of extract. The well-integrated alcohol with a powerful body promises a lot of potential,' sommelier Harald Wurm.

### Food pairing

Pair it to decent spiced meat, dark, grilled meat with herbal sides.

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)

