

Ausgezeichnete Jahrgänge *awarded vintages*:

NÖ Wein 2024 GOLD



Typisch

Weinviertel!

Lagenwein (single vineyard wine):  
Österreich Austria  
Niederösterreich Lower Austria  
Weinviertel Weinviertel

Qualitätsstufe (Quality):  
Qualitätswein Niederösterreich

Trinkreife (most drinking pleasure):  
2-6 Jahre years bei at 15° C

Alc. 13 vol. %  
Restzucker (residual sugar) 4,4 g  
Säure (acidity) 4,0 g

Jahrgang (vintage) 2022

## 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

“Rubinrot mit leicht aufhellenden Rändern, mittel bis hohe Viskosität. In der Nase sehr fruchtig, Duft nach Kirschenkompott und Zwetschkenmus. Trocken mit geschmeidigem Tannin, eine zarte Extrakt-süße begleiten würzigen-fruchtige Holler-Aromen am Gaumen.”, Dipl.-Somm. Harald Wurm.

### Speisenbegleitung

Dieser vordergründig fruchtbetonte Rotwein passt gut zu Wildgeflügel oder Pasteten.



### 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

‘Ruby red with slightly brightening edges, medium to high viscosity. In the nose very fruity, smell of cherry compote and plum jam. Dry with supple tannins, a delicate Sweet extracts accompany spicy and fruity notes Elderberry aromas on the palate’, sommelier Harald Wummer

### Food pairing

This primarily fruity red wine goes well with venison or pies.

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)

