



HIRTL

Typisch

Weinviertel!

Zweigelt
Exklusiv

Lagenwein (*single vineyard wine*):

Österreich *Austria*

Niederösterreich *Lower Austria*

Weinviertel *Weinviertel*

Qualitätsstufe (*Quality*):

Qualitätswein

Trinkreife (*most drinking pleasure*):

2-8 Jahre *years* bei *at* 16-18° C

Alc. 13,5 vol. %

Restzucker (*residual sugar*) 3,9 g

Säure (*acidity*) 4,7 g

Jahrgang (*vintage*) 2024



SUSTAINABLE
AUSTRIA

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 der Zweigelt Exklusiv im Stahltnak, wo er seine ganze Frucht und Sortenreinheit entwickelt hat.

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.-Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Leicht gekühlt das absolute Highlight zu jeder Grillparty!



WEINGUT HIRTL

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!”, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Slightly chilled, the absolute highlight of any barbecue party!

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

