



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

„Zartes Granatrot mit violetterm Rand und satter Viskosität. In der Nase Amarena-Kirsche und Cranberrys begleitet von ein wenig Zimt. Am Gaumen zeigt sich dieser Zweigelt vollmundig mit kernigem Tannin und einer zarten, ausgleichenden Säure. Kräuterwürze beim langen Finale“, Dipl. Somm. Harry Wurm.

Speisenbegleitung

Passt gut zu Wildpasten oder Wildragouts.



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

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

“Delicate garnet red with a violet edge and rich viscosity. Amarena cherry and cranberries on the nose accompanied by a little cinnamon. On the palate, this Zweigelt is full-bodied with robust tannins and a delicate, balancing acidity. Herbal spice in the long finale“, sommelier Harry Wurm.

Food pairing

Goes well with game pastes or game ragouts.

