

## **Das Weingut Hirtl in Poysdorf im Weinviertel: Ausdrucksstarke Qualität als Abbild der Natur**

10. November 2019

Wie haben schon einige Weingüter aus **Poysdorf** in **Niederösterreich** vorgestellt und kehren immer wieder zurück in diese klingende **Weinbaugemeinde** des **Weinviertels**, denn hier muss man hin, wenn es um **Grünen Veltliner** geht. **Poysdorf** ist das inzwischen wohl weltbekannte Kompetenzzentrum für diese Rebsorte. Es liegt im **Bereich Falkenstein** im Nordosten des **Weinviertels**. Hier ist man im **Zentrum** eines großen **Dreiecks** zwischen **Wien**, **Brünn** und **Bratislava**. Es sind gut **70 Kilometer** bis zur **Bundeshauptstadt** und **15 Minuten** bis zur **tschechischen Grenze**. Die **Weinbaugebiete Carnuntum** und **Wien** grenzen südlich an das **Weinviertel**, **Wagram** und **Kamptal** liegen südwestlich, das **Waldviertel** ganz im **Westen**. In der **Habsburger Monarchie** zählten das **Weinviertel** und das angrenzende **Südmähren** zu den **reichsten Gebieten** des Landes, heute ist es **Österreichs größtes Weinanbaugebiet** und eine der **ältesten bäuerlichen Kulturlandschaften Mitteleuropas**.

In mehr als der  **Hälfte der Weinberge** steht **Grüner Veltliner**, insgesamt auf etwa **8.000 Hektar Fläche**. Mit der Einführung des **DAC-Systems** (Districtus Austriae Controllatus) 2003 ist der **Grüne Veltliner** zum **Gesicht des Weinviertels** geworden. Der **nordöstliche Teil** rund um **Poysdorf** ist darüber hinaus auch für seine

ausdrucksstarken **Burgunder** bekannt. **Klimatisch** herrschen im Nordosten durch den **pannonischen Klimateinfluss** **trockene Sommer** und **kalte Winter** vor. **Oftmals** treten tagsüber starke **thermische Windböen** als Folge der **Sonneneinstrahlung** auf. Durch die gute **Entlüftung** der **Weingärten** sind diese auch im Frühjahr und Herbst weitgehend vor **unerwünschten Frösten** geschützt. Besonders im langen **Herbst** verleihen zudem die großen **Temperaturunterschiede** zwischen **Tag** und **Nacht** den **Trauben** ein solides **Säuregerüst**.

Diesmal sind wir in der **Brunngasse 72**, in einem **Pöysdorfer Betrieb**, der erste Aufzeichnungen als **landwirtschaftlicher Mischbetrieb** aus dem Jahr **1729** vorweisen kann. Die letzten 18 Jahre der **300jährigen Weinbautradition** hier verantworten **Martin** und **Andrea Hirtl** zusammen mit den beiden **Söhnen Christian** und **Markus**. Martin hat das **Weingut 2001** von seinen Eltern **Josef** und **Maria Hirtl** übernommen. Er wandte sich ab von der Bereitstellung des Gebindeweins zur Sektproduktion und **richtete** den **Betrieb** mit **Unterstützung** seiner aus **Feuersbrunn** im **Wagram** stammenden **Ehefrau** und im persönlichen **Austausch** mit der **Kundschaft** **zielbewusst** und **konsequent** auf **hochwertige Weine** aus in **Richtung** einer **modernen** und **naturbewussten Genusskultur**. Seit der **Einführung** des **DAC-Systems** trägt das **Weingut Hirtl** wesentlich zur **Gestaltung** des **Grünen Veltliners** als **Aushängeschild** des **Weinviertels** bei, aktuell mit **vier Lagenweinen**, einem **Classic** und **zwei Reserve**.

**Martin Hirtl** ist **bewusst**, dass ein **Wein** beinahe zwangsläufig seine **regionale Herkunft** abbildet. Die **Reben** wachsen in einem **bestimmten Weingarten**, **gelenkt** von der **Natur**. Die Rebe wird **dort** vom **Winzer** unter optimaler **Ausnutzung** aller **lokalen geologischen**

und klimatischen Bedingungen letztlich „nur“ gepflegt und behütet. Im Weingarten gibt die Natur den Trauben alle Eigenschaften mit, von den Besonderheiten der Rebsorte über die Ausprägungen des Bodens und die Kapriolen des Wetters bis zu allem, was sich sonst so in der Vegetationsperiode ereignet. Sofern man dem Wein die im Weingarten mühsam errungenen Eigenschaften im Keller nicht gänzlich austreibt, sondern das Winzerhandwerk als Kunst der Vollendung versteht, die begleitet, betont oder zähmt, was die Natur anbietet, wird man mit einem authentischen und einzigartigen Spiegelbild der Herkunft belohnt.

Auf dieser soliden Grundlage geht Martin Hirtl gerne eigene Wege mit seiner Umtriebigkeit, Neugier und seiner düsentriebmäßigen Experimentierfreude. Sie hat im Weingarten dazu geführt, dass er den Ökotendenzen vorausseilend schon länger biologisch wirtschaftet. Schädlinge werden nicht vertilgt, sondern in die Irre geleitet und böse Käfer durch gute Käfer verdrängt. Besonderen Wert legt er auf die gute Frisur der Rebstöcke im Rahmen der Ertragsreduzierung. Hier sind kurzer Rebschnitt, Ausdünnen und grüne Ernte angesagt, bei der er – um den Nährstoffhaushalt der Rebe nicht zu stören – die Trauben teilt, anstatt sie komplett wegzuschneiden.

Im Keller geht Martin Hirtl zu recht davon aus, dass modernste Technologie und schonende Nachhaltigkeit kein Widerspruch sind, sondern das eine das Mittel, das andere der Zweck ist. Auch sonst verbindet er gerne Tradition mit moderner Methodik, aber immer ist klar, dass Qualität bei ihm keine Kompromisse kennt. Familie Hirtl will dauerhaft beeindrucken, keine spektakulären Special Effects, sondern stilistisch selbstbewusste und ausdrucksstarke

**Weine mit guter Lagerfähigkeit, die mit ihrer Vielfalt sämtliche Richtungen der österreichischen und internationalen Gourmetküche erreichen.**

**Mit dieser Art Know How, Erfahrung, intuitivem Gespür, Innovationsfreude und Qualitätsstreben erscheint es nahezu selbstverständlich, dass sich in jeder Flasche Hirtl-Wein das sensorische Herz des sanft abfallenden Hügellands des nördlichen Weinviertels in vielfältigen Facetten, aber immer in einem unnachahmlichen Stil schmecken lässt. Da darf man schon mal das eine oder andere Glas nachschenken.**

**Die Weingärten umfassen 25 Hektar Rebfläche in den Rieden Kirchberg, Rösselberg, Waldberg sowie am Weißen Berg und Veigelberg. Der Grüne Veltliner steht auf etwa einem Drittel der Gesamtfläche und hat damit den größten Anteil an den 75 % weißen Sorten, die des Weiteren aus Welschriesling, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Gelber Muskateller bestehen. Ein Viertel der Weingärten sind mit den Rotweinsorten Zweigelt, Blauburger und Merlot bestockt. Das Weingut füllt alljährlich rund 100.000 Flaschen Wein ab, exportiert wird unter anderem nach Deutschland, Tschechien, Slowakei, Polen und China. Das Sortiment besteht aus klassischen Guts-, Rebsorten- sowie Lagenweinen, die als fruchtig-spritzig in der Exklusiv-Linie und körperreich-komplex in der Selections-Linie präsentiert werden.**

**Die Anstrengungen für und die Verdienste um den Qualitätsweinbau haben dem Weingut Hirtl nicht nur 2012 das Zertifikat als Weinviertler Leitbetrieb eingebracht, sondern werden seit Jahren mit Auszeichnungen und Spitzenplätzen auf nationalen und**

internationalen Weinevents belohnt. Immer spielt **Martin Hirtl** in der regionalen und in der internationalen Liga mit und ist mit seinen Weinen ganz vorne dabei.

Wir konnten zwölf **Weine** vom **Weingut Hirtl** verkosten.

### 2018 Grüner Veltliner trocken Classic

Die **Trauben** für diesen **Classic-Wein** sind **rund um Poysdorf** auf einem **sandig-lössigen Boden** gewachsen, der Wein wurde im **Edelstahl** ausgebaut.

Im **Glas** erstrahlt der **Classic** hell und klar in Grüngelb. Es **duftet** intensiv nach gelben Äpfeln und gelben Philipsbirnen, dazu kommen ein süßlicher Hauch von reifen Reineclauden und kleine vegetabile Anklänge. Im **Mund** werden die Früchte von einer zarten Würze und einem Touch Zitrus begleitet. Die **lebendige Säure** formt die leicht **süßliche Fruchtigkeit** zu einer **saftigen Frische**, **schlank** und **spritzig**. Im **Abgang** zeigt der Wein sich **pikant** und **ausgewogen** mit einer schönen **Tendenz** zum **zarten Schmelz** - ein ausgesprochen **trinkfreudiger Classic-er**. Er verträgt sich mit vielerlei Köstlichkeiten aus der österreichischen Küche, servieren Sie ihn also ganz klassisch zu einem Backhendl mit Erdäpfelsalat.

### Grüner Veltliner Weinviertel DAC Franz 2018 trocken

**Onkel Franz** pflegte seinen **persönlichen Weingarten** in der nach **Süden** ausgerichteten **Hanglage Kirchberg**, wo die **Grüne Veltliner Rebe** dank **Boden** und **Mikroklima** zu **vollendeter physiologischer Reife** gelangt. Die **Franz-Jahrgänge** von **Familie Hirtl**, die eine **Reminiszenz** an den **Onkel** sind, werden seit Jahren kontinuierlich in **Weinguides**, **Magazinen** und bei **Events** besonders **hervorgehoben** und

**ausgezeichnet.** Der Wein ist im **Edelstahl** **ausgebaut** und lag mindestens **vier Monate** auf der **Feinhefe**.

Im **Glas** entwickelt er schon nach wenigen Minuten eine kristallklare, kühle **Kernobst-Aromatik** von reifen gelben Alexanderbirnen, Idared-Äpfeln und Quitten mit zusätzlichen feinen pflanzlichen Noten. Wie schon beim **Classic** erinnern die süßlichen Töne an reife Reineclauden. Am **Gaumen** kommt zusammen mit den Aromafrüchten und der **dezenten Extraktsüße** eine **kräftige Würze** an. Die Quitten drängeln sich in den Vordergrund und passen gut zur **frischen Säure**. Die **schöne feinherbe Würze** **hallt** noch lange **nach**. Ein DAC mit einem **harmonischen Körper** und **vollmundiger Energie**. Bleiben wir doch in der Küche bei den Klassikern und servieren den Wein zu einem Wiener Schnitzel, den Onkel Franz hätt's bestimmt erfreut.

### **Grüner Veltliner Weinviertel DAC Ried Kirchberg 2018 trocken**

Nun also ein **Lagen-DAC** vom Kirchberg. Die Riede Kirchberg in **Poysdorf** mit der frühbarocken Pfarrkirche **St. Johannes der Täufer** bringt Trauben mit **unterschiedlichen Ausprägungen** hervor, je nachdem, **wo** die **Rebstöcke** stehen. Es gibt nämlich das windverwöhnte **Hochplateau**, das **Frische** und **Frucht** begünstigt, und den leicht gen **Süden** geneigten **Hang**, der die Trauben **schneller reifen** lässt. Die meisten **Rebstöcke** hier sind bald **40 bis 50 Jahre** alt, wobei gezielt **unterschiedliche Veltliner-Klone** gepflanzt wurden, um die **Vielfalt** der **Ausdrucksmöglichkeiten** zu **fördern**. Der **Boden** ist wie in vielen **Poysdorfer Parzellen** **schwer** und **lehmig**, am **Südhang** aber durch eine **Löss- und Schotterauflage aufgelockert**. Er **versorgt** die **Reben** zuverlässig mit **Wasser**, lässt durch die **Oberschicht** aber **soviel wegsickern**, dass die **Grüne Veltliner** nicht

im Sumpf steht, sondern sich **richtig wohlfühlt**. Im **Keller** wurde der Wein im **Stahltank** ausgebaut mit **viermonatiger Reife**.

Im **Glas** entfaltet sich ein ansprechendes, geschliffenes **Bukett** von reifen hellgelben Äpfeln und Birnen, weißen Blüten und jungen gelbgrünen Pflaumen. Eine feine Kräuterwürze vom Typ Wiese im Morgentau schwebt herum. Am **Gaumen** begegnen die Äpfel und Birnen einigen Nüssen und leicht vegetabilen Nuancen. Alles steigert sich **druckvoll** zu einem **saftigen, sanft extraktsüßen Fruchteindruck**, der durch die **frische Säure** und eine **interessante feine Mineralik** herrlich aufgefangen und in ein langes, dezent pikantes **Finish** geleitet wird. Ein **vielfach prämierter Wein**, der kongenial einen kräftig gewürzten Schweinsbraten oder einen Süßwasserfisch mit einer starken Soße begleitet.

### **Grüner Veltliner Ried Bürsting 2018 trocken**

Die nach **Süden** und **Südosten** ausgerichtete Riede **Bürsting** ist ebenfalls von **schwerem Lehm**boden mit **tiefgründigem**, etwas **kalkhaltigen Löss** und **Sand** geprägt, was **gehaltvolle Grüne Veltliner** **verspricht**. Der Wein ist ebenfalls im **Edelstahl** ausgebaut mit mindestens **viermonatiger Reife**.

Der Wein funkelt im **Glas** in einem hellen Gelbgrün mit silbernen Reflexen. In der **Nase** schlägt er eine etwas andere Richtung ein als der Grüne Veltliner vom Kirchberg. Im Bürsting-Veltliner sind die Düfte von Golden-Delicious Äpfeln und gelbgrünen Birnen grundsätzlich eher kühler und herbfruchtiger, lassen andererseits aber leicht florale und kräuterige Noten plus einer Spur von Honig durch. Den **Gaumen** versorgt eine schmackhafte, **spritzige Verbindung** von **Fruchtigkeit** und **Würze** - alles umarmt von einer

**frischen, aktiven Säure.** Den saftigen, nachhaltigen **Abgang** begleiten eine sanfte Gerbstoffspur, vor allem aber pikante Anklänge und eine reife mineralische Richtung. Das ist ein **gut strukturierter Grüner Veltliner** der seine **vollmundige Substanz**, seine ganz **leicht süßlich touchierte Extraktfülle** und seine **vitale Harmonie** gerne vorzeigt und mit seiner **frischen Eleganz** in der **Veltliner Erst-Liga** mitspielt. Das **hochwertige Geschmackserlebnis** des **Bürsting-Veltliners** kommt besonders gut zur Geltung zu einer typischen Brettljause mit Schinken, Speck und Schweinsbraten, aber auch zu einer mit getrockneten Früchten pikant gefüllten Kalbsbrust.

#### **Weinviertel DAC Reserve 2017 Grüner Veltliner trocken**

Mit dem Jahrgang **2009** wurde die **Kategorie „Weinviertel DAC Reserve“** geschaffen, die unter anderem **trockene, kräftige, dichte Weine** mit **mindestens 13 % Alkohol** verlangt, generell aber **mehr Freiheiten** beim **Ausbau** und der **Stilistik** zulässt als ein „Weinviertel DAC“. Die **Reben** für diesen **DAC Reserve** stehen in der **Ried Waldberg**, die **nordöstlich** von **Poysdorf** an die Riede Bürsting angrenzt und gewöhnlich **etwas kühler** ist. Auch hier hat der sandige Boden einen **hohen Lehmanteil**.

Im **Glas** funkelt und strahlt der Wein gelbgrün und silbrig. Eine zart pflanzlich-florale, gelbfruchtige bis exotisch-tropische und ganz leicht kräuterige **Duftigkeit** empfängt die **Nase**. Reife Quitten, saftige Gellerts Butterbirnen, rotgelbe asiatische Mangos und Paranüsse sind dabei, aber auch ein Touch von Limonen einerseits und blondem Tabak andererseits. Über die **Zunge** gleitet der Wein erstaunlich **schlank** und **feinsaftig** mit einer **kühlen Fruchtigkeit**, einer **dezenten Extraktsüße** und einer **handwerklich hervorragend austarierten Säure**. Freundliche florale und würzige Noten mit



einem Hauch von Waldhonig machen im schmelzigen **Finale** noch lange gute Laune und Lust auf das nächste Glas. Eine **vollmundige Reserve**, die durchaus **komplex**, auf jeden Fall **straight**, **kompakt** und **energiereich** auftritt und zugleich mit einer **animierenden Frische** und **vielschichtigen Kraft begeistert**. Servieren Sie diese Reserve zu einem gebratenen Wolfsbarsch mit cremigem Steinpilzrisotto oder zu einem Kaninchenbraten mit Pfeffersauce, Pfifferlingen und glasierten Erbsen.

### **Grüner Veltliner Reserve 2016 halbtrocken**

Die **Trauben** für die **halbtrockene Reserve** kamen aus den nach **Süden** ausgerichteten Parzellen in der **Riede Waldberg**. Hier nahmen die Reben im **Jahrgang 2016** viel **Wärme** und **Sonne** auf, wobei die **Lehmanteile** im **Boden** soviel **Feuchtigkeit** hielten, dass der **extrem trockene Sommer** keine größeren Schäden anrichtete. Der **Wein** reifte in **Stahltanks** mehr als ein Jahr auf der **Feinhefe**.

Es ist ein **fescher Grüner Veltliner** geworden. Aus dem grüngelb schimmernden **Glas** sendet er sofort starke **Fruchtaromen** aus mit Noten von reifen gelben Birnen, Äpfeln und Quitten mit einem leicht nussigen und vegetabilen Hintergrund. Im **Mund** hat man wieder einmal den Beweis, dass **grandiose Qualitäten** im **Zusammenspiel** von **Rebsorte**, **Terroir** und der **engagierten Kreativität** des **Winzers** entstehen. Die feine Säure unterstützt die gar nicht einmal so spektakuläre Restsüße der **halbtrockenen Ausbaurichtung** mit einer **genialen Verspieltheit**, die Raum lässt für **Raffinesse**, aber auch für **Kraft**. Da beeindrucken dann nicht nur die fast schon erwartete **Fruchtigkeit**, sondern auch eine **Vielfalt an sensorischen Nuancen** von pikant kräuterig-würzig über dezent erdig-mineralisch bis zu einem Hauch von Mokka und einer interessanten Gerbstoffspur. Das

nachhaltige, kraftvolle **Finale** bestätigt die **Strahlkraft** und den guten Körper dieser **Reserve**.

### Riesling Exklusiv 2018 trocken

Die **Riesling Rebstöcke** von **Familie Hirtl** stehen in der **Riede Rösselberg**, einer ehemaligen Pferdeweide im **Nordwesten** von **Poysdorf**, die vom Runsenbach zu **einer der höchsten Erhebungen** in der **Gemeinde** aufsteigt. Hier **zwischen Poysdorf und Wilhelmsdorf** kann man auch auf einer **historischen Kellergasse** wandeln. Das **Terrain** in der **südwestlich ausgerichteten Riede** besteht wie viele Lagen in der Umgebung von Poysdorf aus **sandigem, lösshaltigen Boden** mit **hohem Lehmanteil**, der gut das **Wasser speichert**. Das **gefällt der Riesling-Rebe**, die sich mit der **sortentypischen, authentischen Fruchtigkeit** bedankt.

Der Wein aus der **Basislinie Exklusiv** zeigt sich in einer blitzenden strohgelben **Farbe** mit einigen grünlichen Reflexen. Expressiv lockt er mit den herrlichen **Aromen** von weißen Pfirsichen, frischen Aprikosen und Cantaloupe-Melonen. Mit zunehmender Öffnung kommen immer mehr Zitrusnoten vom Limettentyp hervor. Eine **vibrierenden Säure** und eine **saftige Fruchtfülle** vom Pfirsich und aus Zitrusrichtungen verwöhnen die **Zunge**. **Herzhaft rassig** und **trinkanimierend** frisch tritt der **Riesling Exklusiv** an. Der stramme **Alkohol** von **dreizehn Volumenprozent** zeigt sich **nicht aggressiv**, sondern ist **ordentlich verpackt** und setzt als **Geschmacksträger** mit **Fülle und Kraft** eine **elegante Extraktsüße** noch oben drauf, vor allem im langen **Finish**. Ein **trinkfreudiges Energiebündel**, das eine Dorade vom Grill wiederbelebt oder einem Knoblauch-Zitronenhühnchen Flügel verleiht.

### Riesling Selektion 2015 trocken

In der **Top-Linie Selektion** des **Weinguts Hirtl** findet man die **hochwertigen Rebsorten-Weine**, die den **besonderen Charakter** ihrer **Herkunft sensorisch originär abbilden**. Dafür **reifte** der **Riesling Selektion** mehr als **zwölf Monate** auf der **Feinhefe** im **Edelstahltank**.

Energisch drängeln die **Düfte** aus dem Glas in die Nase. Mit zunehmender Belüftung wird das **Aromenspektrum** immer vielfältiger und vor allem intensiver: reife Aprikose, weiße und gelbe Nektarinen, reife gelbe Pflaumen, rote Grapefruit und einige Limetten. Am **Gaumen** imponiert der Wein mit seiner **frischen Aromatik**, dem **feinem Spiel** und der **Reinheit** seiner **geschmacklichen Komponenten** von Weinbergpfirsichen, Aprikosen, reifer Ananas und ein winziger Touch Cassis. Man schmeckt den **unverkennbaren lebhaften Rieslingcharakter** des **nordöstlichen Weinviertels**. Vertrauen Sie sich mit allen sensorischen Sinnen seiner **Kraft** und **Aromatik** an, legen Sie die alltäglichen Sorgen in die unterste Schublade und genießen Sie Schluck für Schluck seine **noble, vollmundige** und **aristokratische Struktur**. Der **Riesling Selektion 2015** ist ein **unvergessliches Solo-Erlebnis**, aber auch ein extrovertierter Verstärker einer Vorspeise vom Räucherlachs oder eines Broccoli-Gratins.

### Gelber Muskateller 2018 trocken

Die lange **Geschichte** der **Muskatellerrebe**, die sich bis zu den **Phoeniziern** zurückverfolgen lässt und von der mehr als **200 Varietäten** entdeckt sind, ist der Grund, dass die **Rebe** in **allen Weinbaugebieten der Welt beheimatet** ist. Die **Gelbe Muskateller Reben** stehen neben den Riesling-Rebstöcken in der **Riede**

**Rösselberg**, wo sie sich auf dem **Lehm-Sandboden** ausgesprochen wohl fühlen und in der **Aromatik** gleichsam **über sich hinauswachsen**. Der Muskateller ist im **Keller** ähnlich **ausgebaut** wie der **Exklusiv-Riesling**.

Im **Glas** schimmert der Wein hell, leuchtend und strohgelb. Langsam aber stetig öffnet sich eine ganz individuelle **Aromatik** von Holunderblüte, Birne, Papaya und etwas Muskat, zusammen mit einem kleinen Ton Zitrus und Minze. Im **Mund** bemerkt man sofort den schlanken Charakter, der nicht aus der Richtung der sattmachenden Wärmestrahler kommt, sondern **distinguiert cool** und **animierend** auftritt. Die **Fruchtigkeit** ist **feinsaftig** und nicht überladen, die **Säure** ist **frisch** und nicht betäubend. Eine kleine Zitrus-Auswahl von Limette bis Zitronenmelisse kleidet die **sortentypische**, hier sehr **zarte Süßlichkeit** adrett ein. Im **fruchtig-saftigen Abgang** kommen auch florale, vegetabile und kräuterige Spuren gut zur Geltung. Das **ganze sensorische Spektrum** ist wieder einmal mit **bemerkenswerter Harmonie eingebunden**. Dieser **Muskateller** wirkt nicht engmaschig oder gar breit, sondern tritt **vollmundig, locker, klar und luftig zugleich** auf - Typ Leichtigkeit des Seins. Ein **duftiger Begrüßungswein**, der auch zu chinesischen Bratnudeln mit Schweinefleisch oder Frühlingsrollen mit Zitronengras und Sweet Chili Soße brilliert.

### **Chardonnay Exklusiv 2018 trocken**

Der **Chardonnay** aus der **Basislinie Exklusiv** stammt von **Trauben**, die auf den Flächen des **Weißes Berges** gewachsen sind, **einem der höchsten Hügel nördlich** von Poysdorf im **Dreieck** zwischen den **Rieden Steinberg, Waldberg und Bürsting**. Die **Weingärten** sind nach **Süden ausgerichtet** und stehen auf **sandigem Boden**, der einen

kleinen Lehmanteil hat. Der Chardonnay ist ausschließlich im Edelstahl ausgebaut mit einer Reifezeit von mehr als sechs Monaten.

Mit großem Erfolg hat Martin Hirtl eine fruchtbetonte, frische und doch kraftvolle Stilistik in Anlehnung an burgundische Richtungen herbeigeführt, jenseits des fast schon altbackenen International-Neue-Welt-Stils, in der gewöhnlich alles steckt, was der Keller Richtung Holz, Vanille und Butter hergibt. Gleichwohl muss die Nase hier nicht auf die Begrüßung durch ein Potpourri von reifen exotischen Früchten verzichten, die von frühen Äpfeln, Zitrus und Honigmelonen in Schach gehalten werden. Am Gaumen begegnen wir erneut diesem herrlich fruchtig-frischen Exotik-Mix mit einer süffigen Extraksüße und lebendiger Säure. Vollmundig und körperreich umhüllt der Chardonnay Exklusiv die Zunge und lässt im fast cremigen Finale uns noch lange auf den markanten Fruchtaromen herumschmatzen. Servieren Sie ihn im großen Burgunderglas, um die Aromatik und den Geschmack spontan zu steigern. Traumpartner dieses Chardonnays könnten eine getrüffelte Poularde aus dem Rohr oder gutbürgerliche Rinderrouladen sein.

### Merlot Exklusiv 2017 trocken

Wie hatten wir schon einmal geschrieben - Merlot im Weinviertel, das ist fast wie Nebbiolo an der Mosel. Aber es geht ja nicht darum, dem Merlot eine neue Heimat zu verschaffen, sondern unbekannte und neue Leidenschaften zu fördern, im Weinbau wie im Glas. Der Aufwand im Weingarten für die Merlot-Rebe ist immerhin beträchtlich, eine dichte Kontrolle der Reifung unerlässlich, strenge Selektion bei der Lese unbedingt erforderlich. Das alles lohnt sich allerdings nur, wenn auch Boden und Klima stimmen. Klimatisch helfen

die **pannonischen Streicheleinheiten** mit dem **heißen Sommer** und die **ideale südwestliche Himmelsrichtung** des **Rösselbergs**, beim **Boden** die **sandigen Oberböden** mit dem **hohen Lehmanteil**. Das **begeistert** die **Merlot-Rebe**, die dafür **Würze** und **Energie** liefert.

In einem dunklen, dichten Purpurrot mit zinnoberroten Rändern glänzt der **Merlot** im **Glas**. Sein **Bukett** springt die Nase nicht an, sondern gleitet sanft und samtfruchtig aus dem Glas: Himbeeren, eingelegte Preiselbeeren, echte Heidelbeeren und einige Brombeeren sind dabei. Aus dem Hintergrund winken ein Hauch von Wacholder und kleine pikante Spitzen von Gewürzen mit schwarzem Pfeffer. Der Wein **schmeckt** nach roten wie schwarzen Waldbeeren und frühreifen Zwetschgen und macht erstaunlichen **Druck im Mund**. Er bietet den vom Bukett her bekannten pikanten Zug von **Würze**, jetzt aber abgerundet mit einem interessanten Hauch von Mokka. Die **dezente Säure** sorgt für eine **wunderbare Struktur** mit **Kraft** und **Wärme**, vor allem im **großartigen Finale**. Verwöhnen Sie diesen Merlot mit einer Lammkeule in einer kräftigen Fleischsoße mit Kartoffelklößen. Und nicht vergessen, ihn drei bis vier Stunden zuvor zu öffnen.

### One in Red 2015 Cuvé trocken

Der **Spitzen-Rotwein** ist eine **Cuvée** aus **Zweigelt**, **Blauburger** und **Merlot**. Die nach **Süden** ausgerichteten **Rebstöcke** stehen im **Veigelberg** südöstlich von **Poysdorf** am leichten **Hang** zwischen dem **Poybach** und **Ketzelsdorf**. Hier beherrschen anders als in den Rieden nördlich von Poysdorf nicht Sand und Lehm, sondern **leicht erwärmbare Lössboden** mit **guter Wasserspeicherkapazität** das Terrain. Die **Cuvée** reifte **16 Monate** in **nagelneuen Barriquefässern** aus dem **Département Allier** im **Zentralmassiv** im **Südwesten**

**Frankreichs**, wo **Traubeneichen** und **Wintereichen** wachsen und **hochwertiges Holz** liefern.

Das granatrot ausgeleuchtete **Glas** blitzt immer wieder violett auf und lockt mit einer nahezu undurchdringlichen, geheimnisvollen Dichte. Extrovertiert drängeln vollfruchtige **Düfte** aus dem Glas: Heidelbeeren, Brombeeren, Weichselkirschen, Schwarze Johannisbeeren und einige Himbeeren - ein **opulentes Fruchtensemble**. Obendrein erfreuen Anmutungen von dezenten Röstaromen, von Mokka und von erdig-pikanten Nuancen. Im **Mund** präsentieren sich die **Cuvée-Sorten** mit **lebendiger Finesse**. **Graziös** wie auf einem Gemälde setzen sich die **Fruchtaromen** mit der **frischen Säure**, einigen vegetabilen Tönen, einem Hauch von Zartbitterschokolade und feinsandigen, samtigen Tanninen auf der Zunge zusammen, **ausdrucksstark** und **vielschichtig**. Im langen **Nachhall** verabschiedet sich die Cuvée mit **sanfter Extraktsüße** und **schönem Schmelz**. Der Wein ruft geradezu nach einem Rehrücken mit Waldpilzen in Sahnesoße und tritt dazu als **elegante Köstlichkeit** auf.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Hirtl**

<https://www.weingut-hirtl.at/de/willkommen/>

➞ mehr **Infos** über den **Weinbau im Weinviertel**

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/niederoesterreich/weinviertel/>

➡ mehr Infos

über Wein aus Österreich

<http://www.oesterreichwein.at>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)