

## **Das Weingut Hirtl in Poysdorf: Ausdrucksstarke Spitzenqualität und typischer Weinviertel-Stil als Abbild der Natur**

24. Juli 2023

Wir 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**. Man befindet sich 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 Klimaeinfluss** **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 **Poysdorfer 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 Weinkultur**, die **Genuss** als **Lebensstil** begreift: **Loslassen**, **entschleunigen** und **genießen**. 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 einem **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. Das von Familie Hirtl schon lange praktizierte Eintreten für den Erhalt der Natur und der Umwelt zur Sicherung des Lebens künftiger Generationen ist auch abzulesen am Gütesiegel NACHHALTIG AUSTRIA. Mit dieser Zertifizierung vom Verband der österreichischen Weinwirtschaft werden unter anderem Klimaneutralität, Wassernutzung und Energieeinsatz, aber auch Biodiversität und soziale Aspekte geprüft.

Auf dieser breiten, 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 Grünschnitt 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**. 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 **Knowhow**, **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 % weißer 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 **Riedenweinen**, 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**. So gerade mit dem **Grüner Veltliner Classic 2021**, der bei der **Austrian International Wine Challenge (AWC)** die **Goldmedaille** erhielt. Zudem wurde das **Weingut** von der **Hauptstadt Niederösterreichs** ausgewählt, den **St. Pöltner Hauptstadtwein 2021** zu stellen. Am **Anfang** war **Hirtl** ein **Geheimtipp** - heute gehört das **Weingut** zur **absoluten Top-Spitze** der **Weinbauszene** im **Weinviertel**.

Wir stellen **vier Weine** vom **Weingut Hirtl** vor, die wir **gerade verkostet** haben. Als **Begleitung der Weine** sind **Speisen** aus der **Gourmetküche** angemessen. Ein **sicherer Weg** zum **perfekten Genuss** führt über die beiden **Speiseöle** von **Familie Hirtl**, die wir **hier präsentieren**. Danach folgen die **Beschreibungen der Weine**, die wir **2019 verkosten** konnten.

### **2022 Gelber Muskateller Frizzante**

Ein Teil der **Muskateller-Trauben** dieses **Frizzante** kommt aus der **Riede Rösselberg** am westlichen Ortsausgang von **Poysdorf** **wenige Meter** vom **Weingut Hirtl** entfernt. Der Name **Rösselberg** kommt von der früheren **Nutzung** als **Pferdeweide**. Der **Boden** wird von **tiefgründigem Löss** beherrscht, **ideal** für eine **Aromarebsorte** wie der **Gelben Muskateller**, die bei voller **physiologischer Reife** ihre **Fruchtigkeit** im **Keller** ausspielen kann.

Der weißgoldene **Frizzante** mit den grünlichen Reflexen **perlt** im **Glas** lebendig und mit einer feinen **Mousse** anhaltend vor sich hin. Sein intensiver **Duft** weht in Richtung tropischer Früchte mit Litschi und Passionsfrucht, dazu Pfirsich, Limette und viel Muskatblüte. Wir erleben im **Mund** eine üppige feinsüßliche Fruchtigkeit mit hervorgehobenen Aufritten von Litschis, weißen Pfirsichen, einigen Ananasstückchen und Mandarinscheiben nebst einer kleinen floralen Abrundung mit der Assoziation von weißen Blüten. Er ist mit seinem **schlanken Körper** und der **gut eingestellten Kohlensäure** **frisch, saftig, spritzig** und perlt zusammen mit der **wunderbaren restsüßlichen Fruchtigkeit** in ein **beschwingtes Finish**. Das ist der animierende, **sommerliche Fresh&easy-Wein** für jede schöne Begegnung, auch die mit sich selbst.

### 2022 Rosé trocken

Inzwischen haben es auch die Letzten bemerkt: **Rosé** ist nicht nur **schmackhaft**, sondern **auch schick**. Endlich wagen sich auch diejenigen aus der Deckung, die ihren **Rosé** bisher **heimlich getrunken** haben, um nicht aus dem **Trockentrinkerimage** zu fallen. Dabei muss ein **Rosé** gar **kein Bonbon-Wein** sein wie dieser **trockene Rosé** von Familie Hirtl beweist. Denn er ist weit **mehr als** ein **leckerer Spaßwein**. Im Jahrgang 2022 ist der Rosé eine **Cuvée** aus **Merlot** und **Cabernet Sauvignon**: **Frucht trifft Kraft**. Der **Merlot** stammt von **Rebstöcken** der **Riede Rösselberg**. Der **Cabernet Sauvignon** stammt aus der **ersten Ernte** der **Neubestockung** in der **Riede Hundsberg**. Hier bestehen die **Böden** aus **Kiesen** und **Sanden** der **Urdonau**, die mit **Muschelkalkablagerungen** durchmischt und teilweise von **Lehm** und **Löss** bedeckt sind. Der **Rosé** ist **ohne Maischestandzeit** in temperaturgesteuerten **Stahltanks** vinifiziert.

Im **Glas** lädt er mit einem zarten Altrosa und violetten Blitzen ein. Er entsendet fruchtige **Aromen** von Erdbeeren, Roten und Schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, einigen minzigen Kräutern und einen Hauch Zitrusfrucht. Er **schmeckt** fruchtig-spritzig, aber eben nicht süßlich-klebrig, und zeigt stolz seine **präsente Säure**, die glücklicherweise nicht weggezaubert wurde, sondern mit der **Fruchtsüße** und einer interessanten feinen **Kräuterwürze** eine **Harmonie der Frische** eingegangen ist. Auf diese Weise wird ein schmelziger **Nachhall** unterstützt, der uns lange herumschmatzen lässt auf der **saftigen, trocken-herben Fruchtigkeit**. Das ist der sichere Knaller für die Grillparty. Er würde sich aber auch nicht gegenüber gebratener Leber mit Äpfeln oder gegen einen Ziegenkäse wehren.

### 2022 Weinviertel DAC Grüner Veltliner Franz

Onkel Franz pflegte seinen **persönlichen Weingarten** in der **nach Süden ausgerichteten Hanglage Kirchberg**, wo die **Grüne Veltliner Rebe** dank **Löss- und Schotter-Boden** sowie **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 strohgelb ausgeleuchteten **Glas** entwickelt er schon nach wenigen Minuten eine kristallklare, kühle Kernobst-**Aromatik** von reifen gelben Alexanderbirnen, Idared-Äpfeln und Grapefruit mit zusätzlichen pikanten Würznoten, die veltlinertypisch pfeffrig erscheinen. Am **Gaumen** kommt zusammen mit den Bukettaromen und der **dezenten Extraktsüße** eine **kräftige Würze** an. Quitten, Äpfel

und Birnen drängeln sich in den Vordergrund und passen gut zur **frischen Säure** und der **dezenten Mineralik**. Die schöne pikante **Würze** hallt mit einem leichten **Gerbstofftouch** nach. Ein **eleganter DAC** mit einem **harmonischen Körper** und **vollmundiger Energie**. Bleiben wir in der Küche bei den Klassikern und servieren den Wein zu einem Wiener Schnitzel - den Onkel Franz hätt's bestimmt gefreut.

### 2021 Riesling Exklusiv 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** ist in temperaturgesteuerten **Stahltanks** mit **sechsmonatiger Reifung** **ausgebaut**.

Der **Riesling** aus der **Linie Exklusiv** zeigt sich in einer glänzenden 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 **vibrierende Säure** und eine **saftige Fruchtfülle** von Aprikosen und aus Zitrusrichtungen verwöhnen die **Zunge**. **Herzhaft rassig** und **trinkanimierend frisch** tritt der **Riesling Exklusiv** an. Der **Alkohol** 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 einen Red Snapper vom Grill wiederbelebt oder einem Zitronenhühnchen Flügel verleiht.

### Hanföl kaltgepresst nicht filtriert

**Hanf** ist wie **Lein** eine sehr **alte Kulturpflanze** und kann **bis zu vier Metern hoch** werden. **Hanföl** ist ein **Pflanzenöl**, das aus den **Samen** des Hanfs (*cannabis sativa*) **gewonnen** wird. Es verleiht den **Speisen** einen **angenehmen Geschmack**, sollte aber **nicht erhitzt** werden. Es ist **reich an Vitaminen, Spurenelementen** und **sekundären Pflanzenstoffe**, vor allem aber an **mehrfach ungesättigten Fettsäuren**, die der **Körper nicht selbst bilden** kann, vor allem die wichtigen **Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren** in dem **besonders günstigen Verhältnis** von 2:1 bis 3:1. Wie auch bei anderen hochwertigen Pflanzenölen **erhält die Kaltpressung** durch die relativ geringe **Presstemperatur** von 40 °C bis 60 °C die **Inhaltsstoffe** am besten.

Das **Hanföl** hat eine **satte, grasgrün-goldene Farbe**, **duftet intensiv** nach frischen Heublumen und lädt immer wieder zu **langem Schnüffeln** ein. Im **Geschmack** zeigt sich die **hohe Qualität** an der **Reinheit** der leicht nussigen Note. Wir fühlen am **Gaumen** eine perfekte **Textur**, nicht klebrig dick, aber auch nicht dünn wie Wasser. Mit seiner **sanften Milde** gleitet es in einen **angenehm harmonischen, aromatischen Nachgeschmack** hinein ohne jede Bitterkeit. Träufeln Sie es mal auf frisch entblätterte und noch warme Artischocken-Herzen.

### Bio Kürbis-Kernöl 100% rein

Für die **Herstellung** von **Kürbiskernöl** werden die **Kürbiskerne** des grünlich-orangen **Ölkürbis** (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) **verwendet**, also weder Butternut, Hokkaido oder ähnliche Speisesorten. Für **einen Liter Öl** werden rund **zweieinhalb Kilogramm Kürbiskerne** benötigt, wofür etwa **30 Kürbisse entkernt** werden müssen. Die **Kerne** sind **nicht cremefarben bis weiß**, sondern **grünlich**. Dadurch, dass die **Kerne** so **weich** sind, lassen sie sich **besonders gut pressen**. In der Regel wird ein **Teil der Kürbiskerne** vor der **Kaltpressung geröstet**. Nach dem **Röstvorgang** werden sie mit **ungerösteten, nativen Kürbiskernen** **gemischt** und in **Spindelpressen** bei schonender **Temperatur von rund 35 °C** zu Öl **verarbeitet**. Das nimmt für das **Weingut Hirtl** die zertifiziert biologisch arbeitende **Schalk Mühle** aus **Ilz** in der **Steiermark** vor. Das **native Kürbiskernöl** enthält zu **80 % ungesättigte** und zu **50 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren**, **Antioxidantien** sowie die **Vitamine A, B1, B2, B6, C, D und E** und **Spurenelemente** wie vor allem **Selen** und **Zink**. **Kürbiskernöl** ist nur bis **120° C erhitzbar** und ist daher zum **Braten** nicht **geeignet**.

Das sortengerecht relativ dickflüssige **Bio Kürbis-Kernöl** zeigt sich **farblich** satt dunkelgrün und duftet leicht nussig. Im **Mund** verteilt sich schnell der nussige **Geschmack**, der zunehmend intensiver wird. Am **Gaumen** kommt ein zartes Röstaroma an, was mit der Nussigkeit perfekt **harmoniert** und für einen **langen Nachhall** sorgt. Natürlich können Sie mit diesem **exzellenten Öl** ein leckeres Baguette beträufeln. Aber genießen Sie es lieber auf einem Chicorée-Salat mit gehobeltem Parmesan oder tropfenweise auf Vanilleeis.

**Wir stellen die Weine** vor, die wir 2019 **verkosten** konnten.

**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 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 **so viel 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 Lehmantel**.

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** so viel **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 kräutrig-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 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 kräutrige 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 granatroten 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**. Das ist ein **Rotwein** mit einer **internationalen Stilistik Richtung Bordeaux**, der weit **über das Weinviertel hinaus bewundert** wird. Speisenmäßig ruft der Wein 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)