

FRANZ HIRTZBERGER Riesling Smaragd Hochrain Niederösterreich



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Franz Hirtzberger
Traubensorten:	Riesling (Rheinriesling)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	9-11°
Bewertung:	Falstaff 97

Smaragd ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau, ab einem Alkoholgehalt von 12,5 Vol.%. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Der Hochrain am Fuße des Singerriedels gelegen, ist geprägt vom klassischen Verwitterungsboden mit dünner Auflage von sandigem Lehm. Hier widerspiegelt sich der Riesling in einer überaus feinen, mineralischen Fruchtigkeit, mit reifen Agrumen Noten und zarten Tropenfruchtanklängen in der Nase und elegant-stoffigem Gaumen.

Empfehlung

Wunderbar zu Melonen Kaltschale mit gebratenem Speck und Feta, zu pochierten Seezungen Röllchen in Orangen-Weisswein Sauce und auch zu feiner asiatischer Küche.

Produzent

Hirtzberger ist eine grosse Nummer in Österreichs Weinbau. Hoch geachtet, mit internationalem Renommee, das jedoch auf Bodenständigkeit der Charaktere in der Familie Hirtzberger beruht. Bei einem Besuch in Spitz wird klar: Es geht um Präzision. Es geht um Wein, vor allem um den neuen, der sich in die Reihe der grossen älteren einordnen soll. Und man bedenke eines: Lassen sie sich nicht von der gerade auch in Österreich weitverbreiteten Krankheit anstecken, die Weine (zu) jung zu trinken. Gerade Hirtzberger-Weine sind lagerfähig, sie danken es ihnen mit nahezu königlicher, oder vielleicht auch kaiserlicher Grösse. Dies gilt vor allem, aber nicht nur, für die Grand Cru, die zu Österreichs Aushängeschildern gehören: GV Honivogl und Riesling Singerriedel. Den Anfang machen jedoch die trinkfreudige Steinfeder vom Donaugarten und die nuancenreichen Federspiel-Gewächse vom Roten Tor beziehungsweise aus den Steinterrassen. Und so balanciert die Hirtzberger-Weine sind, so hat Franz sen. durch seine

umsichtige Begleitung dem Franz jun. das Zepter nahtlos übertragen. Wir können uns also freuen: Die Hirtzberger-Erfolgsstory setzt sich auch in der fünften Generation fort.