FRANZ HIRTZBERGER
Grüner Veltliner Federspiel
Rotes Tor Niederösterreich



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Franz Hirtzberger**
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 92

In der Nase zeigen sich Aromen von gelbem Apfel, Marille und etwas Orangenzeste, unterlegt mit einer Note von Kräutern und dem typischen Pfefferl im Hintergrund. Saftig-eleganter Gaumen, mit feinem Säurebogen, einladender Frucht Süsse und zitronig-mineralischem Nachhall.

Empfehlung

Toll zum Aperitif, dazu eine Jause mit etwas frischem Kren, zu Schlutzkrapfen mit Salbeibutter, gebratener Saibling auf Rucola oder Spinat, zu hellem Geflügel.

Produzent

Hirtzberger ist eine grosser Name in Österreichs Weinbau. Hochgeachtet, mit internationalem Renommee, das jedoch auf Bodenständigkeit der Charaktere der Familie beruht. Bei einem Besuch in Spitz wird klar: Es geht um Präzision. 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 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 trinkfreudige Steinfeder-Weine und die nuancenreichen Federspiel-Gewächse. 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.