HARTL HEINRICH
ZWEIGELT RESERVE
HARTL HEINRICH, OBERWALTERSDORF



Jahrgang:	2020
Inhalt:	50 cl
Produzent:	Hartl Heinrich
Alkoholgehalt:	13.5
Ausschenktemperatur:	16-18°
Traubensorte(n):	Zweigelt

Empfehlung

Passt hervorragend zu Wildspeisen, Steaks sowie allen anderen dunklen Fleischarten.

Degustationsnotizen

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Angenehm warme, dunkle Frucht, die an Beerenkonfit erinnert. Am Gaumen druckvoll mit Aromen von Kirschen, Zwetschgen und schwarzen Oliven sowie den für Zweigelt so typischen Anflug von Bourbon Vanille. Würzig mit feinem Tannin und gut integrierter Säure.

Produzent

Hartl Heinrich: Heinrich und Marie-Sophie Hartl leben mit ihrer Familie im Weinbaugebiet Thermenregion südlich von Wien. Dort produzieren sie vielschichtige Rotweine der Leitsorten Pinot Noir und St. Laurent sowie feine Weisse, die stets fruchtig, komplex und gut ausbalanciert sind. Ein besonderer Fokus wird hier auf die autochthonen Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler gelegt, beide perfekte Speisenbegleiter zu kräftigen und gewürzten Speisen, die aber beinahe vor dem Aussterben bedroht sind. Zahlreiche Auszeichnungen im SALON Österreich Wein und internationalen Wettbewerben beweisen, dass Heinrich mit dem vielseitigen Terroir der Thermenregion hervorragend umzugehen vermag. Der Familienbetrieb ist zudem Gründungsmitglied der "Burgundermacher", die einige der besten Burgunderweine Österreichs hervorbringen. In der Thermenregion wird Vielfalt auch kulinarisch ausgedrückt und findet in gelebter Gastfreundschaft beim Heurigen ihren Höhepunkt. So steht auch Heinrichs und Maries Zuhause Gästen aus aller Welt offen.