



# GESTATTEN? HIRTZBERGER!

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

**Hirtzberger? Das ist doch dieser berühmte Winzer aus der Wachau! Aus Spitz. Und die heissen alle Franz. Seit Generationen. Doch es gibt noch einen anderen, ebenfalls sehr weinigen Hirtzberger. Aus der gleichen Familie. Er heisst Mathias. Mit einem «t». Und der wollte Bankkaufmann werden. Das hat er auch gelernt. Doch erstens kommt es ganz anders. Und zweitens als man denkt ...**

Hier folgt die Geschichte eines Jungwinzers, der sich innerhalb von nur fünf Jahren in der «Wachauer-Champions-League» etabliert hat.

Ich habe ihn seit seinem ersten Jahrgang (2014) verfolgt. Und jeden Jahrgang jeweils als Jungwein verkostet. Beim Jahrgang 2017 war mir klar: «Das wird was». Als ich diese wunderbaren 2018er probierte, nahm ich mir vor, dem sympathischen Mathias Hirtzberger einen verdienten Sonderartikel zu widmen.

«Bei jedem Wein gilt für Mathias Hirtzberger die gleiche Devise: Durch Beobachten im Weingarten, nachhaltige Bodenpflege und akribische Handarbeit die Charakteristika der Sorte zu betonen und dabei doch die subtilen Stimmen herauszuarbeiten, die jeden einzelnen Weingarten unverwechselbar machen». Diesen Satzbandwurm kann man in der Fachzeitschrift Falstaff nachlesen. Um die Güte der Weine der Winhofmeisterei zu unterstreichen, gewann der Wösendorfer Jungwinzer mit seinem 2017er Grüner Veltliner Treu bei Falstaff den begehrten Federspiel Cup.

Die Zeitschrift Vinaria berichtet von den bereits beachtlichen Erfolgen und zeichnet die Winhofmeisterei als Top-Betrieb mit drei Kronen aus. Mehrere Weine aus den Paradelagen Kollnitz (Riesling) und Kollmütz (Grüner Veltliner) wurden in diversen Artikeln mit der Höchstnote von fünf Sternen bewertet.

Der ehemalige Chefredaktor von Gault-Millau und einflussreiche Genussjournalist Klaus Egle spricht in seinem Artikel vom «Mann der feinen Töne». Er artikuliert, dass Mathias Hirtzberger «seinen eigenen Weinstil kreiert und entwickelt hat».

Und was meint Gabriel zur Weinhofmeisterei? «Wunder dauern nicht immer länger!» Erfolg lässt sich nämlich planen und berechnen. Sicherlich hat Mathias Hirtzberger in vielerlei Hinsicht vom elterlichen Betrieb profitiert. Von der finanziellen Substanz, aber sicherlich auch von den Generationen übergreifenden Erfahrungswerten. Wösendorf ist aber nicht Spitz! Und so hat es Mathias Hirtzberger von Anfang an geschafft, bei sehr guten Jahrgangsvorgaben ins Volle zu greifen. Dies zeigt sich besonders deutlich beim Jahrgang 2017. Spitzenwinzer zeichnen sich aber auch dadurch aus, dass diese ausserdem bei schwierigeren Jahrgangsvorgaben hervorragende Weine keltern. Dies ist hier der Fall. Was bei der Weinhofmeisterei somit klar erkenntlich ist, sind die bestmöglichen Jahrgangsreflektionen. Hirtzberger packt den «Dialekt» der Lagen ohne Erkennungsverlust direkt in seine Flaschen. Dabei kitzelt er mit einer relativ unspektakulären Vinifikation das Maximum der realisierbaren Aromen aus dem Innern seiner Trauben. Das Hauptmerkmal seiner Weine ist der phänomenale, nasale Duft. Ich nenne es «Wachauer-Sonder-Wein-Bouquet». Da hat man zuweilen das Gefühl, dass es Mathias Hirtzberger gelingt, ein schier unvergleichliches, unkopierbares Weinparfüm vom wurzelnden Rebstock über den Keller bis in die Flasche zu transportieren.

---

## VON UNTER 10 EURO BIS 40 EURO

Der Preisspiegel reflektiert eine ansprechende Bandbreite für jegliches Weissweinsbudget. Die Steinfeder vom Grünen Veltliner (Stab) wird auf dem Weingut für 9.50 Euro angeboten.

Nicht wenige Sortiments-Weine werden auch als Magnumflaschen angeboten. Natürlich gibt es das umfangreichste Angebot im Weingut selbst. [www.weinhofmeisterei.com](http://www.weinhofmeisterei.com)



## ZWEI FRAGEN AN DEN HIRTZI-MATHI

### «Welcher Wachauerwein ist Dein Vorbild?»

**Mathias Hirtzberger:** «Bei meiner Antwort bin ich da erblich vorbelastet. Die Wachau verfügt über eine unglaubliche Vielzahl an grossartigen Weinen. Davon habe ich vielleicht knapp mehr wie zehn Jahrgänge konkret verkostet. Ohne meine Winzerkollegen kompromittieren zu wollen, würde ich hier den 2007 Singerriedel wählen. Dieser legendäre Riesling ist schlichtweg eine Sensation.»

### «Und welcher ist Dein bester Rotwein?»

**Mathias Hirtzberger:** «Da habe ich mich noch viel zu wenig eingekostet. Will heissen: In meinem Leben spielt der Weisswein verständlicherweise eine sehr wichtige Rolle. So fällt es mir bei dieser Frage nicht schwer, mich auf einen Rotwein zu fokussieren. Einmal durfte ich den Château Palmer 1989 trinken. Der hat mir ausserordentlich gut gefallen.

*Anmerkung Gabriel: Ein 20-Punkte-Wein!*

## HOFMEISTEREI HIRTZBERGER: WEINKARTE MIT 2000 POSITIONEN

Ältere Wachaubesucher werden dieses Restaurant noch als den Florianihof kennen. Noch viel früher war dieses Gebäude die Weingartenhofmeisterei des Stiftes St. Florian in Oberösterreich. Die Hirtzbergers konnten dieses rund 700jährige Gebäude erwerben. Im selben Jahr als Mathias Hirtzberger seinen ersten Jahrgang lancierte (also 2014), öffnete dieser just renovierte Gastbetrieb mit neuem Namen «Hofmeisterei Hirtzberger». Die Gastgeber: Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber. Natürlich gibt es dort immer die Weine von der Weinhofmeisterei im Angebot. Aber auch jene von Franz Hirtzberger. Und noch 2000 andere. [www.hofmeisterei.com](http://www.hofmeisterei.com)

## EHER SO DER RIESLING TYP

«Eigentlich sollte ich mich offiziell gar nicht als Riesling Fan bekennen, denn wir haben in unserem Betrieb 75 % Grüner Veltliner zu verkaufen», meint Mathias sinnierend beim Mittagessen im Prandtauerhof in Joching.

Mathias Hirtzberger wurde am 6. September 1986 geboren. Also just vor der Ernte von einem legendären Wachauer-Weinjahrgang. Er wuchs im Winzerbetrieb Franz Hirtzberger auf und half dort als Jüngling regelmässig mit. So war es denn schier selbstverständlich, dass er in der Folge die Weinbauschule in Krems besuchte. Daraufhin arbeitete er eine Zeit lang im Weingut Prager in Weissenkirchen.

Danach ging Mathias zur Uni, half aber auch da immer wieder im elterlichen Betrieb mit. Dann wurde er Bankkaufmann, arbeitete als Berater bei einer Finanzservicefirma. «War echt cool», beschreibt er diese Zeit. Dann folgte eine Anstellung bei der Alpe Adria Bank. «Leider bewegte ich mich während meiner Bank-Zeit immer weiter weg vom Wein», berichtet Mathias Hirtzberger. «Irgendwie produzierten wir gar nichts, sondern schoben nur Geld hin und her. Es war eine spannende Zeit, aber nicht meine Welt.» Also klopfte er fast reumütig an die Türen des Elternhauses und wurde mit offenen Armen empfangen. Fortan arbeitete er mit seinem Bruder Franz zusammen. «Wir verstanden uns sehr gut. Ich konnte sehr viel von ihm lernen und wir hätten als Team die Sache problemlos hingekriegt.» Er wollte aber seinem Bruder Franz nicht am Zipfel hängen und der Wunsch nach etwas Eigenständigem wurde immer grösser.

Also hielt *Mann* Umschau. Ein weit entfernter Verwandter, Anton Hirtzberger, verpachtete altershalber seine 5,5 Hektar. Das war der Grundstein! Und gleichzeitig bedeutete dies auch die geografische Festlegung des zukünftigen Betriebes. Jedoch (noch) nicht, was die Produktion anbelangte. Die ersten drei Jahrgänge 2014 bis 2016 wurden noch im elterlichen Betrieb in Spitz vinifiziert. Aktuell umfasst das Weingut 10 Hektar Rebflächen. Davon sind aktuell 7,5 Hektar in Ertrag.

Am 27. August 2016 heiratete Mathias seine Freundin Hanna. Sie studierte internationale Betriebswirtschaft in Wien.

Diese Ausbildung wird ein willkommener Joker für die Zukunft des Weingutes sein. Anfangs 2017 begann man mit dem Bau des neuen Weingutes, rund 300 Meter Luftlinie von der Hofmeisterei entfernt. Im gleichen Herbst konnte – praktisch noch im Rohbau – hervorragende Ernte eingefahren und verarbeitet werden.

Jetzt ist das recht markante, aber sich gut in der Landschaft integrierte Weingut fertig. Ende April 2018 feierte man Eröffnung mit Familie, Freunden, Winzern, Behörden und Kunden.



*Oben: eine Aufnahme dieser Feier von Falstaff.  
Unten: ein Stimmungsbild von wine&partners.*



Wie könnte eine weitere Expansion aussehen? «Ein bisschen was könnte da schon noch gehen. Das Betriebsgebäude ist/wäre auf möglicherweise 20 Hektar ausgerichtet. Expansion kommt für mich aber nur in Frage, wenn ich damit eine Qualitätssteigerung avisieren kann», konkretisiert Hirtzberger.

Natürlich stünden da Weinberge rund um Wösendorf im Vordergrund. Sein Wunsch würde, von den Böden her, in Richtung karger und schroffer gehen. Ein recht grosser Begehrt sei es, vielleicht einmal eine tolle Riede im Gaisberg zu besitzen. Selbstzufrieden ergänzt Hirtzberger: «Eigentlich bin ich mit meinen Lagen am Kollmütz und Kollnitz langfristig aber bereits sehr gut aufgestellt!»



## KOLLMITZ = RIESLING

«Mitz» und «Mütz» tönen phonetisch leider sehr ähnlich. Im Detail betrachtet ist es bei der Weinhofmeisterei dann aber ganz einfach. Der Mitz mit dem «i» ist der Riesling. Und der Mütz mit dem «ü» ist der Grüne Veltliner. So dient diese Erklärung als einfache Eselsbrücke.

Die Namensgebung für beide, ähnlich tönenden Begriffe soll aus dem slawischen stammen und definiert «schützende Anhöhe». Die Riede Kollmitz liegt über Joching und beginnt auf einer Höhe von 249 bis 361 Meter über Meer. Eigentlich ist dies ja generell ein «Veltlinerberg», aber grad auf den obersten Lagen gedeihen die besten Rieslinge der Weinhofmeisterei. Der Kollmitz hat eine sehr prädestinierte Lage: nahe am Fluss, mit Sonnenstunden vom Morgen bis zum Abend.

**2014 Riesling Smaragd Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Mittleres Gelb mit senfigen Farbtönen. Das Nasenbild zeigt leicht welke, grasige Noten, aber auch gleichzeitig eine gewisse Würze. Im zweiten Ansatz gekochte Rhabarber. Insgesamt strahlt er eine gewisse Kühle aus. Im Gaumen ist er mit einer rassigen Säure unterwegs, diese wirkt etwas körnig im Fluss, gibt dem Wein aber auch eine bäuerliche Rasse. Das Finale zeigt eine minime Fruchunterreife und somit eine introvertierte Strenge. 17/20 trinken

**2015 Riesling Smaragd Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Mittleres Gelb. Ich hatte zuvor den doch recht dicklichen GV Kollmütz verkostet und so war es eine richtige Wohltat, diesen frischen geradlinigen reifen Kollmitz zu degustieren. Pfeffrig, reif in der Frucht, schön ausladend. Im Gaumen reich, rassig und schier quirlig, dicht im Extrakt, zeigt viel Nerv und eine nachhaltige Konzentration. Intensives, mineralisches Akazienhonig-, Harz- und Kräuterfinale. 19/20 trinken

## SO GEHT GROSSER RIESLING!

Innerhalb der wenigen Produktionsjahre ist dieser geniale Riesling ein Meilenstein in der vielversprechenden Karriere von Mathias Hirtzberger. Schwieriges Jahr – grosser Wein!

**2016: Riesling Smaragd Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Mittleres Gelb mit lindengrünen Reflexen. Offenes, sehr traubiges Bouquet, feinsüss und gleichzeitig würzig, feiner Akazienschimmer, leicht grünlicher Marillen- und Limonentouch. Im Gaumen gefällt der Wein durch eine schier quirlig anmutende Rasse und dem druckvollen Finale. Riesling muss tanzen. Dieser tanzt! Leider eine sehr kleine Ernte. 19/20 trinken

**2017 Riesling Smaragd Ried Kollmitz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Aufhellendes, leicht grünliches Gelb. Subtiles, weit gefächertes Bouquet; versprüht Früchte von Nektarinen und Weinbergpfirsich. Trotz seiner Komplexität gibt er sich recht verspielt in der Nase. Im Gaumen sehr füllig, doch diese Opulenz merkt man gar nicht, weil die unzähligen Säuremoleküle fröhlich über die Zunge tanzen. An diesem genialen Wein merkt man, dass Mathias Hirtzberger beim Grüner Veltliner wie auch beim Riesling gleichermaßen bereits jetzt zur Wachauer-Elite gehört. Dies ist kein Grüner Veltliner, um Blindverkostungen zu gewinnen. Ganz grosse Weine dieser Rebsorte sind keine Monster, sondern überzeugen durch Aroma, Finesse und Balance. Und genau dies ist hier fraglos der Fall. Voll auf den hohen Jahrgangserwartungen abgeliefert. 19/20 trinken



*Blick vom Kollmitz auf die Weinhofmeisterei.*



## KOLLMÜTZ = GRÜNER VELTLINER

Während der nördliche Nachbarberg Kollmitz ein sehr harmonischer Weinberg ist, gilt der Kollmütz als tendenziell heterogene Riede. Dies auch in deren Beschaffenheit. Unten ist die Unterlage Löss, oben mehrheitlich Sand.

Mathias Hirtzberger besitzt unterschiedliche Lagen und bekommt so eine gewisse Spanne in seine Weine. Die Reben beginnen bei 221 Meter über Meer und erreichen eine Höhe bis 418 Meter.

**2014 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Recht intensives Gelb. Offenes, ausladendes Bouquet. Der Duft zeigt eine minime, Würze verleihende Botrytis, trockene Kamille, Akazienduft und ein Anflug von Quitten, ergänzt durch mineralische Züge. Im Gaumen wirkt er körnig, markant, eher maskulin und weist im Extrakt eine minime Schalenbitterkeit auf. Gut «gehofmeistert» für dieses schwierige Jahr. 17/20 trinken

**2015 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Reifendes Gelb. Die Nase duftet von Beginn weg sehr intensiv, schwappt schier über und vermittelt feine Honig-Aromen, gekochte Mirabellen und schier buttrige Konturen. Im zweiten Ansatz findet man Nuancen von gekochten Quitten, Safran und Estragon. Der Gaumen ist mundfüllend, weich und schier etwas dicklich respektive sehr reich. Wenn man ihn richtig erleben will, so sollte man ihn eher kühl geniessen und dann aus einem grossen Glas. Oder noch besser: warten. Es gibt ja die These, dass sich dickliche Grüne Veltliner im Alter verschlanken. Und wenn diese Theorie stimmt, dann ist hier das letzte Wort noch nicht gesprochen. Der ideale Kollmütz ist es nicht, aber diese erotisch anmutende «Plénitude» hat hier schon auch seinen Reiz. 18/20 trinken

**2016 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Leuchtendes, helles Gelb. Offenes, würziges Bouquet. Er strahlt eine gewisse Kühle aus und gleichzeitig findet die Ankündigung von hoher Reife in Form von Sultaninen und Honigmelonen statt. Im zweiten Ansatz: zarte Kümmelnoten, ein Hauch von Estragon und Sternfrucht, gibt sich direkt aber auch recht schichtig. Im Gaumen aussen schmelzig und innen kräftig. Ein sehr fleischiger, immer noch verlangender Wein, der zur recht intensiver Essensbegleitung ein hervorragender Sparringpartner ist. Er ist jetzt in der ersten Reife und wird noch locker zehn Jahre auf hohem Niveau durchhalten. Schwieriges Jahr – grosser Wein. 18/20 trinken



### GENIALE GENUSSAFFÄRE

Dieser absolut geniale GrüVe ist momentan noch auf dem Weingut wie auch im Markt erhältlich. Das ist eine einmalige und letzte Chance, sich einer der besten Weine dieses jungen Weingutes in den Keller respektive in den Kühlschrank zu legen.

**2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:** Frisches, helles Gelb. Glockenklare Ausstrahlung, Sternfrucht, Netzmelonen, Weinbergpfirsich, vermischt mit einer kräutrigen Frische, feinschichtig und weit gefächert. Der Duft ist defensiv und doch intensiv in einem zugleich. Im Gaumen balanciert, geschmeidig, samtig und sehr lang. Das Finale zeigt eine hohe Frucht reife. Grosses Smaragd-Schmusekino. Hier zeigt Mathias Hirtzberger, dass er mit diesem genialen Wein bei der Elite mitmisch. Ein Wein für zwei Jahrzehnte Musse-Genuss. Die gute Nachricht: Diesen Wein gibt es (noch) ab Weingut zu kaufen! 19/20 trinken



### JÜNGSTER JAHRGANG AM MARKT

Mit einem breiten Lächeln präsentierte uns Mathias Hirtzberger seine aktuelle Verkaufspalette. Eine durchgezogene Qualitätslinie mit besonders duftigen Weinen. Er schafft es Jahr für Jahr – auf besondere Art und Weise – die Aromen aus seinen Trauben heraus zu kitzeln.

#### **2018 Grüner Veltliner Steinfeder Stab, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Blasses, sehr helles Gelb; transparent mit schöner Brillanz. Wunderbar duftig und spontan ansprechend, trocken, mit Stachelbeeren, Steinfruchtnoten und Bergamotteschimmer. Im Gaumen leicht, erfrischend mit apfeligem, saftigem Extrakt. Einfach und sehr gut! Hirtzberger-Spass unter 10 Euro! 16/20 trinken



#### **2018 Grüner Veltliner Federspiel Treu, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Aufhellendes, grünliches Gelb. Duftiger Ansatz, zeigt viele Schichten, geht in die gelbe Frucht mit minim tropikalem Fruchtansatz. Im Gaumen fein, mitteldicht, gut ausgelegt mit weicher Säure und viel Charme bietend. Jetzt schon in erster Genussreife. 17/20 trinken

#### **2018 Grüner Veltliner Smaragd Greif, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Sehr helles Gelb; leuchtend, minim grüner Schimmer. Fruchtig und würzig zugleich, Karambole, Stachelbeeren und feine Pfirsichnoten, sehr eleganter Ansatz. Im Gaumen mit einer erstaunlichen 2018er Säure aufwartend. Dies gibt dem Fluss eine ansprechende Spannung, der fein mineralische Wein bleibt eher schlank im Fluss mit sehr guter Balance. 17/20 trinken

#### **2018 Grüner Veltliner Smaragd Spitaler, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Frisches Gelb mit senffarbigem Nuancen, brillant. Intensiver Duft: Steinfrucht, Pfirsich, Lindenblüten und einen Hauch von Wachholder – gibt sich dicht und vielschichtig zugleich. Im Gaumen füllig, weich und anmutig, der Fluss ist cremig, das Finale gebündelt. Ein unglaublicher Jugendcharmeur mit recht gutem Potential! 18/20 trinken



*In diesem einzigen Holzfass wird in der Regel einer der Grünen Veltliner ausgebaut.*

#### **2018 Grüner Veltliner Smaragd, Kollmütz, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Intensives Bouquet von Beginn weg. Er vermittelt eine angenehme Süsse in der Nase und zeigt Nuancen von reifen Quitten, kalte, gekochte Stücke von weissen Nektarinen. Im zweiten Ansatz Mandelmehl und feine Arachidnote. Von der Nase her erwartet man da ein an sich opulenter Wein – im Gaumen verschlankt er sich dann aber und zeigt eine wunderschöne Balance. Die kaum spürbare Restsüsse verpackt er sehr gut und ich denke, dass er sich in den weiteren Jahren noch hervorragend entwickeln wird. Seinen Genusspeak sehe ich so um 2023. 18/20 beginnen

## TOLLES 2018er-RIESLING-DEFILEE

Es scheint, dass in der Weinhofmeisterei beim Jahrgang 2018 die Rieslinge die Nase leicht vorne haben. Die Weine sind geradlinig, klar ausgerichtet mit einer, für den Jahrgang, recht erfrischend daherkommenden Säure. Vor allem zeigen alle Weine von der Zier bis zum Kollnitz eine glockenklare Linie. Und wie immer mit diesem sagenhaften Hofmeisterei-Duft beim ersten Nasenkontakt!

### **2018 Riesling Federspiel Zier, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Sehr blass, nur wenig Gelb zeigend. Im Gaumen klare Riesling-Ansage, wirkt fast parfümiert und zeigt einen tropischen Bergamotteschimmer und erinnert an Gletscherpastillen. Im Gaumen schlank, präzise, weiche und doch stützende Säure. Ein puritanischer Riesling vom enormem Trinkgenuss. 17/20 trinken



### **RIED BACH: GABRIELS LIEBLING**

Steile Lagen und heisses Klima. Der Bach stammt aus dem Gaisberg. Er reift im Rebberg eher früh und auch in der Flasche scheint dies so zu sein. Ein spontaner Genuss ohne Reue!

### **2018 Riesling Smaragd Bach, Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Aufhellendes, recht transparentes Gelb, leuchtend. Sehr traubiges Bouquet, Holundernoten, Weinbergpfirsich, zeigt nasal eine wunderschöne Reife in der Frucht, ohne dabei rosinig zu wirken. Im Gaumen tänzelt er nur so über die Zunge. Dabei zeigt er einen gewissen Reichtum durch Extraktsüsse, schnalzig auf der Zunge und im Finale hoch aromatisch. Er klingt mit einem frischen Stachelbeerenton aus. Ein einzigartiger Wein, der als angenehmes Attribut geschmacklich sehr eigenständig daherkommt. 18/20 trinken



*Heiligenstock am Wegesrand zwischen Wösendorf und Joching. Im Hintergrund oben: die rund 18 Hektar grosse Riede Kollnitz mit seinen lössgeprägten Böschungsterrassen.*

### **2018 Riesling Smaragd Kollnitz Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger:**

Mittleres, leuchtendes Gelb. Der Nasenansatz ist schon fast gigantisch und gleichzeitig wunderbar parfümiert, minime Anklänge von kandierten Cakefrüchten, gelben Nektarinen und Blütenduftnoten. Bei jedem neuen Kontakt legt das Bouquet noch ein paar Aromen nach. Im Gaumen saftig, konzentriert, weit ausgelegt mit einem dahinschmelzenden Extrakt aufwartend, gebündeltes Finale. Schlank und rassig. Riesling in Reinkultur. 19/20 trinken



*Weinhofmeisterei Hirtzberger  
Hauptstrasse 143  
3610 Wösendorf in der Wachau*

**Telefon:** Telefon: +43 2715 22955  
**Email:** buero@weinhofmeisterei.at  
**Webseite:** www.weinhofmeisterei.com