

2007 Riesling Zöbing

Ein klassischer Urgesteinsriesling aus diversen Terrassenweingärten rund um den alten Kamptaler Winzerort Zöbing, der die aromatische Typizität der Sorte auf gediegene Art und Weise vermittelt: Anregendes Fruchtspiel aus Steinobst und Zitrus, am Gaumen zeigt sich dieser Wein kompakt, mit elegantem Fruchtschliff, im Abgang gibt sich dieser Riesling gebündelt, mit lebhafter Säurestruktur.

Ein idealer Partner für Süßwasserfische, etwa Saibling, Forelle und Hecht, aber auch zu Geflügel oder Ziegenfrischkäse.

Traubenmaterial von relativ jungen Weinstöcken – durchschnittlich 15 Jahre alt. Gärung im Edelstahltank mit Hilfe von Naturhefen. Bis Mitte Februar auf Feinhefe.

VINARIA SIEGER:

Ausgabe Nr. 5/2008: Renommierete Betriebe top. Gerade bei den mittelgewichtigen Rieslingen (und Veltlinern) liegen die Topweine oft denkbar knapp beieinander, heuer gab es aber einen **eindeutigen Sieger**: Johannes und Josef Hirsch aus Kammern konnten mit ihrem Riesling Zöbing – unserer Meinung nach dem besten seines Namens bisher – reüssieren: ein wunderbar exotischer Wein von beachtlicher Substanz sowie ausgeprägter Mineralik und viel Spannung, der jedenfalls noch Reserven besitzt. Ein Ergebnis der biodynamischen Bewirtschaftung, auf die derzeit im Weingut Hirsch umgestellt wird? Es wäre in der derzeitigen Umstellungsphase übertrieben, Derartiges zu behaupten, gibt sich Johannes Hirsch bescheiden, der die Qualität des Weines mit „extremem Einsatz im Weingarten mit unglaublich vielen Leuten“ sowie dem geringen Behang und dem punktgenauen Erntezeitpunkt rechtzeitig vor dem großen Regen erklärt.

Herrliche Fruchtaromatik, exotische Noten, ganz dicht, Aranzini, hell und frisch, beachtliche Fülle, etwas Weißbrot, schiefzig, extraktsüß und zart restsüß, knackig-rassig, viel Spannung, lang, Reserven. 17,7 Punkte