



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

RIED GAISBERG 1^{er} ZÖBING RIESLING 2018 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Würzig untermalte Frucht, rote Pfirsiche, dahinter ein Hauch von Kuchen; knackig, erfrischend, rosa Grapefruits, elegant, Frucht nach Nektarinen und Pfirsiche, pointiert, pikant, feiner Abgang.

Peter Schleimer

12,5 Vol %, großes Holzfass/Stahltank
Biodynamisch nach Respekt – AT-BIO-402

DIE LAGE

Nach Südwesten ausgerichtete Lage am südlichen Ausläufer des Manhartsberges. Den Boden bildet vorwiegend kalkfreie Silikatbraunerde von sandiger, etwas schluffiger Konsistenz mit deutlichem Grus- und Steinanteil. Dieser Boden entsteht aus den verwitterten Glimmerschiefern im Untergrund, die lokal von Amphibolitlinsen durchbrochen werden und dann, neben möglichen Lössresten, auch für etwas Kalkgehalt im Boden sorgen können.

AUSBAU

Mitte September geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Mitte Mai auf der Feinhefe. Flaschenfüllung Ende Juli, Verkauf ab September 2019.

JAHRGANG 2018

Der Jahrgang 2018 begann vielversprechend. Die Weinreben trieben wegen der Januar- und Februarkälte später aus als im Jahr davor. Dann jedoch beschleunigte sich die Vegetation. Im Frühjahr wurde es rasch sehr warm, auf eine frühe Blüte folgte ein heißer, trockener Sommer, Mitte Juli fielen dann rechtzeitig für die Traubenreife 55 mm Niederschlag - sodass die Trauben noch vor dem Herbst weitgehend erntereif waren.

Die Lese fand vom 28. August - 27. September statt.

Die Trauben haben die extreme Hitze und die monatelange Trockenheit sehr gut überstanden, es konnte gesundes Traubenmaterial eingebracht werden. Allerdings war dafür rigoreses Ausdünnen im Juli nötig, damit die Rebstöcke mit dem wenigen zur Verfügung stehenden Wasser das Auslangen finden konnten. Um den heißen Sommertemperaturen im August und September zu entgehen, fand die Lese in den Morgen- und Vormittagsstunden statt. Die noch nachtkühlen Trauben wurden mittels Ganztraubenpressung verarbeitet. So entstanden feine und saftige Weine, denen das heiße Jahr nicht anzumerken ist.



Verfügbar in: 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l

WEINGUT HIRSCH GMBH
HAUPTSTRASSE 76, 3493 KAMMERN / AUSTRIA
T +43 2735 2460, F / 60
INFO@WEINGUT-HIRSCH.AT
WWW.WEINGUT-HIRSCH.AT



AT-BIO-402

