



# HIRSCH

[ WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN ]

## RIED GRUB <sup>1<sup>er</sup></sup> KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2018 KAMPTAL DAC

### KOSTNOTIZ

Recht voll, Hirschartigen und alte Apfelsorten, auch Hülsenfrüchte, Linsen, roter Pfeffer, wird immer pfeffriger, Curry, Staubzuckerhauch; auch am Gaumen erdige Kernobstnoten von Kräuternoten untermalt, frisch gemähtes Gras, zartbitter, fest, burschikos, kernig, Zitrusnote im robusten Finish.

*Peter Schleimer*

13,0 Vol %, großes Holzfass/Stahltank  
Biodynamisch nach Respekt – AT-BIO-402

### DIE LAGE

Kessellage zwischen Heiligenstein und Gaisberg, windgeschützt von drei Seiten, geöffnet nach Südwesten. Der kalkhaltige Boden ist aus Löss entstanden und von der Konsistenz lehmig-sandiger Schluff, lokal mit eingelagerten Kies- und Grussschnüren. Unter dem Löss liegt Zöbing-Formation mit Schluff- und Sandsteinen.

### AUSBAU

Anfang/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 rigoroses 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 | 6,0 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

