



# HIRSCH

[ WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN ]

## KAMMERNER GAISBERG GRÜNER VELTLINER 2015 KAMPTAL DAC, 1 ÖTW

### KOSTNOTIZ

Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe, feine Nuancen von Mango und Papaya, etwas Blütenhonig, frische Orangenzesten. Saftig, elegante Textur, reife weiße Fruchtnuancen, feiner Säurebogen, mineralischer Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

*Peter Moser, Falstaff Weinguide 2016/2017: 92 Punkte*

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

### DIE LAGE

Östlich an den Heiligenstein anschließend, ausgeprägte Süd-Exposition, durchschnittliche Hangneigung etwa 11%. Im unteren Teil liegt stark kalkiger Tschernosem aus Löss mit etwas Kristallinschutt über Kies, im oberen Teil stehen Gneis und Linsen von Amphibolit an, lokal sind Reste von Löss erhalten. Der Boden ist dort eine kalkhaltige Lockersediment-Braunerde mit mehr oder weniger Grobanteil. Wo der Fels zutage tritt, bildet sich Felsbraunerde, die über dem Gneis kalkfrei ist, im Bereich der Amphibolite jedoch auch kalkig sein kann.

### AUSBAU

Anfang Oktober geerntet. Nach Ganztraubenpressung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Ende April auf der Feinhefe. Flaschenfüllung im August, Verkauf erst ab September 2016.

### JAHRGANG 2015

Die Bedeutung der Lagen zeigt sich wieder besonders deutlich bei den Weinen der aktuellen Ernte 2015: Es ist ein großer Jahrgang, aber einer, bei dem die Genauigkeit der Arbeit im Weinberg besonders gefragt war. Präzise Laubarbeit und feinfühliges Bedachtmaß auf die Besonderheiten jeder Lage waren nötig, damit der typischen Hirsch-Stil entstehen konnte. Die 2015er Weine sind trotz des heißen Jahrgangs wieder voller Saftigkeit und Frische, zeigen tiefgehende Würze und vor allem das Markenzeichen aller Hirsch-Weine: intensive Frucht und volles Aromenspiel bei eher niedrigem Alkoholgehalt.

Verfügbar in: 0,75l / 1,5l / 3,0l / 6,0l



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



AT-BIO-402

