



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

ZÖBINGER GAISBERG RIESLING 2014 KAMPTAL DAC, 1 ÖTW

KOSTNOTIZ

Mittleres Grüngelb, floral unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja, Blütenhonig und Mandarinenzesten, stoffig, weiße Pfirsichfrucht, lebendige, rassige Struktur, Limettenzesten im Abgang, salzig und anhaltend, gutes Reifepotenzial.

Peter Moser, Falstaff Weinguide 2015/2016: 92-94 Punkte

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

Anfang Oktober geerntet. Nach Ganztraubenpressung ohne Temperaturkontrolle sowohl im Edelstahltank als auch im großen Holzfass ausgebaut. Ruhezeit auf der Feinhefe bis Ende April. Flaschenfüllung im August, Verkauf erst ab September.

JAHRGANG 2014

Mit perfektem Timing und der vorausschauenden Arbeit im Weingarten konnten wir die Lese bereits Mitte Oktober abschließen. Überglücklich – denn die Voraussetzungen im heurigen Jahr waren wahrlich fordernd und arbeitsintensiv. Dank des extremen Ausdünnens im Juli konnten wir schon am 15. September mit der Lese beginnen. Der feierliche Abschluss mit kleinem Erntedank-Fest fand nur einen Monat später statt, am 15. Oktober. Im Keller schöne Klärung, anschließend erfreulich langsame und gleichmäßige Spontan-Gärung, dies weist auf eine perfekte Versorgung der Trauben während der Vegetationsperiode hin.



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

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

