



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

KAMMERNER RENNER GRÜNER VELTLINER 2015 KAMPTAL DAC, 1 ÖTW

KOSTNOTIZ

Leuchtendes Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Quitten und Mandarinenzesten. Komplex, stoffig, angenehme Extraktsüße, feiner Säurebogen, fruchtiger Abgang, gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

Peter Moser, Falstaff Weinguide 2016/2017: 93 Punkte

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

DIE LAGE

Westlicher Hangfuß der Lage Kammerner Gaisberg, durch den Hohlweg getrennt von Lamm. Der Boden ist kalkhaltig und besteht aus lehmig-sandigem Schluff, der sich auf Löss, vermischt mit Schwemmmaterial der kristallinen Gesteine im Hintergrund, wie Gneis, Amphibolit und glimmeriger Schiefer, gebildet hat.

AUSBAU

Mitte Oktober geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Ende April auf der Feinhefe. Flaschenfüllung Ende Juli, 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 Bedachtnahme 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

