



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

ZÖBINGER GAISBERG RIESLING 2015 KAMPTAL DAC RESERVE, 1 ÖTW

KOSTNOTIZ

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive gelbe Steinobstnuancen, dazu etwas Maracuja, feine Orangenesten. Saftig, angenehme helle Tropenfrucht, finessenreicher Säurebogen, zitroniger Touch im Abgang, elegant und anhaltend.

Peter Moser, Falstaff Weinguide 2016/2017: 93 Punkte

13 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 Oktober geerntet. Nach Ganztraubenpressung ohne Temperaturkontrolle sowohl im Edelstahltank als auch im großen Holzfass ausgebaut. Ruhezeit auf der Feinhefe bis Ende April. 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 Bedachtnehmen 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: 0,375l / 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

