



# HIRSCH

[ WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN ]

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

### KOSTNOTIZ

Würzig, frisch geschroteter Pfeffer und elegante Noten nach weißen Blüten, viel Charme, einnehmend, ausgewogen, bisschen Birnen und Melonen, gediegen; saftig und sehr lebhaft, erfrischend, fein-spritzig, Kernobst und etwas Grapefruits, zartherb im Finish, aus einem Guss.

*Peter Schleimer*

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 1 %. 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/Mitte September geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edeltank 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 rigoreses 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 nachkühlen 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

