



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

RIED GAISBERG 1^{er} ZÖBING RIESLING 2023 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Helles Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Floraler Touch, Anklänge von Weingartenpfirsich, ein Hauch von Limetten und Safran, mineralischer Touch. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, feiner Säurebogen, zarte gelbe Tropenfrucht im Kern, salzig und anhaftend, schlank, finessenreiche Stilistik, sehr animierend und zugänglich, sicheres weiteres Reifepotenzial.

Peter Moser - falstaff

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

James Suckling: 97 Punkte
Falstaff: 95 Punkte

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

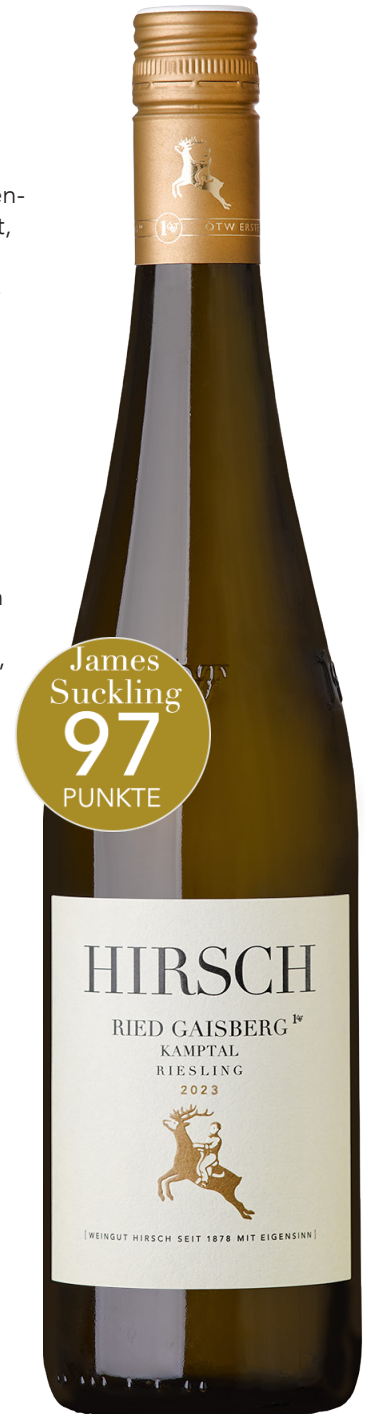
Anfang Oktober geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung mit Naturhefe, sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Mitte April 2024 auf der Feinhefe. Flaschenfüllung Ende Juli 2024, Verkauf ab September 2024.

JAHRGANG 2023

Auch dieser Winter brachte zwar einige Kälteperioden mit sich, verlief aber äußerst trocken. Nach einem dazu noch überdurchschnittlich warmen Februar, kamen im April und Mai endlich die ersehnten, ergiebigen Niederschläge, gepaart mit recht niedrigen Temperaturen.

Dies bewirkte wiederum eine positive Verzögerung von Austrieb und Blüte, die wir so in den letzten Jahren nicht mehr erlebt haben. Somit waren die Weichen für eine spätere Traubenreife und dadurch auch spätere Lese gesetzt. Mit der Hitze der darauf folgenden Sommermonate wussten unsere Reben sehr gut umzugehen. Durch Regenfälle im August und knapp vor der Lese erfolgte eine perfekte Traubenreife, die uns eine zügige Weinlese ohne Unterbrechungen ermöglichte.

Somit dürfen wir uns über eine großartige Serie freuen, geprägt durch Klarheit, Spannung und die perfekte Balance.



Verfügbar in: 0,375 l / 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

