



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

RIED GRUB 1^{OTW} KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2024 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart unterlegte Kräuterwürze, reife gelbe Frucht-
nuancen, zart nach Papaya, ein Hauch von Blütenhonig, kandierte Orangenzen
unterlegt, facettenreiches Bukett.

Saftig, elegant, gelber Apfel, feiner Säurebogen, mineralisch und lange anhaftend,
ein balancierter Speisenbegleiter mit Länge und Potenzial.

Peter Moser - falstaff

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

Falstaff: 95 Punkte
Stuart Pigott: 95 Punkte

DIE LAGE

Kessellage zwischen Heiligenstein und Gaisberg, windgeschützt von drei Seiten,
geöffnet nach Südwesten. Der kalkhaltige Boden ist aus Löss entstanden und von
der Konsistenz lehmig-sandiger Schluff, lokal mit eingelagerten Kies- und Grus-
schnüren. Unter dem Löss liegt Zöbing-Formation mit Schluff- und Sandsteinen.

AUSBAU

Mitte September geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung mit Naturhefe,
sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut.

Bis Mitte April 2025 auf der Feinhefe. Flaschenfüllung Anfang August 2025,
Verkauf ab Mai 2026.

JAHRGANG 2024

Nach einer guten Versorgung der Böden mit Niederschlag nach dem Winter
hatten wir einen sehr frühen Austrieb der Reben zu verzeichnen.

Auf Grund der extremen Spätfröste in der zweiten Aprilhälfte an den Ausläu-
fern der Berge kam es zur bisher wohl geringsten Erntemenge seit Bestehen
unseres Weinguts.

Ein früher Start der Weinlese wurde von den enormen Regenfällen im
Kamptal Mitte September unterbrochen.

Dank der Kompostdüngung seit 1979 (!) kam es zu einer sofortigen Aufnahme
des Wassers im Boden.

Nach einer kurzen Unterbrechung konnten wir das Jahr aber mit wunderschön
ausgereiften Trauben mit kühlem Charakter beenden.



Verfügbar in: 0,75 l / 1,5 l

WEINGUT HIRSCH GMBH
HAUPTSTRASSE 76, 3493 KAMMERN / AUSTRIA
T +43 2735 2460, F / 60
INFO@WEINGUT-HIRSCH.AT
WWW.WEINGUT-HIRSCH.AT

