



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

RIED GRUB 1^{QT} KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2023 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Verhalten, zart nach Kernobst, florale Nuancen, ein Hauch von Mango, etwas Blütenhonig. Zarte Textur, mittlere Komplexität, weiße Apfelfrucht, dezente Säurestruktur, ein eleganter Speisenwein, bereits entwickelt und gut antrinkbar.

Peter Moser - falstaff

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

James Suckling: 95 Punkte
Falstaff: 93 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 Gruschnüren. Unter dem Löss liegt Zöbing-Formation mit Schluff- und Sandsteinen.

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 Traubentreife 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 Traubentreife, 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: 0,75 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