



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

RIED GRUB ^{1^{er}} KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2016 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Samtige und zugleich fruchttiefe Nase nach Lageräpfeln und Lindenblüten, bisschen Weihrauch, frisch geheute Wiese, einige Schichten, grüne Nüsse, gutes Volumen; ansprechender Schmelz, jede Menge Frucht, rote Äpfel und etwas Orangen, kraftvoll, kernig und kompakt, mittellanges Finish.

Peter Schleimer

13,5 Vol %, großes Holzfass/Stahltank
Biodynamisch nach Respekt – AT-BIO-402

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

Mitte Oktober geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edeltahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Ende April auf der Feinhefe. Flaschenfüllung Anfang Juli, Verkauf erst ab September 2017.

JAHRGANG 2016

Auf einen milden Winter folgte ein trockener März und danach ein äußerst wechselhafter April. Einige extreme Frostnächte sorgten beim Grünen Veltliner für sehr schmerzhafte Ausfälle. Die Sommermonate waren geprägt von schwülem Klima, einigen Hitzeperioden und viel Niederschlag. In unseren Weingärten gab es viel zu tun. Der September dagegen war dann wunderbar sonnig und warm, bei kühleren Nächten gegen Monatsende, was dazu beitrug, dass sich die Aromen in den Trauben sehr gut entwickeln konnten. Die 2016er Weine zeigen viel Fülle und Frucht, verführen mit einem vielschichtigen Aromenspiel, unterstützt durch ein gutes Säurerückgrat.

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



AT-BIO-402

