



# HIRSCH

[ WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN ]

## RIED HEILIGENSTEIN <sup>1<sup>er</sup></sup> W ZÖBING RIESLING 2018 KAMPTAL DAC

### KOSTNOTIZ

Ausdrucksvolle und volle Nase, exotische Noten, viel reife gelbe Ananas, aber auch Zitrus- und Kräuternoten, auch ein bisschen Kumquats, ausgereift, dabei pikant; sehr saftig am Gaumen, voll, erstaunlich geschmeidig, ziemlicher Fruchtrausch, nach hinten kernig, zartherb, knackig nach hinten, tolle Länge.

*Peter Schleimer*

12,5 Vol %, großes Holzfass/Stahltank  
Biodynamisch nach Respekt – AT-BIO-402

### DIE LAGE

Nach Süden und Südwesten ausgerichtete terrassierte Hanglage mit einem besonderen geologischen Aufbau, der sich durch die Geschehnisse der Erdgeschichte gerade hier erhalten hat. Die bis an die Oberfläche tretenden Festgesteine bestehen aus feldspatreichen, rotbraunen Sandsteinen und groben Konglomeraten, seltener sind Schluffsteine anzutreffen. Die Ablagerung der etwa 250 bis 280 Millionen Jahre alten Sedimente erfolgte in Seen, Tümpeln und periodisch aktiven Flussläufen unter Wüstenklima. In dem Gesteinspaket lassen sich Reste versteinerner Pflanzen und Gerölle vulkanischer Quarzporphyre finden. Nur stellenweise und in den wenigen leichten Talkerben ist etwas Löss erhalten.

### AUSBAU

Mitte September geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Mitte Juni 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 rigoroses 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 nachtkühlen 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



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

