



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

RIED LAMM ^{1^{er}} KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2019 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Weißes Kernobst unterlegt mit kandierten Limettenzesten, etwas nach Maracuja, zart pfeffrig. Saftig, mineralisch, feine Extraktsüße, dezente Weingartenpflirsichnote, engmaschiges Finish, sicheres Reifepotenzial.

Falstaff: **Kamptal DAC Cup SIEGER 2020**; *Verkostet von: Peter Moser*

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

James Suckling: **98 Punkte**
Falstaff: **98 Punkte**

DIE LAGE

Südöstlicher Hangfuß des Heiligenstein und eine der berühmtesten Lagen des Weinbaugebietes. Der Boden ist kalkhaltig und besteht aus lehmig-sandigem Schluff, der sich auf Löss gebildet hat. In den höheren Partien zum Heiligenstein hinauf treten, die unter dem Löss liegenden, kalkarmen bis kalkfreien Schluff und Sandsteine der Zöbing-Formation zu Tage.

AUSBAU

Ende September geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Mitte Mai auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung Ende Juli, Verkauf ab September 2020.

JAHRGANG 2019

Nach den relativ milden und trockenen ersten drei Monaten des Jahres und einem wechselhaften, aber warmen April, ließ uns die Witterung Spätfröste befürchten. Die blieben trotz dem ausgesprochen kalten Mai glücklicherweise aus. Letzterer verzögerte leicht die Entwicklung der Reben, bescherte sie gleichzeitig mit ausreichend Feuchtigkeitskapazitäten für die gesamte Periode der Blüte. Der sehr heiße Juni wurde gefolgt von einem gemäßigten Juli mit ordentlicher Portion Niederschlag gegen Ende des Monats hin, der die Weingärten hat aufatmen lassen. Ende August setzten wiederum kühlere, luftige Nächte ein, die essentiellen Einfluss auf die Traubenaromatik hatten. Und so konnten wir vom ersten bis zum letzten Lesetag absolut gesundes, reifes Traubenmaterial ernten und es zu süffig-klaren Weinen - im Einstiegsbereich, und beispielhaften Lagenweinen verarbeiten. Ein geschmacklich sehr klassischer Jahrgang von traumhafter Saftigkeit, einer mit reifer Säure und großem Reifepotenzial.



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

