



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

RIED LAMM ^{IV} KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2018 KAMPTAL DAC

KOSTNOTIZ

Beachtliche Fülle, grüne Oliven, Schwarzpfeffer, ausgereift, satt, wird fruchtiger, Melonen, leicht kalkig; substanzreich, satter Fruchtschmelz, rote Äpfel, ungemein saftig, dabei markant strukturiert, kraftvoll, markante Konturen, lang, viel Potenzial.
Peter Schleimer

13,0 Vol %, großes Holzfass/Stahltank
Biodynamisch nach Respekt – AT-BIO-402

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

Anfang/Mitte September geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edeltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Bis Mitte Mai 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: 0,375 l / 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

