



## RIED RENNER 1<sup>QT</sup> KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2023 KAMPTAL DAC

### KOSTNOTIZ

Helles Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Dezente gelbe Tropenfrucht, Mango und Orangenzenen, zarte Wiesenkräuter, Nuancen von Mandarinen, etwas Blütenhonig. Saftig, komplex, reife Kernobstnuancen, ein Hauch von Süße, fineszenreicher Säurebogen, mineralisch-salzig im Abgang, harmonisch, gut entwickelt, bleibt lange haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Peter Moser - falstaff

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

James Suckling: 95 Punkte  
Falstaff: 95 Punkte

### DIE LAGE

Westlicher Hangfuß vom Gaisberg, durch den Hohlweg getrennt von Lamm. Der Boden ist kalkhaltig und besteht aus lehmig-sandigem Schluff, der sich auf Löss, vermischt mit Schwemmmaterial der kristallinen Gesteine im Hintergrund, wie Gneis, Amphibolit und glimmeriger Schiefer, gebildet hat.

### AUSBAU

Ende September 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,

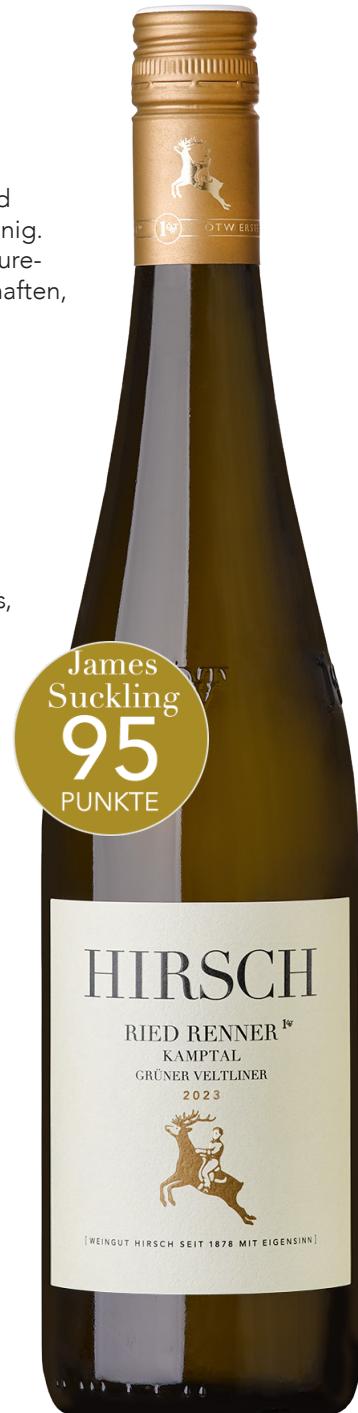
Verkauf ab September 2024.

### 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 Traubenreife 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 Traubenreife, 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