



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

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

KOSTNOTIZ

Recht samtige Nase mit dunkler Würze nach Linsen und etwas Schwarzbrot, etwas roter Pfeffer, Boskopäpfel und etwas Melonen, Chilihauch, Blütenhonig; mittelkräftig mit elegantem Extrakt, guter Spannungsbogen zwischen Fruchtsüße und Säure, griffig und pointiert, legt immer mehr zu, ausdauernd mit Frucht bis ins Finale.

Peter Schleimer

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

DIE LAGE

Westlicher Hangfuß der Lage Kammerner 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

Anfang Oktober geerntet. Ganztraubenpressung, Vergärung ohne Temperaturkontrolle und ausschließlich mit Naturhefe. Sowohl im Edeltank 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 / 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

