

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Ried Gaisberg 1. Lage Kammern Grüner Veltliner

Region: Kamptal
Erzeuger: Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Grüner Veltliner
Bestell-Nr.: OKA031019

98 Punkte: „Das kommt der Verwirklichung meines Traums vom Grünen Veltliner sehr nahe!“ Stuart Pigott für JAMES SUCKLING

Die Riede „Gaisberg“ im Kamptal schließt östlich an den Zöbinger Heiligenstein an und erstreckt sich über die Orte Strass, Zöbing und Kammern, wo das Weingut Hirsch beheimatet ist. Der obere Teil im südlich ausgerichteten Hang ist der östlichste Ausläufer der sogenannten Gföhler Gneisplatte und entsprechend geprägt von Paragneis, Amphibolit und Glimmer. Dort wo der Amphibolit auftaucht, findet sich auch Kalk im Oberboden, sonst ist es vor allem Braunerde. Im unteren Teil des Hanges zeigt sich kalkiger Tschernosem (kalkhaltige Schwarzerde mit Löss und kristallinem Schutt) über Kies.

Der „Grüne Veltliner Ried Gaisberg“ wurde von Anfang bis Mitte September von Hand gelesen, sortiert und dann als Ganztraube gepresst. Die Vergärung der biodynamisch erzeugten Trauben erfolgte bei Johannes Hirsch spontan und ohne Temperaturkontrolle. Der Wein wurde teils im Edelstahl, teils im großen Holz auf der Feinhefe ausgebaut, Mitte Mai abgestochen und Ende Juli gefüllt.

Beim Genuss dieses Grünen Veltliners kann einem schon ein wenig der Atem stocken, so präzise, so klar, so faszinierend balanciert präsentiert sich dieser Wein. Er ist so komplex und elegant wie ein großer junger Burgunder und dabei geprägt von einer wunderbaren Lebendigkeit und Frische. Schon die Jahrgänge 2017 und 2018 gefielen uns sehr gut, aber 2019 legt einfach nochmal eine Schippe drauf. Im Duft erinnert der „Grüne Veltliner Ried Gaisberg“ an Wiesen- wie an Gartenkräuter, an Kamille und Verbene, an rosa wie an ein wenig weißen Pfeffer und ebenso an Birnen, süße Ananas, reife Äpfel, Reineclauden und Avocados. Dabei deutet sich ein Hauch von Stein und etwas zitrische Frische an. Am Gaumen zeigt sich der Grüne Veltliner knochentrocken, gleichzeitig in hohem Maße salzig und mineralisch mit enormer Konzentration an steinigen Noten, ein wenig fester Frucht, cremiger Textur und einem Druck in der Säure, wie man ihn von dieser Rebsorte sonst nur selten am Gaumen hat. Würze ist hier Trumpf: Würze vom Stein, Würze von den Kräutern, und dazu kommt ein sich nicht erschöpfendes Maß an Mineralität, das den Wein sehr lange trägt und tänzeln lässt. Das ist groß und wird von Stuart Pigott entsprechend mit 98 Punkten bewertet.



Kontrollstelle: AT-BIO-402