

## Ried Grub 1. Lage Kammern Grüner Veltliner

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OKA031119

### 97 Punkte: „So aromatisch, dabei so zart, das ist ein supereleganter Grüner Veltliner!“ Stuart Pigott für JAMES SUCKLIN

Die Riede „Grub“ im Kamptal schließt östlich an den Zöbinger Heiligenstein an und wird westlich vom Gaisberg begrenzt. Als Kessellage ist sie von drei Seiten windgeschützt. Schon in der Steinzeit bot der Ort Mammut- und Rentierjägern Schutz, was sich aufgrund diverser Fundstellen nachweisen lässt. Die nach Südwesten geöffnete Lage ist geprägt von kalkhaltigem Löss und lehmig-sandigem Schluff mit partiell auftauchendem Grus und Kies. Darunter findet sich in Teilen diejenige Art von Schluff und Sandstein, durch die auch der Zöbinger Heiligenstein und die Riede Lamm geprägt sind. Der Grüne Veltliner Ried Grub 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. Dieser Grüne Veltliner zeigt die seidig elegante Seite der so vielschichtigen Rebsorte. Gerade wenn man die drei Weine aus den nebeneinander liegenden Rieden Lamm, Grub und Gaisberg probiert, die im Keller exakt gleich ausgebaut wurden, wird dies deutlich. Dies sind Terroir-Weine par excellence, und wenn man die Eigenheiten des „Ried Grub“ kennt, kann man das im Glas sofort nachvollziehen. Von den drei Veltlinern, die wir Ihnen aus der 1. Lage anbieten, ist dieser der vom ersten Moment an aromatischste Wein. Dabei fällt vor allem das wunderbar reife und konzentrierte Aroma von Streuobstwiesen auf, in denen alte Apfel- und Birnensorten gemischt stehen. Hinzu kommt die dem Grünen Veltliner eigene Würze von Süßholz und ein wenig Anis, die in einer etwas wärmeren Lage in den Vordergrund tritt sowie Noten von Grapefruits und Kräutern. Gerade diese Kräuter (Wiesenschaumkraut, Kamille, ein wenig Verbene und Waldmeister) die sich mit rosa Pfeffer und Stein vermischen, sind wiederum allen Grünen Veltlinern von Johannes Hirsch im 2019er-Jahrgang gemeinsam. Sie drücken den typischen Stil dieses Winzers aus, der ja schon seit vielen Jahren rein biodynamisch arbeitet. Seine Weine, und dazu zählt selbstverständlich auch der umwerfend charmante „Ried Grub“, sind geprägt von Präzision und Frische,



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Lebendigkeit und Mineralität. Das wird spätestens am Gaumen offensichtlich, wo sich in die reife Kern- und Steinobstfrucht – wir denken hier vor allem an Reineclauden, Mirabellen und Birnen – eine feste Zitrusfrucht mischt, wiederum steinige Noten und eine reife, aber lebendige Säure. Die Säurestruktur und die „blühende“ Mineralität geben diesem Grünen Veltliner einen großen Schub bis ins leicht salzige, kraftvolle und doch immer frische Finale. Stuart Pigott, der in diesem Jahr die Gewächse aus Deutschland und Österreich für JAMES SUCKLING bewertet hat, gibt 97 Punkte. Und wir sind wieder grenzenlos glücklich, Weine von Johannes Hirsch

Trinkempfehlung: Dieser Grüne Veltliner ist ab sofort zu genießen, erreicht seinen Höhepunkt aber sicher erst ab 2022 und ha

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003