

## Riesling Zöbing

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	OKA030320

### Klingt wie ein Widerspruch: ein Riesling als leichter Tropfen mit Terroir- und Frucht-Power! 93 Punkte - SUCKLING

Grüner Veltliner und Riesling sind die Leitsorten der DAC Kamptal. Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung steht für „Districtus Austriae Controllatus“. Auf beide Rebsorten konzentriert sich bereits seit 1999 konsequent als Vorreiter das Bio-Weingut Hirsch, das seine Weinberge biodynamisch nach den Methoden von respekt-BIODYN bewirtschaftet. Die Reben für den nach dem alten Weinort Zöbing, berühmt für seine Lage „Heiligenstein“, benannten Ortswein wurzeln in diversen Terrassenweingärten im Urgestein, dem „Gföhler Gneis“ aus Granit, Gneis und Glimmerschiefer. Dieses für Riesling prädestinierte Terroir spiegelt das Bouquet dezent-rauchig mineralisch und kräuterig-erdig wider. Die Temperaturunterschiede zwischen sonnig warmen Tagen und kühlen Nächten betonen die blitzsauberen Fruchtaromen, bei denen ein schlanker Weinbergpfirsich vor dezenter Exotik und etwas Zitruszeste, mehrheitlich Orange, im Vordergrund stehen. Kamptal-typisch – und für Johannes Hirsch ohnehin – gibt es keine Spuren von Überreife oder Holzeinsatz. Das ist ein gertenschlanker, geschliffener Riesling, der, insbesondere nach Öffnen, eine frischen Curry-Note mit Macis im Vordergrund, aufblitzen lässt. Er zeigt sich mit Riesling-Typizität knackig, aber jederzeit spielerisch und animierend leicht. Das setzt sich am Gaumen fort. Zuerst begrüßt uns eine angenehme Fruchtfülle aus gelbem Steinobst mit einem dash Limette, voll schöner Extraktsüße. Ein fließender Übergang dann zum finessenreichen weiteren Verlauf, der mit einer feinen Mischung aus leichter Salzigkeit, Noten von nassem Stein und geschliffener



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Säure beglückt. Die ist zwar Riesling-typisch, aber gemäßigt und keine Spur weit aggressiv, so dass hier Vorbehalte völlig unbegründet sind. In gewisser Weise hat dies Ähnlichkeit mit einem trockenen Kabinett von der Mosel. Das rollt leicht, gezügelt rassig und knackig mineralisch und begeistert mit saftig-fruchtiger Power!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2028.

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)

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

<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: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333