

Ried Lamm 1. Lage Kammern Grüner Veltliner

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OKA030420

FALSTAFF: 97 Punkte – drei Jahre in Folge bester Lagen-Veltliner beim „Kamptal DAC Rieden Cup“!

Man kann es kaum anders beschreiben, als dass sich der Höhenflug der Hirsch-Weine aus dem Kamptal auch in 2020 nahtlos fortsetzt. Beim Gault&Millau wurden die Weine des Weinguts Hirsch als „Kollektion des Jahres 2022“ ausgezeichnet. Der „Grüne Veltliner Ried Lamm“ hat derweil zum dritten Mal den ersten Platz im „Kamptal DAC Rieden Cup“ des FALSTAFF erlangt. Der 2020er Jahrgang erhielt dabei herausragende 97 Punkte! Wenn man sich die penible Weinbergarbeit von Johannes Hirsch anschaut, der zur biodynamisch arbeitenden Gruppe respekt-BIODYN gehört, und dann noch das Potenzial der Lagen mit einbezieht, ist das aber auch kein Wunder. Die Riede Lamm in Kammern im Kamptal gehört zu den bekanntesten Lagen Österreichs. Sie bildet den südöstlichen Hangfuß des Zöbinger Heiligensteins und ist geprägt vom sogenannten Zöbinger Perm mit einer einzigartigen Bodenstruktur von Lehm (früher „Loam“ oder „Laam“, daher der heutige Name „Lamm“), Ton, Kalk, Sandstein und Schluff. Da der Boden viel Wasser aufnimmt, ist er ideal geeignet für Grünen Veltliner. Der Ried Lamm 1. Lage Kammern Grüner Veltliner wurde von Mitte September an 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 ist ein Wein, dem man vom ersten Moment an anmerkt, wie sehr er in sich ruht, wie balanciert er ist und wie herrlich die große Bandbreite an Aromen mit der tiefen Mineralik der engmaschigen Struktur harmoniert. Im Auftakt zeigen sich Noten von gelben Äpfeln und Birnen, gelben Pflaumen und Zitronen in Verbindung mit nussigen und tabakigen, leicht cremigen und sahnigen Anklängen, etwas kandiertem Ingwer und den für die Gegend zu typischen Noten von Verbene, Wiesenschaumkraut und Waldmeister. Am Gaumen bietet der „Grüne Veltliner“ eine herrliche Saftigkeit und eine seidige Textur mit viel Tiefe und Konzentration, einer straffen Säureader und einer tiefen Mineralik. Der „GV Lamm“ ist ein mit Luft immer komplexer werdender kraftvoller, aber immer eleganter, geradezu leichtfüßig tänzelnd wirkender Wein,



Kontrollstelle: AT-BIO-402



dessen hohe Bewertung das gelungene Zusammenspiel aller Kräfte zu einem großen und gelungenen Ganzen

Trinkempfehlung: Ab sofort zu genießen, erreicht seinen Höhepunkt aber sicher erst ab 2024. Potenzial für weitere 12 Jahre.

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

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