

„Hirschvergnügen“ Grüner Veltliner (2021)

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OKA030121

Knackig wie ein Apfel: elegant-leichtes Veltliner-Vergnügen!

In seiner österreichischen Heimat hat Hannes Hirsch bereits vor Jahren zweifachen Ruhm eingeheimst. Zum einen gehört er zu jenen Winzern, die aus dem Kamptal mit seiner kühleren – vom Waldviertel, das nicht von ungefähr so heißt, beeinflussten – Stilistik eine Art zweite Wachau gemacht haben. Die Leitsorten Grüner Veltliner und Riesling sind ident mit der weltbekannten Nachbarregion, doch das Terroir rund um den Heiligenstein als ikonischem Zentralgestirn der Riedenweine zeigt sich ganz anders. Karger, mineralischer und in der Regel auch deutlich leistbarer. Doch das ist aber nur die eine Seite des Hirsch'schen Weinmachens. Als echter Pionier erwies er sich 2002, als er seine gesamte Palette – inklusive der gesuchten Lagenweine – mit einem Schraubverschluss versah. Zwei Jahrzehnte später ist das in Österreich bei den Weißweinen absolut mehrheitsfähig. Doch als sich Hirsch gegen das Korkrisiko stellte, war er allein auf weiter Flur. Was aber sollte bei einem Wein wie seinem „Hirschvergnügen“ ein Korkverschluss? Jede Minute, die er später geöffnet wird, ist eigentlich ein Verrat an diesem Veltliner und seiner Zugänglichkeit. Seine 12 Vol.-% Alkohol sind ebenfalls eine Ansage und setzen ihn von den großen Kamptaler Gewächsen ab. Dieser Wein will einfach nur Spaß machen – und tut das seit vielen Jahren zur großen Freude aller Fan des Kammerner Winzers. Typischste Veltliner-Nase bringt dieser 2021er mit: Zitronenabrieb, gelber Apfel, bei dem man sogar die Sorte („Golden Delicious“) benennen kann und etwas grüner Pfeffer. Doch die Dominante ist hier die knackige Frucht. Die im Duft angekündigte Würze –



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Fenchelsamen war auch zu erschnuppern – wird am Gaumen von der Engführung abgelöst, die Säure und Zitrusaromen nun einläuten. Blutorange und Limette liefern sich ein Match, bei dem einmal die saftige, einmal die herbe Art vorne liegt. Dieser „Hirsch“ ist ein leichtfüßiger und agiler Typ, zumal (wie gesagt) knackig ohne Ende. Und als solches sogt der „Hirschvergnügen“ für eine simple Erkenntnis: Nomen est omen!

Ab sofort bis 2024.

Allergene

Sulfite

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: DEUTDE33HAN33

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