

Kammern Grüner Veltliner

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OKA030221

Vom Sinn des Eigensinns: Grüner Veltliner jenseits des Mainstreams

Das Kamptal gehört fraglos zu Österreichs prestigeträchtigen Anbaugebieten – auch wenn es oft im Schatten der weltbekannten Wachau steht. Hier, in der kleinen Marktgemeinde Kammern, widmet sich die Familie Hirsch auf einem 500 Jahre alten Weingut ganz dem Grünen Veltliner und dem Riesling, den Leitreben Niederösterreichs. „Seit 1878 mit Eigensinn“ verkünden die Etiketten das Motto des Betriebs, der seit Generationen unbeirrt seinen eigenen Weg geht und dessen Wurzeln sogar bis ins 16. Jahrhundert zurückreichen. Denn für die Qualität ihrer Weine waren die Hirschs stets bereit, unorthodoxe Entscheidungen zu treffen: So haben sie etwa alle roten Sorten entfernt und ihre Weinberge vollständig auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Das Ergebnis sind kräftige, spannungsgeladene und doch angenehm leichte „Herkunftsweine“, die ihren Charakter aus dem Löss- und Lehm-Boden beziehen – aromatische, würzige und zugleich geschmeidige Weißweine wie dieser hellgelb leuchtende Grüner Veltliner „Kammern“. Im Glas entfaltet sich ein mineralisch angehauchtes Bouquet mit reifer, satter Frucht. Dichte Aromen von weißen Blüten, Gräsern, Waldboden, Champignons, gepaart mit einer zarten, facettenreichen Säurestruktur, die immer wieder Lust auf das nächste Glas macht. Elegant am Gaumen, mit intensiven Noten von roten Äpfeln, Mango und Honig. Herzhafte, geradezu tänzerische Frische und schmelzige Fülle vereinen sich hier auf das Schönste – ein saftiger, substanzreicher „Dorfwein“, der fünf Monate lang im Stahltank ausgebaut wurde und uns sofort



Kontrollstelle: AT-BIO-402



durch seine brillante Frische einnimmt. Jenseits des Mainstreams trifft dieser elegante Veltliner auf der breiten Skala zwischen eindimensionalem, belanglosem Heurigen und schwer konzentrierter, stoffiger Lagen-Granate genau die goldene Mitte. Klar, dass er sich deshalb vielseitig als Speisenbegleiter einsetzen lässt, etwa wunderbar mit Geflügel, Kalbfleisch und vegetarischen Gerichten harmoniert. Klar auch, dass er nicht nur jetzt Freude bereitet, sondern auch noch Reifepotenzial für viele weitere Jahre mitbringt.

Trinkempfehlung: Ab sofort ein Genuss und hat Potenzial für weitere 8–10 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