

Zöbing Riesling

| | |
|---------------|--------------------------|
| Region | Kamptal |
| Erzeuger | Weingut Hirsch - Kamptal |
| Alkoholgehalt | 12,5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Riesling |
| Bestell-Nr. | OKA030321 |

Mineralisch, schlank, geschliffen: der Riesling-Klassiker vom Urgestein

„Vier Viertel im Blick, ein Achterl im Glas“ – so lautet die Devise auf der historischen Warte am Eingang zum Kamptal. Tatsächlich erkennt man vom schmucken Spitzdach-Turm aus – gutes Wetter vorausgesetzt – alle vier Landesviertel Niederösterreichs: das Wein-, das Most-, das Wald- und das Industrieviertel. Vor allem aber sieht man ringsumher die sonnenverwöhnte Riede Heiligenstein und, zu ihren Füßen, den bekannten Weinbauort Zöbing, aus dem dieser saftige, straffe Riesling stammt. Hellgelb mit grünen Reflexen, ist der im Stahltank trocken ausgebaute Wein mit reifer Säure ausgestattet. Rauchig-mineralische und kräutrig-erdige Noten im Bouquet geben seine Herkunft ohne Umschweife preis: Auf den ortstypischen Terrassen wurzeln die biodynamisch nach den Methoden von respekt-BIODYN bewirtschafteten Rebstöcke im Urgestein, dem sogenannten „Gföhler Gneis“ aus Granit, Gneis und Glimmerschiefer. Über dem Glas schweben Noten von Weinbergpfirsich, kandierten Limetten, Maracuja, Wiesenblumen und ein Hauch Minze. Am Gaumen kehren Aromen von weißem Pfirsich mit feiner Extraktsüße zurück. Ein ungemein präziser, zum Weitertrinken animierender Speisenbegleiter, enorm druckvoll mit knackiger Säurestruktur und leicht salzigem, zitronigem Nachhall. Mit diesem Riesling beweist Winzer Johannes „Hannes“ Hirsch aufs Neue, dass saftige, frische Weine die Stärke der Region sind. Der einstige Pionier bedauert es sehr, dass das Kamptal so lange übersehen wurde (nicht zuletzt von jenen, denen auf der Warte am Heiligenstein die vier Viertel im Blick wichtiger



Kontrollstelle: AT-BIO-402



sind als das Achterl im Glas). Als Freund von reiferen Aromen ist Hirsch die physiologische Reife wichtiger als die richtigen Zahlen, weshalb er schon seit Jahren kein Refraktometer mehr mit in den Weinberg nimmt. Schließlich sollen seine Weine weder knochentrocken noch süß, sondern vor allem rund und weich schmecken. Genau wie dieser klassische Urgestein-Riesling aus Zöbing.

Trinkempfehlung: Ab sofort ein Genuss und bis 2030. ☒

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| 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