

Ried Lamm 1. Lage Grüner Veltliner

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OKA030421

Die Ried Lamm zeigt mit ihrem Lagenausdruck eine neue Dimension des Grünen Veltliners. 98 Punkte – JAMES SUCKLING

„Weingut Hirsch seit 1878 mit Eigensinn“: Diesen Leitsatz lässt Johannes Hirsch auf die Etiketten seiner Weine drucken und er ist tatsächlich Programm: Der Ausnahmewinzer aus dem Kamptal hat gerade dem Grünen Veltliner mit seinen Weinen aus Ersten Lagen zu einem Paradigmen- und Imagewechsel verholfen. Bei ihm erlangt die Rebsorte eine Dimension, die das immer noch geläufige Bild des süffigen Buschenschank-Schoppens weit übertrifft. Einer seiner vier Lagenweine ist der Grüne Veltliner aus der Riede Lamm, einem südöstlich ausgerichteten Hangfuß des Zöbinger Heiligensteins und eine der heißesten Lagen des Anbaugebietes. Der Boden ist kalkhaltig und besteht aus lehmig-sandigem Schluff, der sich auf Löss gebildet hat. In den höheren Partien treten auch unter der Lössauflage liegende Sandsteine zu Tage. Die Trauben-Ernte wurde im Oktober mit Handlese eingebracht, auch hier setzte Johannes Hirsch auf sein bewährtes Vinifikationsverfahren: Nach der Ganztraubenpressung konnte der Most ausschließlich mit Naturhefen vergären, danach wurde er in Edelstahlgebunden und im großen Holzfass ausgebaut; der Wein durfte bis Mitte Mai auf der Feinhefe bleiben. Riecht nach Wildkräutern und nach Thymianstielen, auch etwas Estragon, zitrische Anklänge, reife Zitrone, Apfel, Melone, etwas Pfefferminze, eine beinahe ätherische Frische, geröstete Brotwürfel, nasser Stein. Im Mund engmaschig und saftig, finessenreich, kraft- und substanzvoll, athletischer Bau, vermeidet das Üppige, etwas Salzzitrone kündigt die ausgeprägte Mineralik der Lage an, nasser Kalk. Feste und präzise Säure, die weiß,



Kontrollstelle: AT-BIO-402



wohin sie will, saftige Marille. Stellt mit etwas Luft immer deutlicher seine Mineralität heraus, pur, auch fordernd, hält sich lange am Gaumen und bleibt mit seiner Eigenständigkeit im Gedächtnis haften: James Suckling honoriert diesen Ausnahme-Veltliner mit üppigen 98 Punkten! Das ist genialer Eigensinn!

Trinkempfehlung: Schon mit viel Genuss zu trinken, kann sein Niveau sicher bis 2035 halten.

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: DEUTDE33330333

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