

Ried Grub 1. Lage Grüner Veltliner

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bestell-Nr.	OKA031121

Der Grüne Veltliner Grub belegt, dass Johannes Hirsch in der Form seines Winzerlebens ist. 95 Punkte – JAMES SUCKLING

Johannes Hirsch hat einen richtig guten Lauf: 2019 kelterte der Winzer aus Kammern im Kamptal seinen bislang wohl besten Jahrgang mit saftigen und delikaten Weinen, die euphorisch gefeiert wurden, 2020 stand ihm nicht viel nach mit seiner feinen Säurestruktur, 2021 ist die Symbiose aus diesen grandiosen Jahrgängen wie auch der Grüne Veltliner aus der Ersten Lage Ried eindrucksvoll belegt. Die Ried Grub ist eine Kessellage zwischen Heiligenstein und Gaisberg, windgeschützt von drei Seiten, geöffnet nach Südwesten. Der kalkhaltige Boden ist aus Löss entstanden und von der Konsistenz lehmig-sandiger Schluff, lokal mit eingelagerten Kies- und Grusschnüren. Unter dem Löss liegen Schluff- und Sandsteine: Es handelt sich um ideales Veltliner-Terroir. Nach einem sehr wechselhaften Frühling mit großen Temperaturschwankungen und einem heißen Sommer konnte das Weingut im Oktober unter besten Bedingungen die Trauben von Hand lesen. „Selten hat die Ernte so viel Freude von Anfang bis zum Schluss bereitet“, schwärmt Johannes Hirsch: „Kühle Morgenstunden, Traubenmaterial von bester Qualität durch und durch, kein Druck aus Wettersicht über Wochen.“ Nach der Ganztraubenpressung vergor der Most mit natürlichen Hefen und wurde sowohl im Edelstahltank als auch im großen Eichenfass ausgebaut. Intensive, aromatische Nase, duftet nach reifen Äpfeln und Birnen, kräutrige und pfeffrige Noten, Orangenzesten, Grapefruit, Tabakwürze, Süßholz und Gesteinsmehl. Der Gaumen wird zunächst bestimmt von der knackigen Säure, die gekonnt die kraftvoll gebaute



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Struktur durchzieht. Vielschichtig, saftige Stoffigkeit, ausgeprägte feinmaschige Phenolik, reife Fruchtnoten von Apfel und Mirabellen, süßliche Marille und kandierte Orangenschale im Nachhall, patent begleitende Mineralik, lebendig, mit animierendem Trinkfluss und saftigem, geschmeidigem Finish. Grüner Veltliner mit Stil und Profil, der von James Suckling mit 95 Punkten bewertet wird!

Trinkempfehlung: Schon gut zu genießen, Höhepunkt ab 2024 mit sicherem Reifepotenzial über weitere 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: DEUTDE33HAN33

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