

## Ried Gaisberg Riesling“-Jahrgangsvertikale (6 Flaschen, je 1 x 2012, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018)

Region	Kamptal
Erzeuger	Weingut Hirsch - Kamptal
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	OKA030899P

### Gaisberg in Hirschcolor und Panoramavision!

Eine beeindruckende und faszinierende Vertikale der Rieslinge aus dem Zöbinger Gaisberg von Johannes Hirsch, die zum einen die Charakter-Merkmale der Lage, aber auch die Typizität und die exakte Ausdifferenzierung der Jahrgänge zeigen. Das ist eine bestechende Terroir-Lektion erster Güte! Ried Gaisberg 1. Lage Riesling, 2018 (BIO) Im Duft zeigt sich das warme Jahr mit reifer Gelbfrucht, etwas Honigwabe. Am Gaumen mit Spannung, etwas Extraktsüße, schiefriige, mineralische Tönung, terpenwürzig. Ist auf dem Punkt. Ried Gaisberg 1. Lage Riesling, 2017 (BIO) In der Nase leicht rauchig, etwas Feuerstein, Steinobst, kräutrig-würzig. Am Gaumen saftig und mit guter Frische, lebendige Säure, mineralische Spannung. Weiteres Reifepotenzial. Ried Gaisberg 1. Lage Riesling, 2016 (BIO) Eleganter Duft, Marille, etwas Passionsfrucht, helle Blüten, feine Kräuterwürze. Im Mund mit animierendem Säurezug, frisch, Zitrus-fruchtig, feingliedrige Struktur. Auf dem Punkt. Ried Gaisberg 1. Lage Riesling, 2015 Leicht rauchiges Bukett, Feuerstein, gelbes Steinobst, Pfirsich. Gut balanciert mit einer präsenten, delikaten Säure, dicht, gute Substanz, Terroir-Riesling. Wirkt sehr gegenwärtig, hat Reserven. Ried Gaisberg 1. Lage Riesling, 2014 Reife Gelbfrucht, Pfirsich, Maracuja, Mandarinenschale, florale Noten, Blütenhonig. Im Mund stoffig mit saftigem Pfirsich, lebendig, salzige Noten, Limettenschale. Auf dem Punkt und mit Potenzial. Ried Gaisberg 1. Lage Riesling Reserve, 2012 Noch mit dem alten Etikett und einem röhrenden Hirsch: Satter Duft von reifem Pfirsich und Marille, kandierte Zitronenschale, Honig, steinige, erdige



Noten. Am Gaumen großzügig mit guter Substanz, Würze, prägender Mineralik und tragender Säure, lang. Eine Reserve, die ihren Namen verdient. Bringt jetzt großen Genuss. Gerne auch zu gereiftem Käse.

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](mailto: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