

## VERKOSTUNGSLISTE / KOSTNOTIZEN

**HIRSCH Drehverschluss-Vertikale am 16.2.2009**  
**im Rahmen des Events "es hirscht in wien"**  
 in *Bitzinger's* Vinothek am Albertinaplatz



### Jahrgang 2008

GV Trinkvergügen 08  
 Fassprobe GV Heiligenstein 08  
 Fassprobe RR Zöbing 08

### Jahrgang 2007

RR Zöbinger Gaisberg 07  
 RR Zöbinger Heiligenstein 07  
 GV Kammerner Lamm 07

### Jahrgang 2006

RR Zöbinger Gaisberg 06  
 RR Zöbinger Heiligenstein 06  
 GV Kammerner Lamm 06

### Jahrgang 2005

RR Zöbinger Gaisberg 05  
 RR Zöbinger Heiligenstein 05  
 GV Kammerner Lamm 05

### Jahrgang 2004

RR Zöbinger Gaisberg 04  
 RR Zöbinger Heiligenstein 04  
 GV Kammerner Lamm 04

### Jahrgang 2003

RR Zöbinger Gaisberg 03  
 RR Zöbinger Heiligenstein 03  
 GV Kammerner Lamm 03

### Jahrgang 2002

RR Zöbinger Gaisberg 02  
 RR Zöbinger Heiligenstein 02  
 GV Kammerner Lamm 02



## KOSTNOTIZEN / AUSZUG

### HIRSCH 2008 GV Trinkvergnügen \*

Frische Nase mit feiner Würze, Duft von frischen Kräutern, Blüten und etwas grünen Äpfeln, pikante Würze, anregend; schlank, elegant, verpielt, saftige Zitrusfrucht, nerviger Säurebiss, der von der dezent geschmeidigen Textur abgepuffert wird, knackig, lebhaft, gut abgestimmt.

### GV Heiligenstein (Fassprobe 2008) \*

Noch recht dezente Nase mit Schwarzbrotwürze, leicht röstige Noten, gewürzig, etwas Mais, Backapfel, recht sanft; fruchtbetont, rund, gefällig, unmittelbar ansprechend, unkomplizierte Art, mittlere Struktur, Steinobsthauch, leichte Tabaknote, feinherb im Abgang.

### RR Zöbing (Fassprobe 2008) \*

Klassische Steinobst-Zitrus-Nase, Marille, auch gelbe Ananas, pikant, recht voll, reif, leicht kreidiger Unterton, leicht röstig, verlockend; sehr saftig, Unmengen Frucht, verführerisches Säure-Süß-Spiel, wohl dosierter Restzuckerhauch, viel Biss, rassig-packendes Finish, gute Länge.

## Riesling Gaisberg



### 2007 Riesling Gaisberg

Profundes, vielschichtiges Bukett, sehr exotisch, reife Ananas sowie rote und gelbe Pfirsiche, kühler Unterton, auch Kräuternoten, traubig, Blüten, samtige Fülle; Unmengen saftige Frucht, elegant im Finish mit Biss, mundfüllend, ausdrucksvoll, ausgezeichnete Struktur, gebündelt, druckvoller Abgang, großes Potenzial.

### 2006 Riesling Gaisberg

Mit dezenten Kräuternoten untermalte Marillennase mit exotischen Akzenten, Grapefruits, auch zuckerguss, voll ausgereift; besticht am Gaumen durch saftige Eleganz, verlockender Fruchtschmelz, guter Biss, gebündelt, griffig und knackig, viel Charme, ziemlich lang.

### 2005 Riesling Gaisberg

*David Schildknecht*, Robert Parker's Experte für Österreich, über den Gaisberg-Riesling: "Sehr reichhaltig, aber auch dicht und kompakt ... akzentuiert durch salzig-mineralische Noten. Die Länge und Klasse dieser großen Lage sind offensichtlich."

### 2004 Riesling Gaisberg \*

Präsentiert sich schon deutlich gereift, neben Aromen von Grapefruits und Steinobst auch ziemlich viel Würze, brotig, rauchig, Nussnoten; sehr straff und trocken am Gaumen, viel Zitrus, mittelgewichtig, geradlinig, bisschen herb im mittleren Finish.

### 2003 Riesling Gaisberg \*

Anfangs etwas zurückhaltend, geht auf, fülliges Bukett nach eingelegten Früchten, Ananas und Pfirsiche, dicht, etwas Würze, bisschen barock; geschmeidig und schmelzig mit schöner Fruchtfülle, saftig bei mittlerer Struktur, ab der Mitte unerwartet lebhaft, recht lang.

### 2002 Riesling Gaisberg \*

Zeigt gediegene Reife im Duft, gute Fülle, recht ausdrucksstark, Aromen von Zitrus, Ananas und roten Blüten, ansprechender Eindruck; strukturiert am Gaumen bei mittlerem Körper, Zitrus-betont, kernig, feinherb, klassisch trocken, nerviges Finish, fest, knackig, konturiert.

\* Verkostung v. Februar 2009

## Riesling Heiligenstein



### 2007 Riesling Heiligenstein

Zeigt anfangs lagentypische Kräuterwürze, leicht rauchig, geht immer mehr auf, Nektarinen und rosa Grapefruits, leicht exotisch, glockenklar; bildhübsche Frucht am Gaumen, ziemlich exotisch, mittelkräftig, elegant und ungemein saftig, packendes Säure-Süße-Spiel, Biss, recht lang.

### 2006 Riesling Heiligenstein

Subtile, luftbedürftige Nase mit beachtlichem Tiefgang, wird immer vielschichtiger, versprüht Aromen von hellen Geléefrüchten, Ananas und Vanillezucker, dazu weiße Blüten; köstlich saftiger Schmelz, konzentriert und kraftvoll, athletisch gebaut, kompakt, rassig-reife Säure, packendes Frucht-Säure-Spiel, sehr sehr lang, Langstreckenläufer mit Klasse.

### 2005 Riesling Heiligenstein

Sommelier *Hermann Botolen* war für die Tageszeitung "Der Standard" im Kamptal auf Weinrecherche, um die Top-2005er des Gebietes zu erkunden - so auch beim Weingut Hirsch. Seine Notizen zu unseren Weinen war überwältigend:

RR Heiligenstein: "Intensive Frucht (Marille), extraktreich, saftig. Top!..."

### 2004 Riesling Heiligenstein \*

Elegante Kräuterwürze im Duft, etwas Understatement, guter Ausdruck, eigenständig, rote Pfirsiche, saure Marillen, Kräuter und Zitrus; zeigt einige Reife am Gaumen, viel saftige Steinobst-Frucht, schönes Säure-Süße-Spiel, kernig, in der zweiten Hälfte straff und gebündelt, lang.

### 2003 Riesling Heiligenstein \*

Anfangs steht die jahrgangstypische, füllig-weiche Frucht exotischer Färbung im Vordergrund, dann auch pikante Aspekte sowie die lagentypische Kräuterwürze, Limonen; gute Fülle, recht weicher, runder Fruchtschmelz, klassische Steinobstnoten, geschmeidig, fester im Finish.

### 2002 Riesling Heiligenstein \*

Noch ziemlich verkapselt, die Nase wird von der ausgeprägten Würze dominiert, dahinter etwas Zitrus, grüne Ananas, brotig-heuig; straff und asketisch am Gaumen, knochentrocken, rassige Säure, schüchterne Frucht, etwas Herbe, direkte Art.

\* Verkostung v. Februar 2009

## Grüner Veltliner Lamm



### 2007 Grüner Veltliner Lamm

Reife, cremige Nase mit hefigen Akzenten, rauchig, samtige Fülle, Aromen von Quittengelée, Apfelkuchen, Lindenblüten und eingelegten Orangen, samtig, dicht; saftig und geschmeidig, elegante Stilistik, tabakig, balanciert, ausgewogen, mineralische Untertöne, lebhafter, mittellanger Abgang.

### 2006 Grüner Veltliner Lamm

Volle, fast samtig anmutende Nase mit subtilen Gewürzaromen, tiefe gelbfruchtige Aromen, rauchig untermalt, Bienenwachs, elegante Würze; ungemein saftig, geschmeidige Textur, transparent und balanciert, Frucht von Honigmelonen, elegante Restsüße, tabakiges, lang anhaltendes Finish, sehr gutes Potenzial.

### 2005 Grüner Veltliner Lamm

"Frische Frucht, pfeffrig, komplex, stoffig, extraktreich. Sensationell!" (*Hermann Botolen*, Meinl-Sommelier); Unser Grüner Veltliner Lamm wurde vom führenden japanischen Sommelier, *Shinya Tazaki*, mit 19 von 20 Punkten bewertet und als "Splendid Achievement" gefeiert.

### 2004 Grüner Veltliner Lamm \*

Schöne, gediegene Reifennase, etwas röstig, Orangen und etwas Ringlotten, etwas Feuerstein, einige Würze, legt mit der Luft zu; knackiger Gaumenauftritt, mittelkräftige Stature, viel Frucht mit dezenter Herbe, kompakt, gezügelte Kraft, viel Biss, klassisch trockenes Finish, in sich schlüssig, recht lang.

### 2003 Grüner Veltliner Lamm \*

Tief und füllig, recht üppig, sogar samtig, reich und rund, viele Aromafacetten, Bienenwachs, Schwarzwurzeln, Apfelkuchen, Süßmais und etwas Honig; kraftvoll mit ziemlicher Fülle, schmelzig-geschmeidig, mundfüllend, cremig, fruchtsüß, Lakritzenote, langes, wuchtiges Finish, beachtlich.

### 2002 Grüner Veltliner Lamm \*

Ziemlich würzige Nase, Linsbrot, Strohblumen, Popcorn, dann kommt einige Frucht, Kriecherln und reife Bananen, gebratene Noten; zeigt schon einige Reife, Wiesenkräuter, Wachs, brotig, kompromisslose Würze, recht straff, trocken, zartbitter, gute Länge.

\* Verkostung v. Februar 2009



Startseite > Leben > Essen&Trinken

## Austria '08-Kandidat: Der Wasserbüffel im Weingarten

26.09.2008 | 18:35 | GERHARD HOFER (Die Presse)

**Johannes Hirsch gilt als Wegbereiter einer neuen Winzer-Generation in Österreich.**



Die Viecher produzieren ganz schön viel Mist. Das ist gut für Johannes Hirsch. Denn damit düngt er seine Weingärten. „Und es gibt keinen besseren Dünger, als jenen von

Wasserbüffeln“, ist er überzeugt. Wasserbüffel für den Weingarten? Mittlerweile kann der Spitzenwinzer aus dem Kamptal mit derlei Aktionen kaum noch jemanden verblüffen. Denn viel zu oft hat er mit seiner unkonventionellen Art verwundert, aufhorchen lassen, ja ist mitunter auch angeeckt.

Johannes Hirsch ist seinen eigenen Weg gegangen. Es war ein von Erfolg gekrönter Weg. Aber nicht nur deshalb ist der 37-Jährige für die diesjährige Austria'08 in der Kategorie Wirtschaft nominiert. Johannes Hirsch gilt als Wegbereiter für eine neue Ära im österreichischen Weinbau.

### Hirsch verbannte Rotwein

Erstmals aufhorchen ließ er 1999. Als die heimische Rotweinszene von einem Jahrhundertjahrgang sprach, riss er alle roten Rebstöcke heraus. Dabei zählten die Rotweine zu den besten des Kamptals. Aber Hannes Hirsch hatte eine Vision. Die setzte er um. Mittlerweile wachsen auf den 25 Hektar des Weinguts lediglich zwei Sorten: Grüner Veltliner und Riesling.

Mit seinem Schritt verblüffte der damals 28-Jährige nicht nur Kollegen, sondern vor allem die Landesvertreter. Denn Bauernfunktionäre propagierten den Rotwein als Antwort auf den Klimawandel. Millionen an Fördergeldern flossen in dieses wahnwitzige Projekt. Heute bleiben jene Winzer, die diesem Ruf gefolgt sind, auf ihren Rotweinen sitzen oder müssen zu Dumpingpreisen verkaufen.

Riesling und vor allem Grüner Veltliner machen hingegen international Furore. Heute wird jede vierte Flasche aus dem Hause Hirsch in den USA getrunken.

2002 sorgte Hirsch für ein Erdbeben in der Weinszene: Als erster österreichischer Winzer füllte er Spitzenweine in Flaschen mit Schraubverschluss. „Es gab zuvor ein Schlüsselerlebnis“, erinnert er sich. Im Jahr 2000 kelterte er einen herausragenden Riesling Trockenbeere. Ganze 150 Liter wurden von dem wertvollen Nektar geerntet. „Die Hälfte der Flaschen musste ich ausleeren, weil die Korken fehlerhaft waren“, erinnert er sich.

Der Drehverschluss sorgte für viel Verdross. Namhafte Weinkritiker riefen zum Boykott des Weinguts auf. In der Abkehr vom Korken sahen sie den Untergang der Weinkultur. Sommeliers vermissten das Zeremoniell beim Flaschenöffnen. „Wenn ein Sommelier nur dafür da ist, eine Flasche aufzumachen, dann ist er überbezahlt“, meint Hirsch. Er war zuvor nach Neuseeland gereist, wo Winzer seit Jahren Topweine verschrauben. Hirschs Abkehr vom Naturkork wurde oft als „mutiger Schritt“ bezeichnet. Er selbst sieht darin lediglich eine „ökonomische Entscheidung“.

Weltgewandte Weitsicht setzte sich gegen engstirnige Ignoranz durch. Boykottaufrufe erwiesen sich als unbezahlbare Werbung. Restaurants solidarisierten sich und setzten Hirsch-Weine auf die Karte. Heute ist der Drehverschluss eine Selbstverständlichkeit.

### Die Natur steht im Mittelpunkt

So progressiv Hirsch agiert, so bewusst „rückschrittlich“ arbeitet er im Weingarten. „Jeder Eingriff schadet dem Wein“, sagt er. „Die Natur kann man nicht verbessern.“ Hirsch hasst den Begriff „Weinmacher“. „Die Antwort auf den Klimawandel sind gesunde Böden“, sagt er. Vater Josef hat vor Jahrzehnten den Kunstdünger verbannt. Mittlerweile kommt der Dünger von den Wasserbüffeln.

Das Ergebnis sind Weine von Weltformat. „Grüner Veltliner Lamm“ und „Riesling Heiligenstein“ sind längst Synonyme für eine neue Winzergeneration in Österreich.

(„Die Presse“, Print-Ausgabe, 27.09.2008)

Bookmarken bei [?]: 

Kommentare [Kommentar schreiben](#)

## Die Presse

SCHAUFENSTER

DiePresse.com | Anmelden | Neu

HOME MODE BEAUTY DESIGN GOURMET REISE

## Im Keller: Riesling Zöbinger Heiligenstein 2007

05.02.2009 | 19:52 | Von Gerhard Hofer (Die Presse - Schaufenster)

**Einer der spannendsten Rieslinge, die 2007 hervorgebracht hat.**



Man mag über antiautoritäre Erziehung denken, wie man will, aber so, wie Hannes Hirsch sie interpretiert, kann man ihr nur hundertprozentig zustimmen. Und um Missverständnisse zu vermeiden: Nicht von Kindern ist die Rede, sondern natürlich vom Wein. Und der Wein, der hat bei Hirsch Narrenfreiheit. „Man muss Wein zulassen“, sagt der Winzer aus Kammern im Kamptal.

Dem Riesling Zöbinger Heiligenstein 2007 hat er so ziemlich alles durchgehen lassen. Und herausgekommen ist einer der spannendsten Rieslinge, die 2007 hervorgebracht hat. Während andere mit viel Alkohol und Wucht protzen, rollt Hirschs Heiligenstein mit lässigen zwölf PS daher. Auf dem Etikett steht „lieblich“. Irgendwann habe der Wein aufgehört zu gären. Und anstatt mit Tricks nachzuhelfen, „machte“ Hirsch, was er in solchen Fällen immer „macht“: nix. Antiautoritär eben.

Hirsch lässt sich nämlich viel nachsagen. Nur eines nicht: dass er ein „Weinmacher“ sei. Wer Wein „macht“, muss etwas reparieren, das zuvor zerstört worden ist. Hirsch lässt seine Weine gewähren, weil er ihnen eine intakte Umwelt bewahrt.

Der Riesling Heiligenstein ist nicht „gemacht“ worden. Er trinkt sich wie zu Wein gewordene heile Welt. Der richtige Wein in Zeiten wie diesen. Und „lieblich“ steht deshalb auf dem Etikett, weil das Weingesetz keine Ahnung von antiautoritärer Erziehung hat.

### TIPP

#### Weingut Hirsch

Riesling Zöbinger Heiligenstein 2007, kostet 23 Euro ab Hof.

Bookmarken bei [?]: 

Kommentare [Kommentar schreiben](#)