MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Weiß und Wild" Hirsch



Name:	"Weiß und Wild" Hirsch
Artikel Nr.:	20240
Hersteller:	Christian Hirsch
Herkunft:	Deutschland
Region:	Württemberg
Rebsorte:	Weißburgunder, Riesling, Rivaner, Gewürztraminer
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Ausgewogen und fruchtig mit Noten von frischen Pfirsichen und Quitte.
Herstellung:	Die Reben stehen auf knapp 300m über dem Meeresspiegel vor allem auf schweren Kempersteinboden, zum Teil auch Schilfsand und sind besonders kalk- und tonhaltig. Doppeltriebe werden konsequent beschnitten, es erfolgt eine maschinelle und eine manuelle Entlaubung unter der Zielsetzung, gesunde und besonders reife Trauben zu produzieren. Vorlese 7-10 Tage vor der Ernte beim Weißburgunder und Riesling. Die Ertragsbegrenzung liegt bei ca. 6.500-7.500l/ha. Nach der Ernte Mazeration für 10-20 Stunden auf den Schalen, Vorklärung und Fermentation unter kontrollierter Temperatur von anfänglich 13-14°C, später bis 20°C. Lagerung auf der Vollhefe für mind. 4 Monate. Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert und erst vor der Abfüllung assembliert, zudem handelt es sich immer um eine Cuvée verschiedener Jahrgänge.
Hersteller-information:	In Leingarten am Heuchelberg produziert die Familie Hirsch mittlerweile in dritter Generation Württemberger Weine. Dabei sind sie sehr engagiert, regionale Produkte in Top Qualität vom Weinberg bis ins Glas zu begleiten. Die Hölzer für ihre Barriques stammen aus umliegenden Wäldern und werden vor der Fassherstellung 36 Monate luftgetrocknet.
Servier-empfehlung:	Ideal zu frischem Fisch, saftigem Geflügel oder knackigem Salat. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 8,3 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.