



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## "Rot und Wild" Hirsch



Name:	"Rot und Wild" Hirsch
Artikel Nr.:	20241
Hersteller:	Christian Hirsch
Herkunft:	Deutschland
Region:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger, Merlot, Cabernet
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Würzig, vollmundig und schön ausbalanciert.
Herstellung:	Die Reben stehen auf knapp 300m über dem Meeresspiegel vor allem auf schwerem 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. Die Ertragsbegrenzung liegt bei ca. 6.500-7.500l/ha. Maischegärung für 3 Wochen unter Entzug von 10-15% des Saftes für den Rosé (der verbleibende Saft gärt also auf anteilig mehr Schalen). Die Fermentation erfolgt unter kontrollierter Temperatur von 25-30°C unter gelegentlichem Runterstoßen der Schalen. 15-20% des Weines reift danach noch in gebrauchten Barriques aus schwäbischer Eiche. Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert und vor der Abfüllung assembliert. Der frische Jahrgang wird zudem bei der Produktion mit den Cuvées der Vorjahre verschnitten, um eine eine harmonische, reife Qualität sicherzustellen.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Ein exzellenter Begleiter von Wild, rotem Fleisch und Gegrilltem. Empfohlene Trinktemperatur 14-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre