

HIRSCH by CHRISTIAN HIRSCH



WEINEXPERTISE

Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
Wein	»-11°C« Pinot Noir Eiswein
Rebsorte	Pinot Noir
Kategorie	Großes Geweih
Inhalt	0,375 L
Boden	Schwerer, kalkhaltiger Keuperstein
Alk	7,5 % Vol
GS	10,6 g/L
RZ	282,1 g/L
Geschmack	Edelsüß
Vinifikation	Die Trauben wurden vom 25-köpfigen HirschTeam am 18. Dezember 2022 morgens um 5:00 Uhr innerhalb von 60min tiefgefroren bei -11°C von Hand gelesen. Danach über 10h von Artur und Sohn Christian Hirsch gepresst bis der reine Traubenextrakt komplett frei war. Lange, kühl und behutsam mit täglicher Verkostung im Edelstahltank vergoren.
Charakter	Ein rares Exempel von unheimlich kristallklarer Konzentration. erinnert an reife Erdbeeren, Süßkirsche und einen Touch Litschi. Der wohl extremste Eiswein unseres Weingutes bisher. Das Süße-Fruchtsäurespiel spricht für sich.
Kulinarik	Als Dessertbegleiter ist das Fruchtpaket sehr festtauglich.
Trinktemperatur	8 - 10°C
Allergene	Enthält Sulfite
EAN	4036234001519

Abfüller/Bottled by: Christian Hirsch. Kastanienstraße 1. 74211 Leingarten.

Tel 07131 401682. Fax 07131 403493. Christian.Hirsch@HirschWeine.de

www.Hirsch.Wine