



## Neu im Markt

In der Rubrik „Neu im Markt“ stellen wir deutsche und ausländische Weine und Betriebe vor, die neu auf den Markt kommen oder kommen sollten. Der Fokus liegt dabei auf Weinen, die nicht an jeder Ecke zu finden sind und die primär für den Einsatz im Bereich Fachhandel/Gastronomie sowie im ambitionierten Lebensmitteleinzelhandel konzipiert sind.

Christian Hirsch

### Der schwäbische Macher

Wenn Christian Hirsch etwas anpackt, dann mit Verve und Konsequenz. Bereits seine Ausbildung zum Weinküfer schloss er als bester deutscher Auszubildender in diesem Beruf ab. Sein Geisenheimer Studium unterbrach er für ein dreimonatiges Praktikum in Kalifornien und blieb schließlich gleich ein ganzes Jahr als Stipendiat des Robert-Mondavi-Instituts an der University of California in Davis. Der Bund Deutscher Önologen zeichnete seine Geisenheimer Abschlussarbeit mit dem Nachwuchspreis aus. 2013 stieg er schließlich in den elterlichen Betrieb, die Weinkellerei Hirsch, in Leingarten ein und schon zwei Jahre später brachte er seine eigene 13-teilige Weinlinie heraus mit dem Premiumwein „Großes Geweih“. Ursprünglich mit 5.000 Flaschen Eigenproduktion gestartet, verlassen heute fast 200.000 Flaschen den Betrieb des jungen Önologen. Rotwein ist seine Leidenschaft. Der Lemberger ist die Grundlage für alle seine Rotwein-Cuvées. Die „Aged Réserve Cuvée Hirsch“ ist komponiert aus Weinen mehrerer Jahrgänge und Réserve-Weinen, die bis zu 50 Monate im Barrique verbracht haben. Cabernet, Merlot und Pinot ergänzen perfekt den Lemberger. In diesem Jahr wurde das Portfolio um eine weiße Cuvée Hirsch Großes Geweih Aged Réserve ergänzt.

[www.hirschweine.de](http://www.hirschweine.de)



Cuvée Hirsch Aged Réserve  
Großes Geweih Rot  
Württemberg  
Preis [UVP]: 12,90 Euro

Es ist doch eher selten, dass Rotweine in die Blindverkostung geraten, die ohne Jahrgang auftreten. Solchen Weinen begegnet man als Verkoster eher misstrauisch. Aber was für ein Auftritt dieses Weins. Eine beeindruckende, tiefdunkle Farbe, ein wunderschöner Duft, der trotz seiner perfekten Reife noch frisch und jugendlich wirkt. Wein und Holz sind in molliger Harmonie. Ein wirklich sehr guter Wein, der durchaus deutlich mehr Tannin vertragen würde.

TEXT UND WEINBESCHREIBUNGEN: KLAUS HERRMANN

### Echte Vermarktungshilfe

Als Winzer/Erzeuger, Importeur, Agentur und Großhändler haben Sie die Möglichkeit, gebührenfrei Verkostungsmuster bei WEIN+MARKT einzureichen. Die Weine, die uns am besten gefallen, finden Eingang in unsere Rubrik **Neu im Markt** und werden in WEIN+MARKT präsentiert. Einzige Bedingung ist: Die Weine bzw. deren Lieferanten oder Erzeuger müssen „Neu im Markt“ sein!

**Neu im Markt** [kurz: NiM] kann Folgendes bedeuten:

- + Ein Wein wird zum ersten Mal auf dem deutschen Markt angeboten.
- + Es wurde eine neue Weinserie geschaffen.
- + Ein neuer Lieferant kommt als Neuzugang in Ihr Portfolio.
- + Ihr Lieferant hat einen neuen Weinmacher, der einen anderen Stil eingeführt hat.

„Neu“ heißt ausdrücklich nicht: nur ein neuer Jahrgang oder eine neue Ausstattung.

Sie möchten Weine einreichen? Kontaktieren Sie uns über [wein-und-markt@fraund.de](mailto:wein-und-markt@fraund.de)