



MORANDELL

FÜHRENDER WEINSPEZIALIST SEIT 1926

WEINGUT
HIRSCH



Das Weingut Hirsch liegt in Kammern im Kamptal. Tradition und Moderne verbinden sich bereits im Gebäude-Ensemble. Das Haupthaus, ein 500 Jahre alter ehemaliger Zehenthof des Stiftes Passau aus dem Barock, wird seit einigen Jahren von dem funktionalen Kellereigebäude und dem offen gestalteten Kostraum ergänzt. Von hier aus fällt der Blick durch die raumhohen Panoramascheiben auf die berühmten Weinberge Heiligenstein und Gaisberg.

Die eingespielte Zusammenarbeit der Generationen ist das Geheimnis eines nachhaltigen Erfolges: Josef Hirsch vertraut bei der Weingartenpflege auf seine Erfahrung und Einsicht in die Abläufe der Natur. Johannes Hirsch zeigt vor allem Fingerspitzengefühl und viel Geschmack bei der Vinifikation und Reifung der Weine.



Dadurch entstehen saftige und bekömmliche Weine. Sie zeichnen sich durch markante Aromen, Komplexität, kompakte Struktur und eine feine Balance aus.

Weingarten. Josef Hirsch folgt seit Jahrzehnten seinem Glaubensbekenntnis: Es ist viel besser, mit der Natur zu arbeiten, als gegen sie kämpfen zu wollen.

Er verwendet ausschließlich Naturdünger. Zu diesem Zweck arbeitet er eng mit seinem alten Freund und Weggefährten Robert Paget zusammen. Dessen Ziegen und Büffel geben nicht nur hervorragende Milch für die Käseerei, sondern "erzeugen" auch

einen prächtigen Dünger für die Hirsch-Weingärten. In Kombination mit nützlingschonendem Pflanzenschutz gibt das eine solide Basis für ein funktionierendes Agro-Ökosystem.

Hohe Stockdichte, genaue Laubarbeit und ertragsreduzierende Maßnahmen sind für Josef Hirsch Selbstverständlichkeiten sorgfältiger Weingartenpflege.

Weinbereitung. Wir ziehen alle unsere Weine auf Flaschen mit Drehverschluss. Als erste haben wir uns dazu entschlossen, auch Lagenweine erster Güte so zu verschließen. Seither gelten wir als Pioniere und "Modernisten".

Dabei sind wir, was unsere Weinbereitungs-Philosophie anbetrifft, richtig konservativ. Trotz "State of the Art"-Technologie setzen wir auf jene qualitätsfördernden Maßnahmen, mit denen schon seit Jahrhunderten große Weine erzeugt werden - Traubenlese in kleinen Kisten, schonende Verarbeitung, Vergärung mit Naturhefen, Verzicht auf chemische Eingriffe sowie eine späte Flaschenfüllung.



Zeit ist ein Faktor, der besondere Beachtung verdient. Wir weigern uns, mit der Zeit zu gehen, wenn das bedeutet, dass wir unseren Weinen nicht mehr ausreichend Zeit lassen sollten heranzureifen. So werden unsere Lagenreserven grundsätzlich erst im Juli jenes Jahres gefüllt, das auf die Lese folgt. In den Verkauf gelangen sie erst mit September des Folgejahres. Alles wird gut.



Morandell International GmbH

Wörgler Boden 13 – 15, A-6300 Wörgl - Tel. +43 (0) 53 32-78 55-0 - Fax +43 (0) 53 32-719 63 - wein@morandell.com - www.morandell.com