



Kremstal DAC Hollenburg Grüner Veltliner 2016

Tradition und Herkunft: kalkreiches Konglomerat

Der Winzerhof Hoch existiert seit 1640, so sind auch Wappen und Schriftzug bereits aus dem 17. Jahrhundert. Genauso lange ist die Familie Hoch mit ihren Weinbergen, die auf dem seltenen Hollenburger Konglomerat wachsen, verwurzelt. Der Umgang mit dem Hollenburger Terroir ist eine Herausforderung: Kombiniert mit dem speziellen Mikroklima bietet dieses Anbaugebiet völlig unterschiedliche Voraussetzungen als bei den umliegenden Weinbaugebieten. Eine Herausforderung dessen sich die Familie Hoch gerne stellt, und so Innovation mit Tradition verknüpft. „Unser Ziel ist es, ein historisches Kulturgut, einen Blickwinkel der Natur in unseren Weinen festzuhalten. Lebendige Weine die das Gefühl vermitteln im Moment des Genießens die Zeit besiegt zu haben“.

Lage: Hollenburg

Der Hollenburger Berg ist die erste Erhöhung Stromaufwärts der Donau und somit das Tor zu den Weinbauregionen des Donautals.

Das so genannte Konglomerat ist eine Verbindung von Kalk und Schotter, abgetragen von den Nördlichen Kalkalpen. Über einen Jahrtausende langen Druck zwischen zweier Flüsse habe sich diese zwei Bestandteile zu einer Gesteinsplatte formatiert. Diese Beschaffenheit unserer Böden, in Kombination mit eher kühlen und windigen Lagen, macht es uns möglich so einen aromatischen, würzigen Wein zu keltern.

Vinifizierung: Edelstahl & Großes Holz

Die Ernte erfolgt, je nach Jahrgang Anfang Oktober bis Ende Oktober. Die Maischestandzeit beträgt sechs Stunden. Die Ortsweine werden zum größten Teil im Stahltank ausgebaut, zusätzlich im Holzfass abgerundet. Die Gärtemperatur im Stahltank liegt zwischen 16° und 19°C, daraufhin kann sich der Wein im Holzfass frei entwickeln. Abgefüllt wird der Wein im März mit einem Schraubverschluss, der den vollen Trinkgenuss sicherstellt.

Weinbeschreibung: Würzig & Rauchig

Stahlendes Hellgelb mit Silberreflexen. In der Nase ein rauchig würziger Grüner Veltliner, unterlegt mit animierender Apfelfrucht. Abgerundet wird er durch feine mineralische Nuancen, elegant und frech zugleich. Bietet bei geringem Alkohol herrlich saftigen Trinkfluss. Am besten zu kombinieren mit Geflügel und Pasta, sowie mit herzhaften Salaten.

Alkohol: 12,0 % Säure: 5,1 g/L Restzucker: 2,0 /L

Winzerhof Hoch
Donauuferstraße 19, 3506 Hollenburg/ AUSTRIA
office@winzerhof-hoch.at www.winzerhof-hoch.at

Hoch

