



## Kremstal DAC Hollenburg Riesling 2017

### **Tradition und Herkunft: kalkreiches Konglomerat**

Der Winzerhof Hoch existiert seit 1640, so sind auch Wappen und Schriftzug bereits aus dem 17. Jahrhundert. 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 der Weinbauregionen des Donautals. Umschulungen von der Donau und dominiert durch das kalkreiche Hollenburger Konglomerat. Das so genannte Konglomerat ist eine Verbindung von Kalk und Schotter, abgetragen von den nördlichen Kalkalpen, das sich über einen Jahrtausend langen Druck zwischen zweier Flüsse zu einer Gesteinsplatte formatiert hat. Durch diesen Untergrund muss sich die Rebwurzel kämpfen und dies in Kombination mit eher kühlen und windigen Lagen macht es uns möglich so einen aromatischen, würzigen Wein zu keltern.

### **Vinifizierung: Edelstahl und großes Holz**

Die Ernte erfolgt, je nach Jahrgang Anfang Oktober bis Ende Oktober. Die Maischestandzeit beträgt 12 Stunden. Die Ortsweine werden zum größten Teil im Stahltank ausgebaut, und anschließend im Holzfass abgerundet. Die Gärtemperatur im Stahltank liegt sich zwischen 16° und 19°C. Abgefüllt wird der Wein im März mit einem Schraubverschluss, der den vollen Trinkgenuss sicherstellt.

### **Weinbeschreibung: unterlegte Frucht & Gradlinigkeit**

Stahlendes Hellgelb mit Goldreflexen. In der Nase mineralisch bestechend mit Zitrusaromen. Am Gaumen lebendiger animierender Riesling. Reife Marillenfrucht, fein würzig unterlegte Pfirsichnote. Saftig, elegant, rassig, finessenreiche Säurebogen. Perfekt zu genießen mit Meeresfrüchten und Fischgerichten.

Alkohol: 12,0 % Säure: 7,6 g/L Restzucker: 5,2/L



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

  
Hoch