



## Zweigelt Rosé 2016

### **Tradition und Herkunft**

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“.*

### **Vinifizierung: Edelstahl**

Die Ernte erfolgt, je nach Jahrgang Mitte September bis Mitte Oktober. Die Trauben werden gerebelt und 1- 2 Stunden auf der Maische stehen gelassen um "etwas" rote Farbe aus den Beeren zu gewinnen. Danach werden sie sofort weiter verarbeitet. Die Gärtemperatur befindet sich zwischen 12° und 16°C. Abgefüllt wird der Wein im Februar mit einem Schraubverschluss, der den vollen Trinkgenuss sicherstellt.

### **Weinbeschreibung: animierende Fruchtnote**

Helles Lachsrosa. In der Nase und am Gaumen Himbeere, Waldbeere. Fruchtig & animierend, ein wahrer Gaumenkitzel. Ein Genuss mit gegrilltem Lachs und sommerlichen Salaten.

Alkohol: 12,0% Säure: 5,2 g/L Restzucker: 3,2/L

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

  
*Hoch*