



BIO Peter & Paul 2017 Pet Nat



Österreichische Landwirtschaft
AT-BIO-401

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 & Flasche

Die zwei heiligen Petrus & Paulus (Peter & Paul) sind die Schutzpatrone des Winzerhofs Hoch – die antiken Holzfiguren, älter als 300 Jahre, sind nach wie vor am Weingut zu finden. Die Pet Nat-Methode, die ihre Wurzeln in Frankreich hat, erlebt eine Renaissance in Österreich. Zu Recht! Die faszinierende Frische und Trinkfreude, die sich bei diesen Weinen zeigt, spricht für sich. Der Most, zunächst klassisch vergoren, wird ohne Zusatz von Schwefel noch stürmend in die Flasche gefüllt. Die Hefe arbeitet auf natürlichem Wege weiter und bringt so durch die Umwandlung von Zucker in Alkohol Kohlensäure in die Flasche. Der Schaumwein ist geboren. Eine Kooperation zweier Generationen, zwischen traditionellen Weinen und neu entdeckten Methoden, führt zu der Kombination in einem Wein.

Weinbeschreibung: Saftig & erfrischend

Strahlendes Zitronengelb mit grün-orange Reflexen. In der Nase dezente Zitrusaromen und junge Marille. Die klare, geradlinige, straffe Frucht vereint sich mit einem eleganten blumigen Hintergrund. Frischer gelber Apfel, wird umschmeichelt von weißer Holunderblüte. Sehr feine, animierende Perlage. Der Abgang wird ergänzt durch einen Hauch von Minze. Als fruchtiger Aperitif oder als vielseitiger Speisebegleiter mit angenehmer Trinkfreude.

Alkohol: 10,5 % Säure: 6,5 g/l Restzucker: 1,6 g/l

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



Hoch