



Grüner Veltliner Weinberg 2020

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“.

Vinifizierung: Edeltahl

Die Ernte erfolgt, je nach den Gegebenheiten des Jahrgangs Mitte September bis Mitte Oktober. Im Keller angekommen werden die Beeren maschinell von dem Gerüst getrennt, damit keine Bitterstoffe im Wein zu schmecken sind. Danach bleibt die Maische sechs Stunden stehen, so dass der Traubenmost die Aromastoffe, die sich in der Beerenschale befinden, auslaugen kann. Diesen Vorgang nennt man Maischestandzeit. Nach dem Pressen, das bei 0,8 bar Druck erfolgt, wird der Saft geklärt. Denn nur aus dem blanken Traubensaft werden bei der Gärung saubere und klar ansprechbare Aromen frei. Die Gärung selbst wird Temperaturgesteuert und liegt zwischen 16°-18°C. Abgefüllt wird der Wein im Februar mit einem Schraubverschluss, der den vollen Trinkgenuss sicherstellt. Der junge Wein ist fruchtig-trinkfreudig und schmeichelt durch ein abgerundetes Säurespiel dem Gaumen.

Weinbeschreibung: Fruchtig & lebendig

Stahlendes Grüngelb mit Goldreflexen. In der Nase Frische Apfelfrucht, zarte Banane, weiße Beeren, sehr fruchtiges Bukett. Am Gaumen mittlere Textur, leichtfüßig, zarte Süße im Kern, bietet unkomplizierten Trinkgenuss.

Alkohol: 12,5% Säure: 6,4 g/L Restzucker: 2,7/L




Hoch