



# Riesling

## BIO Peter & Paul 2019

### Herkunft: Hollenburger Konglomerat & Tradition

Der Winzerhof Hoch existiert seit 1640. 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 Anbaugbiet 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 und Holz

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 Motive „Schwert, Schlüssel & Buch“ haben die beiden Heiligen bei sich – nun stehen sie jeweils für eine Machart: Peter für Tradition und Paul für den Naturwein. 80% klassisch im Stahltank mit Reinzuchtheife und gekühlter Gärung, zeigt sich reduktiv.

20% als Naturwein im Holzfass ohne SO<sup>2</sup> Zusatz ausgebaut, spontan vergoren. Der zweite Teil des Weines lagert lange auf der Hefe und ist daher eher oxidativ. Lebendige BIO Weine von vitalen Weingärten in blühender Umgebung.

Eine Kooperation zweier Generationen, zwischen traditionellen Weinen und Naturweinen, führt zu der Kombination in einem Wein. Lifestyle Bio, das sind 2 Heilige, 2 Familien, 2 Philosophien – vereint.

### Weinbeschreibung: lebendig & würzig

Strahlendes 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: 12,9 % Säure: 6,1 g/l Restzucker: 3,9 g/l



Österreichische Landwirtschaft  
AT-BIO-401