



Zweigelt 2017

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, der 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 & Großes Holz

Die Ernte erfolgt, je nach Gegebenheiten des Jahrgangs Ende September bis Mitte Oktober. Die Trauben werden gerebelt und auf der Maische bei 25°-28°C vergoren. Dies dient der Auslaugung des vorhandenen Farbstoffs und der Extrakte, die sich in der Beerenhaut befinden. Die Maischegärung dauert 10-14 Tage. Nach abgeschlossener Gärung bleibt der Wein weitere 2 Wochen in Kontakt mit der Maische, um auch die Frucht der Beeren für den Wein zu gewinnen. Nach dem Pressen verweilt der Wein mindestens 8 Monate im großen Holzfass, um die volle Palette der Aromen entwickeln zu können.

Weinbeschreibung: Samtig & Weich

Dunkles Kirschtrot. In der Nase dunkle Beeren, zart nach Dörrobst duftend, attraktives Bukett. Am Gaumen Kirschkonfit, prägnanter dichter Extrakt, reife Brombeeren. Herzhafter Speisenbegleiter zu mediterranen Gerichten.

Alkohol: 12,5 % Säure: 4,8 g/L Restzucker: 2,6 /L

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

Hoch

