Christoph Hoch

Austria - Kremstal - Hollenburg



KALKSPITZ

Pétillant naturale con metodo ancestrale - 70% Grüner Veltliner, 20% Riesling, 10% vitigni a bacca rossa

Zona di produzione: Austria, Hollenburg
Terreno: ricco di gesso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: metodo ancestrale. Il mosto viene fatto fermentare naturalmente, con residuo zuccherino ancora presente, per poi essere imbottigliato e sigillato con tappo a corona. La quantità di zucchero residuo determina la pressione atmosferica
Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
Colore: giallo chiaro leggermente torbido
Profumo: rustico e fruttato
Sapore: leggermente amabile al primo approccio, prevalgono poi le note di acidità e freschezza che lo rendono adatto ad un fresco aperitivo
Grado Alcolico: 10,5% vol

Christoph Hoch
Winzer aus Hollenburg a.d. Donau



Proprietà / Fondatori Christof Hoch
Inizio Attività 2013
Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica
Ettari 5
Bottiglie prodotte 35.000

La famiglia Hoch, radicata a Hollenburg sul Danubio dal 1640, ha una lunga tradizione vitivinicola. Christoph Hoch, alla guida dell'azienda dal 2013, si dedica a valorizzare il terroir unico del "Hollenburger Konglomerat" e il particolare microclima locale, seguendo i principi biodinamici Demeter per garantire la vitalità del suolo e delle viti. Le uve sono raccolte a mano, fermentate spontaneamente e i vini maturano in botti di legno usate. Christoph, appassionato di rossi freschi, crea anche spumanti metodo ancestrale, tra cui Kalkspitz, Kalkreich e Rosé Rurale, che hanno ottenuto grandi riscontri a livello internazionale.