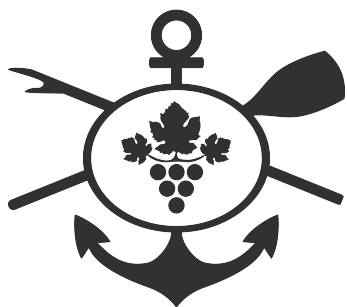


# Christoph Hoch

Austria - Kremstal - Hollenburg



**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

## 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



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 grande riconoscimento internazionale.