

Christoph Hoch

Austria - Kremstal - Hollenburg



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



Il giovane Christoph Hoch, vignaiolo della Kremstal, 2.250 ettari di vigna tra la Kamptal e la Wachau, può contare sui 370 anni di tradizione enologica della sua famiglia e sulle sue esperienze lavorative in Austria ed in Italia. La sua alta conoscenza geologica lo ha portato ad adottare una vitivinicoltura biodinamica in piena osservanza degli standard del metodo Demeter. Le vigne, piantate tra i 210 ed i 350 metri sul livello del mare (che corrispondono ai 50/200 sul Danubio) protette ad ovest dalle foreste di Dunkelstein esaltano le finezze e le mineralità anche grazie al suolo calcareo ed alcalino. I vini, pieni di carattere, hanno bisogno di tempo per maturare e dopo l'invecchiamento in grandi botti di quercia vengono assemblati in tre diversi millesimi, per offrire un vino completo e complesso al tempo stesso.