CUZZIOLGRANDIVINI

Christoph Hoch

Austria - Kremstal - Hollenburg



WEISS R NIEDEROSTERREICH

100% Riesling

Zona di produzione: Austria, Hollenburg
Terreno: ricco di gesso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione alcolica in grandi botti di rovere (700 litri) con lieviti indigeni
Affinamento: 50% in botti di rovere da 700 litri, 50% in botti di rovere da 225 litri
Colore: giallo paglierino
Profumo: note di albicocca, mela e pesca, agrumi freschi, sentori di frutta tropicale, leggera speziatura e sfumature minerali
Sapore: fine, pulito e minerale, di ottima freschezza
Grado Alcolico: 12% 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.