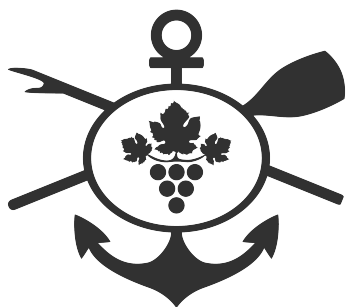


Christoph Hoch

Austria - Kremstal - Hollenburg



Christoph Hoch
Winzer aus Hollenburg a.d. Donau

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



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 grande riconoscimento internazionale.