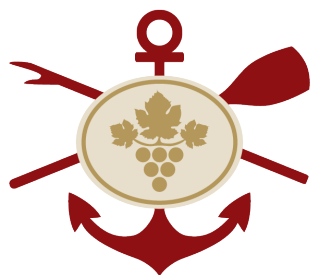


Christoph Hoch

Austria - Kremstal - Hollenburg



Hollenburger

WEISS R

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

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.