

WEIN WEINGUT

Kalkreich Christoph Hoch

Jahrgang	2020
Trauben	Grüner Veltliner, Riesling
Herkunft	Hollenburg, Kremstal, Österreich
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	
Ausbau	gebrauchtes Barrique
Filtration	
Weinstil	Schaumwein / Petnat



WEIN

Zitronenschale, grüner Apfel und viel Kreide, dazu etwas Heu und trockene Kräuter. Wirkt direkt und lebendig, mit dieser leicht wilden, kalkigen Reduktion. Am Gaumen schlank, vibrierend und komplett auf Trinkfluss gebaut. Weniger Frucht, mehr Spannung — ungeschönt, roh und ziemlich charakterstark.

Méthode Traditionelle / traditionelle Flaschengärung

Bei dieser Schaumweinherstellung wird Wein mit Zugabe von Zucker und Hefen in Flaschen gefüllt und verschlossen. Die Hefen vergären den zugefügten Zucker und es entsteht Kohlensäure, welche im Wein eingeschlossen bleibt. Der Schaumwein lagert danach auf der Hefe für mehrere Monate/Jahre und entwickelt dabei die typischen Aromen (Brioche, Nuss). Danach werden sie degoriert (Hefe-Depot entfernt) und die Flaschen mit einem Zucker-Weingemisch (Dosage) aufgefüllt."

WEINGUT

Als der jüngste der Familie 2011 auf den Hof zurückkehrte, wollte er etwas verändern – ehrlicher arbeiten, näher an der Natur. Vier der zwanzig Hektar übernahm er in Eigenregie, verzichtete auf Chemie und setzte stattdessen auf Baldrian, Kamille und Brennnessel. Schon bald zeigte sich neues Leben im Boden – und zur Überraschung aller war es Großvater Franz, Jahrgang 1928, der die Begeisterung am stärksten teilte. Seine Freude steckte an, und so wurde der gesamte Hof im darauffolgenden Jahr auf Demeter umgestellt – ein Schritt zurück zur Verbundenheit mit der Natur. 2017 kam Julie auf den Hof – Winzerin, Mutter und leidenschaftliche Gestalterin. Mit ihrem Gespür für Wein und Natur brachte sie frischen Wind und schuf Neues: die Pure Joy Botanicals, Weine voller Lebendigkeit und Gefühl. Heute liegt der Hof, eingebettet zwischen Donau und Hollenburger Berg, eine Stunde westlich von Wien. Auf kalkhaltigen Böden, Überresten eines uralten Meeres, wachsen Reben, die bis zu fünfzig Jahre alt sind. Zwischen begrünten Zeilen summen Bienen und tanzen Schmetterlinge – und man spürt, dass hier mehr wächst als nur Wein: ein Stück gelebte Verbundenheit zwischen Mensch, Erde und Zeit.

Bewirtschaftung: biodynamisch
Böden: kalkreiches Konglomerat

Fläche: 5 ha
Topographie: 200 - 250 m.ü.M.
hügelig, steil

Ø Regen: 800ml
Klima: kontinental

Ø Temperatur: 9,5°
Weinstil: freaky

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN