

WEIN WEINGUT

Kalkspitz Christoph Hoch

Jahrgang	Non Vintage
Trauben	Grüner Veltliner, Zweigelt, Sauvignon Blanc, Muskat Ottonel Blauer Portugieser
Herkunft	Hollenburg, Kremstal, Österreich
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	
Gärung	
Filtration	
Weinstil	Schaumwein / Petnat



WEIN

Riecht ein bisschen als hät man mit einem Brioche die Wandtafel geputzt: kreidig und heftig, etwas Williamsbirne und duftige weisse Blüten. Feinste Petnat-Perlage mit einem grossen Spannungsbogen, komplexe Aromatik, mit zarter Hefe und knackig frischem Finish.

Pét Nat unterscheidet sich von einem klassischen Schaumwein wie Champagner vor allem in einem Punkt: Die Weine durchlaufen nur eine Gärung. Diese startet im Fass und wird in der Flasche ohne Zusatz von Zucker und Hefen abgeschlossen. Daher der Name "pétillant naturel", also natürlich schäumend.

Die Trauben werden gepresst und der Saft wird mit den eigenen, natürlichen Hefen zur Gärung gebracht. Etwa in der Hälfte der Gärung wird der Most in Flaschen abgefüllt und beendet dort seine Gärung, wobei die natürliche Kohlensäure in der Flasche eingeschlossen wird. Und fertig ist ein leicht trüber Pét Nat.

Wird der Wein degorgiert (Hefe-Depot entfernt) wie bei der traditionellen Champagner-Methode, ist der Pét Nat klar.

Die Pét-Nat-Technik wird auch als "Méthode Ancestrale" bezeichnet, weil man davon ausgeht, dass sie eine der frühesten und ursprünglichsten Formen der Schaumweinherstellung ist.

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