
WEIN WEINGUT

Jahrgang
Trauben
Herkunft
Bewirtschaftung
Mazeration
Gärung
Filtration

Weinstil

Hop(e) Pure Joy Botanicals

N.V.
Hopfen, Grüner Veltliner, Muskateller
Hollenburg, Kremstal, Österreich
biodynamisch, Demeter

nein

Schaumwein



WEIN

Knochentrocken und blitzsauber ist die Bier-Wein-Limonade. Da gibt es viel zu erschnupern: Sauerbier, exotische Hopfendolden, frisches Gras und grüne Äpfel. Im Mund kompromisslos, frisch und sprudelig, bei angenehm ruhiger Säure.

Der Hopfen wird Ende August von Hand geerntet und langsam getrocknet, um die ätherischen Öle zu erhalten. Während der Weinlese kommt der Hopfen zum Einsatz: Er wird direkt in frischen Traubenmost kalt eingelegt für einige Tage. Der Hopfen-Most wird in Flaschen gefüllt, um auf natürliche Weise ohne Zusatzstoffe dort zu gären.

WEINGUT

Julie Hoch kultiviert ihre Trauben nach biodynamischen Prinzipien, handgepflückt und mit den Füßen gepresst. Es sind reine und knochentrockene botanische Schaumweine, die natürlich in der Flasche nur mit wilden Hefen vergoren werden. Die Kräuter wachsen im Kräutergarten in und um ihre Weinberge.

Der Hof liegt eine Stunde westlich von Wien, direkt am Donauufer im Kremstal. Die Parzellen sind über den gesamten Hollenburger Berg verteilt. Die Besonderheit hier sind die kalkhaltigen Böden, die wie in der Champagne auf das letzte Urmeer zurückzuführen sind. In begrünten Rebzeilen mit einer unglaublichen Vielfalt an Wiesenblumen, Schmetterlingen und allerlei Nützlingen wachsen die bis zu 50 Jahre alten Reben.

Bewirtschaftung: biodynamisch
Böden: kalkreiches Konglomerat

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

Ø Regen: 800ml
Klima: kontinental

Ø Temperatur: 9,5°
Weinstil: freaky

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN