

---

**WEIN** **Hop(e)**  
**WEINGUT** **Pure Joy Botanicals**

Jahrgang	N.V.
Trauben	Hopfen, Grüner Veltliner, Muskateller
Herkunft	Hollenburg, Kremstal, Österreich
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	
Gärung	
Filtration	nein
Weinstil	Schaumwein



**WEIN**

Knochentrocken und blitzsauber ist die Bier-Wein-Limonade. Da gibt es viel zu erschnuppern: 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 Traubenzucker kalt eingelegt für einige Tage. Der Hopfen-Zucker 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	Fläche: 5 ha	Ø Regen: 800ml	Ø Temperatur: 9,5°
Böden: kalkreiches Konglomerat	Topographie: 200 - 250 m.ü.M.	Klima: kontinental	Weinstil: freaky

**BLUME WEIN**  
[www.blume-wein.ch](http://www.blume-wein.ch)

**BLUME WEIN**