

# Christoph Hoch

---

Hollenburg, Kremstal, Österreich

Pressemappe

2015





## Christoph Hoch, Hollenburg, Kremstal

Die Wurzeln der Familie Hoch lassen sich bis in das Jahr 1640 zurückverfolgen: die Etiketten zeigen das Originalwappen. Und seit dieser Zeit sind sie in Hollenburg an der Donau ansässig. Die Donau, wie überhaupt die Natur waren immer bestimmende Faktoren: Einerseits bei ihrer Hauptbeschäftigung, der Schiffsmeisterei, andererseits beim Weinbau. Das über Jahrhunderte erworbene Wissen nützen die Hochs für die Erzeugung von lebendigen Weinen mit Finesse.

Seit 2013 geht Christoph Hoch, unterstützt von seiner Familie, einen eigenen Weg um den Charakter und die Spezialitäten seiner Herkunft Hollenburg in seinen Weinen kompromisslos zum Ausdruck zu bringen. Er hat die Gegebenheiten seiner Heimat studiert – vor allem die einzigartige Bodenformation „Hollenburger Konglomerat“ -, systematisch aufbereitet und mit anderen Weinbauregionen verglichen – und nun geht er daran, Grünen Veltliner und Riesling aus Hollenburg zu einem einzigartigen Genuss zu machen. Dabei wendet er unter anderem höchst traditionelle und von seinen Vorfahren überlieferte Methoden des Weinbaues und der Weinbereitung an. Der Schritt zu biodynamischer Arbeitsweise und zur Zertifizierung nach DEMETER-Richtlinien war dabei ein logischer Schritt.

Alles für ein Ziel: „Weine mit guter Langlebigkeit und Unverwechselbarkeit. Weine, die nicht einfach nur gut sind – sondern Weine, die Emotionen auslösen!“



## AUS DER GESCHICHTE

---

**860** wird Hollenburg in einer Schenkungsurkunde erstmals schriftlich erwähnt. Hollenburg stand bis zur Napoleonischen Säkularisierung 1803 im Besitz der Bischöfe von Freising in Bayern. Der Mohrenkopf im Wappen zeigt die Verbindung zum Mutterkloster.

**1568** am 17. März gibt Bischof Ernst von Freising Hollenburg das Marktrecht.

**1640** begann die Familie Hoch mit der Ausübung der Schiffsmeisterei, also dem Handel mit auf der Donau verschifften Waren. Sie übernahmen Waren von den vor Hollenburg anlandenden Schiffen und luden Wein auf. Weinbau wurde von praktisch allen ansässigen Familien betrieben, bei den Hochs gingen Weinbau und Weinhandel Hand in Hand. Sie stellten auch mehrere Bürgermeister der Marktgemeinde.

Ende des 19. Jahrhunderts wurden im Zuge der großen Donauregulierung das Schiffahrtswesen und seine Kontrolle verstaatlicht. Die Hochs beendeten die Schiffsmeisterei und konzentrierten sich auf die Landwirtschaft. Christophs direkter Vorfahre Karl Hoch fokussierte sich dabei nach dem 2. Weltkrieg auf Wein- und Obstbau.

Seit **2008** betreibt die Familie Hoch ausschließlich Weinbau.

**2012** Umstellung auf biologischen Weinbau.

**2013** kommen die ersten eigenen Weine von Christoph Hoch auf den Markt.

**2015** gibt es die ersten Schaumweine; DEMETER – Zertifizierung.



Marktrechtsurkunde aus 1568



## PHILOSOPHIE

---

Christoph Hoch hatte schon immer ein Ziel: den Ausdruck seiner Heimat in seinen Weinen schmeckbar zu machen. Die Grundlage ist die lange Erfahrung seiner Familie, deren Tradition er zutiefst respektiert. Schließlich hat er von seinen Eltern Harald und Andrea die Möglichkeit bekommen auf einem soliden Fundament seine Vorstellungen umzusetzen – in den ältesten und besten Rebanlagen der Familie. Die Eltern und seine Schwester Daniela unterstützen ihn bei allen seinen Projekten. Christoph: „Mir ist Tradition wichtig, weil es nicht selbstverständlich ist eine zu haben und ich bin stolz darauf, aber ich habe keinerlei dynastischen Ambitionen. Ich bin eben einer in einer langen Ahnenreihe!“

Hollenburg unterscheidet sich grundlegend von allen umliegenden Weinbaugemeinden. Die Böden werden geprägt von einer einzigartigen geologischen Formation, dem Hollenburger Konglomerat (siehe auch Kapitel GEOLOGIE). Auch die Flora rund um die Hollenburger Weingärten weist einige Besonderheiten auf. Doch als Christoph versuchte, mehr über den Weinbau mit diesen speziellen Gegebenheiten in Erfahrung zu bringen, stieß er rasch an Grenzen: „Hier stand immer der Weintypus im Vordergrund, das ist bis heute so. Es wurde bisher kaum hinterfragt, weshalb der Konglomeratboden so speziell für den Wein ist. Nur wenige Winzer stellen den Konglomerat in den Vordergrund. Mein Ziel ist aber genau das: Boden und Klima von Hollenburg zu nützen, um spannende Weine mit Hintergrund zu machen!“

So machte er sich selber auf die Suche: „Ich habe beim Wein eigentlich kein Vorbild; das war der Schritt zur Selbstfindung, denn ich kenne niemanden, der sich intensiv mit dem Thema Hollenburger Konglomerat auseinandersetzt. Er ist aber die Ausgangssituation und wenn man zu seinen Wurzeln im Weinbau geht muss man versuchen, den Konglomerat zu begreifen. Er ist einfach völlig verschieden von allem was es sonst rundherum gibt und als Vorbild hätte dienen können. Ich muss selber forschen und diese Grundlagen entwickeln, sonst komme ich nicht dorthin wo ich hinmöchte“.

Das große Interesse für Geologie und Bodeneigenschaften veranlasste Christoph Hoch zu mehreren Studienreisen in verschiedene Weinbaugebiete, um die Unterschiede von Hollenburger Konglomerat zum Beispiel zu Schiefer und reinen Kalkböden zu lernen. „Ich habe die Gesteine und ihre Eigenschaften hinterfragt. Mir ist es wichtig, die Böden, das Gestein zu spüren und zu fühlen, anzugreifen“.

Die Idee lautet: „Weine mit guter Lagerfähigkeit und Unverwechselbarkeit zu ermöglichen – ich will gar nicht sagen erschaffen. Ich weiß, dass das viele Winzer als Ziel angeben, aber ich gehe meinen eigenen Weg, um das möglichst kompromisslos zu erreichen. Ich möchte nicht einfach etwas das „gut“ ist. Lieber ist mir wenn meine Weine echte Begeisterung auslösen – oder auch totale Ablehnung. Ich will Emotionen! Und mit den Methoden von früher und dem Wissen von heute werde ich das umsetzen!“



## GEOLOGIE

---

Die Weingärten bei Hollenburg werden von Konglomeratgestein geprägt. Dieses ist ein verfestigtes Flusssediment welches von der Ur-Traisen aus den nördlichen Kalkalpen abgelagert wurde. Es besteht aus Geröll und Kies unterschiedlicher Körnungen, welcher durch Kalziumkarbonat zusammengehalten wird. Die Böden sind entsprechend kalkreich und alkalisch (pH-Wert bei 7,5).

Das bedingt – ohne den Einfluss des Klimas – folgende Eigenschaften der Weine:

- Der hohe Kalkgehalt ergibt höhere Säure im Wein
- Durch das in kalkreichen Böden erhöht vorhandene Kalium wird diese aber auch gepuffert und wirkt geschmacklich nicht sauer oder spitz.
- Dadurch ist es möglich Weine zu produzieren, die im Alkohol eher leicht sind und bereits mit Finesse ausgestattet sind. Mit anderen Worten: Die Trauben können in einem Stadium geerntet werden, wo man das volle Potential der Aromen und einer knackigen Pikanz ausschöpfen kann, ohne dass der danach entstehende Wein dünn wirkt. Das Kalium puffert die Säure und macht den Wein cremig, knackig & abwechslungsreich zugleich. Die höhere Säure ist auch ganz wichtig für die Haltbarkeit der Weine.

Christoph Hoch: „Bestes Beispiel dafür sind Weine aus den 1970er und 1980er-Jahren. Damals ging man auf die Reife der Trauben nicht genauer ein. Meist wurde in der zweiten Oktoberwoche die Ernte gestartet. Die Weine waren aufgrund des kühleren Klimas und der höheren Erträge ziemlich leicht (10,5 – 12,0% Vol.). Wenn man solche Weine heutzutage verkostet so zeigen sich jene die auf sauren Böden gewachsen sind dünn und nicht mehr ganz zugänglich und attraktiv. Die Weine von kalkreichen Böden hingegen wirken knackig, lebendig und betören durch reife, attraktive Aromen. Der Wissensstand sowie die Produktionsmethoden waren ziemlich ähnlich wie heute, das bedeutet, dass allein die Herkunft auf Dauer den Unterschied macht“.

*„Die Wurzeln des Rebstocks sind in der Lage ihr eigenes Milieu zu schaffen, durch die Interaktion mit den Mikroorganismen die wiederum vom Muttergestein abhängen.“ (Lalou Bize- Leroy)*





## KLIMA

---

Auch kleinklimatisch bieten die Hollenburger Weinrieden einige Besonderheiten. Sie liegen in Höhen von 210 – 350 Meter über dem Meer (50 – 200 Meter über dem Donauniveau) und werden gegen Westen von bewaldeten Hügelketten und dem anschließenden Dunkelsteinerwald abgeschirmt. Daher mischen sich hier die großräumigen Einflüsse von atlantischem und dem östlichsten Ausläufer des pannonischen Klimas und die Einflüsse der Flußtäler von Donau und Traisen.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 9,4°C.

Die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt 520l/m<sup>2</sup>.

*„Die Gesetze der Natur sind immergleich, die Kunst ist nur, damit zu leben.“ (Hans Diwald)*



Blick auf das Wetterkreuz



Unzertrennlich: Hollenburg und die Donau



## WEINGÄRTEN – NATUR

---

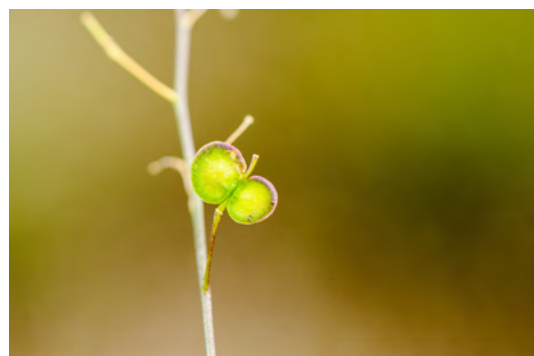
Die wichtigsten Lagen für Christoph Hoch gliedern sich in zwei Bereiche. Die nordwestlich ausgerichteten und somit kühleren ergeben kompakte und straffe Weine. Die süd-südöstlich ausgerichteten, wärmeren bringen Weine mit dezent exotisch-fruchtigem Charakter und schönem Druck hervor.

In konsequenter Manier stellte Christoph Hoch seine Weingärten seit 2013 auf biodynamische Bewirtschaftung um und wird 2015 DEMETER – Winzer. Dadurch werden die Weine noch gebietstypischer, wie Christoph erklärt: „Biodynamische Bewirtschaftung bietet mir mehr Optionen, es ist positiv für die spontane Gärung, den Sorten- und Herkunftscharakter. Natürliche Dinge gehen leichter und mit weniger Komplikationen vonstatten. Wenn ich zum Beispiel Botrytizide verwende tötet das in erster Linie Pilze und Hefen und dann habe ich weniger Nährstoffe für die Gärung zur Verfügung. Früher haben auch einfache, handwerklich arbeitende Winzer haltbare Weine geschaffen, die weniger Alkohol, dafür frische Pikanz und zarten Gerbstoff hatten. Die haben mit Spindelpressen, Holzfässern und im Weingarten sehr naturnah gearbeitet.“

Eine Besonderheit der Weingärten und der angrenzenden Flächen ist eine spezielle Flora, die sich auf den kalkreichen Böden und unter dem speziellen Klimaeinfluss entwickeln konnte. Manche dieser Pflanzen sind sogar hier endemisch, wie der Rosmarin-Seidelbast (auch flaumiges Steinröschen), der umgangssprachlich „Wetterkreuznagerl“ genannt wird, benannt nach der Hollenburg überragenden Anhöhe „Wetterkreuz“. Auch das Brillenschötchen und die Schwarzföhre sind typisch für die nähere Umgebung. Christoph Hoch: „Es gilt, diese Pflanzen zu verstehen und sie zu schützen, denn Regionalität wird bei hochwertigen Produkten immer einen hohen Stellenwert haben“.



Rosmarin-Seidelbast  
(„Wetterkreuznagerl“)



Brillenschötchen



## KELLER

---

Christoph Hoch sagt über sich selber: „Ich bin technisch sehr interessiert, meine Ausbildung war auch kellertechnisch orientiert. Aber für meine Weine möchte ich vor allem die alten traditionellen Methoden ausprobieren und dabei mit neuen eigenen Ideen alles ausreizen was möglich ist“.

Zu diesem Zweck verwendet Christoph Hoch zur Pressung für manche Chargen eine traditionelle Spindelpresse „um die Gerbstoffe aus den Beerenschalen herauszuholen. Dazu kommt gerade beim Grünen Veltliner eine längere Maischestandzeit (leicht gequetscht und nicht abgebeert), um das Thema Gerbstoffe richtig auszureizen“.

Danach lässt er seine Weine in Holzfässern spontan vergären. Einige auf der Maische, andere blank und manche trüb. Nach jedem Arbeitsschritt entstehen praktisch zwei neue Weine.

Die einzelnen Chargen werden dann in großen gebrauchten Holzfässern ausgebaut und zwar jedes einzelne nach verschiedenen Ansätzen: manche oxidativ, manche mit Biologischem Säureabbau („BSA“). „Das sind pro Jahrgang 40 verschiedene eigenständige Projekte. In jedem Fass steckt eine eigene Idee. Manchmal sind sie grundverschieden, manchmal ähnlich.“ Die Verwendung gebrauchter und sauberer Holzfässer erlaubt Sauerstoffkontakt ohne sensorischen Holzeinfluss. Und: „Späte Schwefelung ist kein großes Risiko wenn der Wein Gerbstoff hat. Ich versuche die Schwefelung auch so zu machen wie mein Großvater. Vor der Ernte hat er die Fässer mit Schwefel ausgeräuchert, dann ausgewaschen und dann je nach Größe des Fasses noch einmal einen Einschlag gegeben – zusammen mit den zarten Schwefelresten im Fass hat das normalerweise gereicht. Wenn dann noch etwas Schwefel notwendig wurde hat man den Wein in ein frisch geschwefeltes Fass umgezogen“.

Vor der Füllung werden die einzelnen Chargen verschnitten. Am Etikett findet sich die Erklärung dazu:

**CHH:** Christoph Hoch Hollenburger

**2014:** der Jahrgang, der den Hauptteil des Weines ausmacht.

**#15:** die Anzahl der verschiedenen Chargen (=Fässer = individuelle Projekte), die im Wein enthalten sind. Diese müssen nicht alle aus dem gleichen Jahrgang sein. Hauptziel ist es, dem Wein höchstmögliche Komplexität zu verleihen.

„Diese Art der Vinifizierung gibt mir mehr Sicherheit und soll den bestmöglichen Wein ergeben – nicht nivelliert vom jeweiligen Jahrgang. So werden meine Weine unaustauschbar – zumindest in Österreich.“

Die Weine haben bei geringem Alkohol (max. 12,5% Vol.) strukturierten aber nicht adstringierenden Gerbstoff, sind knackig, lebendig und animierend mit viel Druck und Spannung am Gaumen sind.



Christoph Hoch, Hollenburg  
Kremstal, Österreich







## REBSORTEN

---

### Grüner Veltliner

**Bedeutung:** Österreichs wichtigste und meistgepflanzte Rebsorte erlangte gegen Ende des vorigen Jahrhunderts weltweite Aufmerksamkeit und Popularität.

**Anspruch:** Grüner Veltliner ist eine starkwüchsige Sorte, daher darf der Boden nicht zu fett und nährstoffreich sein. Ist er jedoch zu trocken, reagiert die Rebe mit Stresssymptomen. Grüner Veltliner ist sensibel während der Blüte, empfindlich auf Peronospora und Chlorose. Die größte Finesse entfaltet er auf kühlen Standorten.

**Der Wein:** Grüner Veltliner kann alle Stile – von leicht und filigran bis zu hochreif und sogar Prädikatsweine. Lage und Bewirtschaftung sind entscheidend für die Qualität. Der würzig-pfeffrige Stil wird von Konsumenten ebenso bevorzugt wie Weine mit Steinfruchtnoten.

### Riesling

**Bedeutung:** Riesling ist eine weltweit angebaute Sorte. In den österreichischen Weinregionen entlang der Donau und ihrer Nebenflüsse besitzt sie große Prominenz und Bedeutung.

**Anspruch:** Die spätreifende Sorte stellt hohe Ansprüche an den Standort und gilt als sehr empfindlich und sensibel. Auf kargen Böden fühlt sie sich am wohlsten und ist tolerant gegenüber Trockenheit.

**Der Wein:** Junger Riesling verströmt charmante Frucht und Aromatik nach Steinobst und exotischen Früchten. Er kann komplexe Weine mit hohem Lagerpotenzial hervorbringen. Rieslinge aus der Wachau, dem Kremstal, Kamptal und Traisental besitzen oft Noten von Schiefer und Feuerstein. Mit einiger Flaschenreife stellen sich oft Noten nach Rosen ein. Wenn spät gelesene Trauben mit Edelfäule infiziert sind ergibt das einzigartig komplexe Prädikatsweine.



## DIE WEINE

---

Das Sortiment an Stillweinen ist schlank gehalten und auf das Wesentliche konzentriert: einen Grünen Veltliner und einen Riesling. Diese beiden hochwertigen Weine sollen den Hollenburger Konglomerat und die speziellen Gegebenheiten ihrer Herkunft zum Ausdruck bringen.



### **CHH/2014/#15 Hollenburger Grüner Veltliner**

Ein rauchig würziger Grüner Veltliner von den Böschungsterrassen mit Hollenburger Konglomerat und Löss rund um Hollenburg, auf 250 - 300m Seehöhe.

Spontan vergoren in großen Holzfässern. Fein würzig unterlegte Apfelfrucht. Rauchig, mineralische Nuancen, elegant und fein. Bietet bei geringem Alkohol spannende und fordernde Finesse mit herrlichem Trinkfluss. Sehr gut mit Huhn und Nudelgerichten sowie frischen Salaten.



### **CHH/2014/#9 Hollenburger Riesling**

Ein lebendiger attraktiver Riesling vom kargen, kalkreichen Hollenburger Konglomerat in Höhen von 290 – 360m Seehöhe.

Spontan vergoren in großen Holzfässern. Intensive, fordernde Nase mit einer großen Bandbreite von reifem Weingartenpfirsich bis hin zu frischen Zitronen. Finessenreicher Säurebogen und salzige Mineralik. Raffiniert mit asiatischen Meeresspezialitäten.



## DIE SCHAUMWEINE

---

Das Schaumweinprojekt begann 2012 aus der Überlegung, dass in Hollenburg wie auch in der Champagne kalkhaltige Böden vorherrschen. Aber „normalen“ Winzersekt zu machen hat Christoph Hoch nie interessiert: wenn, dann gleich richtig anders. Für das **„Sparkling Project“** wurde ein fertiger Wein nach traditioneller Methode, allerdings ohne weinfremde Zusatzstoffe, dafür mit gärendem Most in Flaschen gefüllt. Der Kohlendruck beträgt ca. 7 bar, der Schaumwein wird 2017 auf den Markt kommen.

Beim **„Kalkspitz“** handelt es sich um einen Perlwein gemacht nach der Méthode ancestrale, auch Pétillant naturel, kurz Pet Nat genannt. Das ist die natürlichste Form der Schaumweinerzeugung mit geringster Intervention, dafür viel Fingerspitzengefühl des Winzers. Hierbei wird der noch gärende Most, der ja noch unvergorenen Restzucker enthält auf Flaschen gefüllt, die mit Kronkorken verschlossen werden. Dabei ist der Zeitpunkt der Füllung ganz entscheidend, da der Restzuckergehalt auch den Kohlendruck steuert. Die Gärung wird in den Flaschen vollendet, der Wein nicht degorgiert, es bleibt also Hefe in der Flasche. Dadurch wird der Wein zwar leicht trüb, aber auch besonders lagerfähig. Hefe und Kohlensäure konservieren den „Kalkspitz“.

Ganz nach Christoph Hoch's Philosophie ist der Kalkspitz eine Kombination aus verschiedenen Rebsorten und Chargen, aus rustikalen und fruchtigen Geschmackselementen. Der Wein wird ganz trocken mit maximal 11,5% Alkohol und einem Kohlendruck von unter 3 bar. Sein Kennzeichen ist die knackige Säure, die aber von den hefigen Komponenten cremig ummantelt wird. Er passt vor allem zu Käse, hellem Fleisch, Fisch und Gemüse.



Am Beginn der schäumenden Weine von Christoph Hoch stand eigentlich die Kritik eines Freundes an einer Fassprobe eines Stillweines: „Der ist so sauer, da kannst Du nur Schaumwein daraus machen!“ Wieso eigentlich nicht, dachte Christoph und begann zu recherchieren. Schließlich sind kalkhaltige Böden das Fundament für großen Champagner. Auf der Suche nach Weingütern die ihm Informationen geben könnten freundete er sich mit den ebenfalls biodynamisch arbeitenden Champagnerwinzern de Sousa, Tarlant und Laherte an. Benoit Tarlant gab ihm als Unterstützung seiner Leidenschaft 12 gebrauchte Champagnerfässer. Für die Champagnerbarriques wurde der älteste Keller der Familie Hoch aus dem Jahr 1640 zum Schaumweinkeller, da er mit 16°C etwas wärmer ist als der Stillweinkeller und die Mikrobiologie anders beeinflusst.



Mit de Sousa und Laherte initiierte Christoph Hoch ein Rebenprojekt. So werden aus alten Chardonnay – Rebanlagen (teilweise sogar noch wurzelecht!) aus Grand Cru's wie Le Mesnil und Avize eine Vielfalt von Edelreibern selbst geschnitten, welche 2015 und 2016 in Hollenburg gepflanzt werden. Vielfalt ist einer der Pfeiler der Biodynamie und soll hier besonders gelebt werden. Um die Ergebnisse einordnen zu können wird über jeden Stock genauestens Buch geführt. Getreu seinem Motto: „Ich habe nur einmal pro Jahr die Chance etwas zu lernen. Ich möchte diese Möglichkeit daher so gut es geht nützen!“

## **FRAGEN – ANTWORTEN: CHRISTOPH HOCH „UNFILTERED“**

---

*Welche Weine schätzt Du?*

„Ich mag Puristen wie Rudi Pichler in der Wachau und Individualisten wie Andreas Schumann vom Weingut Odinstal in der Pfalz sowie Idealisten wie Markus Heinel vom Weingut J.Hofstätter in Südtirol. Hauptsache der Winzer hat seine eigene Philosophie und steht dahinter – dann macht er es auch gut! Vom System und Aufbau her gefällt mir Burgund sehr gut. Und gut gereifte Weine aus der Umgebung.

Prinzipiell trinke ich eher Weißwein und versuche bei jedem Wein etwas zu lernen. Wenn ich im Restaurant etwas bestelle ist es leider meistens nicht das Billigste... auf jeden Fall lieber weiß und reif“.

*Wann ist für Dich ein Wein reif? Und was sind die Qualitätsmerkmale?*

„Ein gut gereifter Wein ist es für mich dann wenn Klima, Boden etc. mehr Rolle spielen als die Sorte. Dies kann nach 4-5 Jahren sein oder auch nach 25-30 Jahren, je nach Winzer und Herkunft. All diese Weine haben folgendes gemeinsam: Sie sind animierend und von Spannung getragen.

Reinhard Löwenstein vom Weingut Heymann-Löwenstein sagte einmal bei einer Verkostung eines fünfzehnjährigen Rieslings: „Endlich ist die Frucht weg!“. Ich verstehe das vollkommen! Denn dann kann das Gerüst des Weines, die Struktur, der Boden zum Vorschein kommen. Daher schätze ich vieles was früher gemacht worden ist. Ich mag unter anderem auch reife Champagner: Hefe, Holz und zarte Oxidation, eben Grenzgänger: das finde ich sehr spannend. Sowas finde ich auch manchmal im Burgund. Genie und Wahnsinn ganz nah beisammen! Diese Kombination gemeinsam mit Säure, das ist es! Nicht zu reif, sondern an der Grenze. Druck mit Säure, mit Pikanz; Weine die lange animieren aber unanstrengend sind.“

*Du hast viel mit älteren Winzern gesprochen. Was war das Überraschendste, was sie Dir erzählt haben?*

„Früher hatte ja fast jeder Hof noch ein paar Ziegen oder Kühe zur Milchversorgung, eben ein kleiner Hoforganismus. Und denen hat man die frischen jungen Triebe vom ersten Laubschnitt gegeben – die hat man nicht weggeworfen sondern gesammelt. Weshalb? Diese kraftvollen jungen Triebe, die assimilationstärksten und dadurch süßesten, haben die Milch süßer gemacht und die wurde besser bezahlt! Für mich ist das ein Beweis, wie gut Kreisläufe



in der Natur funktionieren, wenn man sie lässt. Ein weiterer Punkt der mich bestärkt hat auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen.

Eine Erfahrung, die ich selber auch schon gemacht habe: ich kann auf diesen Böden keine fetten Weine machen, sonst werden sie zu üppig und pappig, weil sie zu wenig Säure haben. Wir müssen hier feingliedrig-pikante Weine machen!"

*Wie sind Deine Essensvorlieben?*

„Da bin ich offen und neugierig – wie eigentlich überall. Neben klassisch österreichischer Küche mag ich es auch sehr detailverliebt. Also japanisch oder delikate französisch – aber nicht überfrachtet.“

*Und wie siehst Du das Thema Wein und Essen?*

„Für mich steht der Wein für sich. Ich möchte mich auch gar nicht mit dem sehr komplexen Thema Essen belasten; „Essensbegleiter“ heißt ja oft, dass der Wein solo nicht so toll ist, weil das Essen einiges wegfeilt oder überdeckt. Es ist eine wichtige Kultur, steht aber bei mir nicht im Vordergrund.“

*Du bist sehr dynamisch und hast viele Projekte. Was treibt Dich an?*

„Wie gesagt, ich bin von Natur aus neugierig... der Drang zu Lernen ist bei mir sehr groß. Euphorie macht meinen Beruf zur Leidenschaft – praktisch mit dem Hang zum Wahnsinn!“





## **ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

---

Weingartenfläche: 5 ha

Bewirtschaftung: biodynamisch nach DEMETER - Richtlinien

Weine:

100% weiß

Sortenspiegel:

Grüner Veltliner 70%

Riesling 30%

Produktion: 35.000 Flaschen pro Jahr

70% Stillwein

30% Schaumwein

## **KONTAKT**

---

Christoph Hoch GmbH

Schlosssteig 3

3506 Hollenburg

Tel. +43 (0)660 6562567

[hollenburg@christoph-hoch.at](mailto:hollenburg@christoph-hoch.at)

[www.christoph-hoch.at](http://www.christoph-hoch.at)

