

## Christoph Hoch, Kremstal *Next generation „on the rocks“*



Christoph Hoch (geb. 1990) baut auf 370 Jahre Weinbautradition in seiner Familie und seine Praxisaufenthalte bei bekannten Weingütern in Österreich und Italien. Er konzentriert sich darauf, den Charakter der einzigartigen geologischen Formation „Hollenburger Konglomerat“ und des speziellen Mikroklimas seiner Heimat Hollenburg in seinen Weinen zu transportieren. Der Hollenburger Konglomerat ist sehr kalkreich, was für die kultivierten Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling bedeutet, dass sie hochmineralische und würzige Weine mit hoher Reife und speziellem Mundgefühl ergeben können. Christoph's Beschäftigung mit der Geologie und den anderen natürlichen Gegebenheiten führten zu dem Entschluss, die Weingärten Biodynamisch zu bewirtschaften, ab August 2015 wird er Mitglied beim DEMETER Bund. Alle Weine werden spontan vergoren und mit verschiedenen Systemen gepresst (pneumatisch oder Schraubenpresse). Jede einzelne Weincharge wird individuell verarbeitet und ausgebaut um die größte Vielfalt an Aromen und Strukturen zu erhalten. Dies wird auch in den Weinbezeichnungen ausgedrückt, die so zu lesen sind:

**CHH:** Christoph Hoch Hollenburg

**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.

Da charakterstarke Weine Zeit zur Entwicklung brauchen werden Christoph Hoch's Weine in großen Eichenholzfässern (800 – 1.200 Liter, durchschnittliches Alter der Fässer: 25 Jahre) ausgebaut. Er selber sagt: „Wein ist etwas Lebendiges, das uns über vergangene Zeiten erzählt, an die wir uns gerne erinnern.“



### **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. Der Wein wird ausschließlich mit eigenen Hefen spontan vergoren und in großen Holzfässern ausgebaut.

Fein würzig unterlegte Apfelfrucht. Rauchig, mineralische Nuancen. Bietet bei geringem Alkohol (11%) 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 mit 100% eigenen Hefen, ausgebaut in großen Holzfässern, Alkoholgehalt 12%. Intensive, fordernde Nase mit einer großen Bandbreite von reifem Weingartenpfirsich bis hin zu frischen Zitronen. Finessenreicher Säurebogen und salzige Mineralik. Raffiniert mit asiatischen Meeresspezialitäten.