

# KALKSPITZ

## *Ein Pet Nat á la Christoph Hoch*



Am Beginn der schäumenden Weine von Christoph Hoch stand die Kritik eines Freundes an einer Fassprobe eines 2012er Stillweines: „Der hat so viel Säure, da kannst Du nur Schaumwein daraus machen!“ Wieso eigentlich nicht, dachte Christoph und begann zu recherchieren. Schließlich sind kalkhaltige Böden wie sie in Hollenburg vorherrschen auch das Fundament des Champagners. 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 12 gebrauchte Champagnerfässer, die nie chemisch gereinigt wurden und noch die intakten Hefen und Bakterien besitzen, welche den Wein positiv beeinflussen. Tarlant wettete mit ihm, er würde es nicht schaffen, einen Pet Nat mit konstanter Qualität und kaum Flaschenunterschieden zu produzieren (sonst müsse er die Fässer bezahlen). Für die Champagnerbarriques wurde der älteste Keller der Familie Hoch aus dem Jahr 1640 zum Schaum – und Perlweinkeller, da er mit 16°C etwas wärmer ist als der Stillweinkeller und die Mikrobiologie anders beeinflusst.



Der „**Kalkspitz**“ ist ein DEMETER-zertifizierter biodynamischer Perlwein erzeugt nach der Méthode ancestrale, auch Pétillant naturel, kurz Pet Nat genannt. Das ist die natürlichste Form der Schaumweinerzeugung mit geringster Intervention 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 und 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“. Nach 3 Jahren mit nicht veröffentlichten Experimenten kommt der erste Kalkspitz 2015 auf den Markt.

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% 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.

