

Grüner Veltliner „Greenhorn“ Kremstal DAC 2022, Ried Point, Bioweinhof Birgit HOCH

Beschreibung:

Helles Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Zart würzig unterlegte frischer gelber Apfel, ein Hauch von Mango und Orangenzesten, tabackige Nuancen sind unterlegt. Mittlerer Körper, frische weiße Kernobstnuancen, lebendig strukturiert, zitronig-salziger Nachhall, ein animierender Speisenwein.

Analysedaten:	Alkohol:	13,0% alc.
	Säure:	5,3 g
	Restzucker:	1,3 g



Serviertemperatur: je nach Außentemperatur 6 bis 8 Grad Celsius

Terroir: Der **Greenhorn** ist unser jüngster Weingarten, daher auch der Name "Greenhorn", 2016 gepflanzt. 2019 gab es die erste richtige Ernte. Das Terroir besteht aus Löss, und die Ausrichtung ist ost-west.

Ab Hof Preis:	8,50 Euro
Sonderpreis:	7,50 Euro

Grüner Veltliner „Kogl“ Kremstal DAC Reserve 2021, Ried Kogl, Bioweinhof Birgit HOCH



Beschreibung: Mittleres Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Nuancen von Honigmelone, etwas Birne, frische Wiesenkräuter, ein Hauch von Mandarinzesten. Saftig, elegant, fruchtige Süße im Kern, mineralisch und gut anhaftend, Blütenhonig im Rückgeschmack, bereits gut entwickelt.

Analysedaten:	Alkohol:	13,5% alc.
	Säure:	5,1 g
	Restzucker:	6,8 g

Serviertemperatur: je nach Außentemperatur 6 bis 8 Grad Celsius

Terroir: Der **Grüne Veltliner Kogl** wächst auf einem nord-süd ausgerichteten, leicht geneigten Hang mit Lössboden, ein verfestigter Sand mit hervorragender Wasserspeicherkapazität und vielen Mineralien.

GV Kogl auch als Magnum erhältlich!

Ab Hof Preis:	0,75 l	16,50 Euro	1,5l Magnum:	38,00 Euro
Sonderpreis:		14,00 Euro		35,00 Euro



Riesling „Hahn“ Kremstal DAC 2022, Ried Hahn, Bioweinhof Birgit HOCH

Beschreibung:

Blassgelb, kandierte Ananas und Pfirsich, stoffiger Wein, gut stützende Säure, fruchtiger Schmelz im Finish, Kumquat und Melone im Nachhall

Analysedaten: Alkohol: 13,0% alc.
Säure: 6,6 g
Restzucker: 7,9 g



Serviertemperatur: je nach Außentemperatur 14 bis 16 Grad Celsius

Terroir: Unser **Riesling „Hahn“** wächst auf einem langgezogenen Hügel auf einer Seehöhe von 270 m. Der Boden weist einen sehr hohen Konglomeratanteil auf und das kalkhaltige Terroir bildet sich jedes Jahr in phantastischen Rieslingen ab!

Ab Hof Preis: 13,00 Euro

Sonderpreis: 11,50 Euro

Cabernet Sauvignon „Tausendsassa“ 2017, Ried Hahn, Bioweinhof Birgit HOCH



Beschreibung:

Duft nach dunklen Beeren, Cassisaromen, leicht tabakig; Anklänge von Brombeeren, Heidelbeeren und Rosenblüten, mild und angenehm am Gaumen!
12 Monate in gebrauchten Barriquefässern! Ein ganz besonderer Rotwein!

Analysedaten: Alkohol: 13,0% alc.
Säure: 5,4 g
Restzucker: 1,0 g

Serviertemperatur: je nach Außentemperatur bis 8 Grad Celsius

Terroir: Die Reben des „Tausendsassas“ stehen wie der **Riesling „Hahn“** auf jenem langgezogenen Hügel auf einer Seehöhe von 270 m, dessen Boden einen sehr hohen Konglomeratanteil aufweist und optimale Voraussetzungen für einen besonderen Rotwein hat.

Cabernet Sauvignon 2019 auch als Magnum erhältlich!

Ab Hof Preis: 0,75 l 15,50 Euro 1,5l Magnum: 38,00 Euro

Sonderpreis: 14,00 Euro 35,00 Euro

Kontaktdaten:

Bioweinhof Birgit Hoch, Untere Hollenburger Hauptstraße 7, A-3506 Krems-Hollenburg

Homepage: www.weinhof-hoch.at

Mail: office@weinhof-hoch.at

Tel.: 0699 1 503 94 54 (Birgit Hoch)

0699 1 344 63 95 (Christian Tiefenböck)

Facebook: <https://www.facebook.com/weinhofbirgithoch>

Instagram: @bioweinhofbirgit

