

Grüner Veltliner Jungbrunn“ Kremstal DAC 2023, Ried Kogl, Bioweinhof Birgit HOCH

Kategorie: 2023 Grüner Veltliner fruchtbetont, elegant u. „Klassik“

Kostnotiz: Helles Gelb, dezente Fruchtnoten, Apfel, Grapefruit, stoffig, lebendiger Trinkfluss, pikantes Finish, gute Länge

Analysedaten: Alkohol: 13,0% alc.
Säure: 4,9 g
Restzucker: 1,0 g

Serviertemperatur: je nach Außentemperatur 6 bis 8 Grad Celsius

Terroir: Der **Jungbrunn** wächst in der Ried Kogl auf Löss und ist unser universieller Einstiegsveltliner, sein Name bezieht sich auf einen der alten Brunnen in Hollenburg! Das Terroir besteht aus Löss, und die Ausrichtung ist nord - süd.

Ab Hof Preis: 7,90 Euro

Sonderpreis: 7,0 Euro



Grüner Veltliner „Kogl“ Kremstal DAC Reserve 2022, Ried Kogl, Bioweinhof Birgit HOCH

Kategorie: 2022 Grüner Veltliner gehaltvoll, Smaragd und Reserve

Kostnotiz:

Jugendliche Farbe, kandierte Orange, Mandeln, leicht würzig, opulenter Wein, balancierte Textur, fruchtiger Schmelz und Gerbstoff im Abgang

Analysedaten: Alkohol: 13,0% alc.
Säure: 5,5 g
Restzucker: 6,5 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.

Ab Hof Preis: 0,75 l 16,50 Euro

Sonderpreis: 15,00 Euro



GV Kogl Kremstal DAC Reserve 2021, 1,5l Magnum!

Kostnotiz: 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

Ab Hof Preis: 0,75 l 16,50 Euro 1,5l Magnum: 42,00 Euro

Sonderpreis: 14,00 Euro 38,00 Euro



Riesling „Hahn“, Ried Hahn, Bioweinhof Birgit HOCH

Kategorie 2023 Riesling, fruchtbetonte, klassische Sortenvertreter

Kostnotiz: Jugendliche Farbe, kandierte Ananas, Steinobst, kräftiger Wein, harmonische Textur, fruchtiger, leicht süßer Schmelz im Abgang, gute Länge

Analysedaten: Alkohol: 13,0% alc.
Säure: 5,3 g
Restzucker: 7,5 g

Serviertemperatur: je nach Außentemperatur 6 bis 8 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!

Riesling „Hahn“ 2023 auch als Magnum erhältlich!

Ab Hof Preis:	0,75 l	14,50 Euro	1,5l Magnum:	38,00 Euro
Sonderpreis:		13,00 Euro		35,00 Euro



Cabernet Sauvignon „Hahn“ 2019, Ried Hahn, Bioweinhof Birgit HOCH

Kostnotiz:

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 14 bis 16 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:	40,00 Euro
Sonderpreis:		14,00 Euro		36,00 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

