



Producteur : Christoph Hoch

Cuvée : Kalkspitz

Millésime : NM

Pays : Autriche

Couleur : Blanc

Région : Kremstal

Cépage : Grüner Veltliner et Zweigelt

Particularité : Biodynamie

Vendanges : Manuelle

Degré d'alcool : 10.5%

Taux de sucre : Sec

Notes de dégustation

Kalkspitz de Christoph Hoch est un pétillant naturel blanc tout en fraîcheur, élaboré principalement à partir de Grüner Veltliner et de Zweigelt. Ses arômes évoquent le citron vert et la menthe, avec une acidité vive et une minéralité marquée qui lui apportent pureté et précision. Sa mousse élégante offre une bulle en finesse, et son nom, Kalkspitz, fait référence à la « craie » et à l'« acidité » qui en sont les traits distinctifs. Inspiré par les terroirs crayeux et ses expériences en Champagne auprès de maisons comme DeSousa, Laherte et Tarlant, Christoph compose des vins vibrants qui capturent l'essence de ses terroirs à Hollenburg, au sud du Danube.

Christoph Hoch Kalkspitz

Importation privée

Caisse de 12 bouteilles

Code SAQ : 14800404