



## 2018 Weißburgunder Hippolyt - Holzapfel

Caramel und zarte Tabak- und Röstaromen, opulenter aber dennoch eleganter Geschmack, 36 Monate auf der Hefe im Holzfass ausgebaut hat dieser Wein ein enormes Reifepotential

**Die Serie Hippolyt gibt es nur in den Jahren mit bestem Traubenmaterial. Verwendet werden von Hand auserlesene, besonders reife Beeren, die nach der Pressung einige Jahre im kleinen Holzfass auf der Vollhefe reifen.**



### Holzapfel, Karl

Das Weingut Holzapfel hat seinen Sitz in einem ehemaligen Lesehof, einem vor 700 Jahren von den St. Pöltner Chorherren errichteten und von Jakob Prandtauer barockisierten Baujuwel. Heute werden insgesamt ca. 14 Hektar Rebfläche mit ausschließlich traditionellen Arbeitsmethoden bewirtschaftet.

Darunter finden sich so hervorragende Lagen wie Achleiten, Vorderseiber, Weitenberg, Klaus und Kollmitz. Karl Holzapfel strebt die Erzeugung von klaren, fruchtig-feinen, charaktervoll-lebendigen Weinen für den täglichen Genuss und von trocken-kompakten Smaragd-Weinen mit komplexem Aromaspiel und großem Potential an. Das Sortiment umfasst die Qualitätskategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd in den Sorten Grüner Veltliner, Riesling und Weißburgunder. Die Selektion Hippolyt beeindruckt durch besondere Cremigkeit, Eleganz sowie Finesse und spiegelt die Magie der Wachau wider.

### ÖSTERREICH

#### Wachau

Das Weinbaugebiet Wachau erstreckt sich durch das enge Donautal zwischen Melk und Krems, wobei die Landschaft genauso so einzigartig ist, wie die Weine, die dort entstehen. Auf einer Rebfläche von rund 1.400 Hektar gedeihen nicht nur die Hauptrebsorten Grüner Veltliner und Riesling in außergewöhnlichen Qualitäten, auch Neuburger, Muskateller oder Sauvignon Blanc garantieren berauschende Geschmackserlebnisse. Um die Identität sowie die Naturbelassenheit der Wachauer Weine zum Ausdruck zu bringen, hat man sich entschlossen die Weine in drei Weinkategorien zu unterteilen. Die 1983 gegründete Vereinigung VINEA WACHAU schuf die Kategorien "Steinfeder" (1984), "Federspiel" und "Smaragd" (beide 1986) zur Klassifizierung der Wachauer Weine mit Rücksichtnahme auf die einzigartigen klimatischen und geologischen Bedingungen.

- "Steinfeder" charakterisiert leichte, duftige Weine.
- "Federspiel" weisen eine charmante Fruchtigkeit sowie einen kraftvollen Charakter auf.
- „Smaragd“ -Weine haben enormes Lagerpotenzial und zeichnen sich durch ihre Kraft aus.

Diese drei Kategorien dürfen nur von Mitgliedern der VINEA WACHAU geführt werden und sind markenrechtlich geschützt.