

# Wein Zeitung

**HIDEN**  
HÖLLERHANS | SEIT 1820



*Die Weinberg Riede Hochgrail,  
die größte Riede in der Weststeiermark*

2  
0

2  
0

## Das Weinjahr 2019 — Ein Jahr wie aus dem Bilderbuch

Als hätte es der Winzer selbst geschrieben; so lässt sich das Weinjahr 2019 zusammenfassen.

Das Weinjahr begann für uns bereits im Jänner mit dem Rebschnitt. Es war ein kalter und trockener Jänner und somit konnten wir die Schnitt- und Bindearbeiten bereits in der ersten Februarwoche beenden.

### Jeder Jahrgang erzählt seine eigene Geschichte

Bis Ende März gab es schon sehr warme Tage und kühle Nächte, dies führte zu einem gezähmten Austrieb. Ende März kam es dann zu einem An-

schwellen der Knospen und der Schilcher stand kurz vor dem Austrieb. Aufgrund der Trockenheit verzögerte sich dies jedoch auf Mitte April, doch ab dann ging es rasch dahin. Auch die Frostgefahr war überwunden.

Überraschenderweise gab es am 5. Mai noch einmal Schnee in Sommer-eben. Es kam zu leichten Frostverbrennungen im Stammbereich, aber dies hatte keinen Einfluss auf den Ertrag. Der Monat Mai war verregnet und kühl, wodurch sich die Weinernte nach hinten verschob. Dies brachte den großen Vorteil mit sich, dass wir in der folgenden Reifezeit sehr kühle Nächte hatten; perfekte Bedingungen für eine tolle Aromatik.

Am 10. Juni begann dann die Reblüte. Mitte Juni gab es nochmals eine starke Temperaturabkühlung, welche das Wachstum deutlich bremste.

### Beste Bedingungen für ganz große Weine

Der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite. Schönes, stabiles Wetter schuf optimale Voraussetzungen. Mitte September begann die Erntezeit, so wie es sein soll. Über die gesamte Zeit hatten wir keinen einzigen Regentag und konnten die Trauben bis zu ihrer perfekten Reife am Weinstock belassen.

Die exzellente Qualität der Weine re-

flektiert genau dieses Weinjahr 2019. Die Weine präsentieren sich sehr aromatisch und ausgewogen. Am Gaumen sind sie besonders körperreich und langanhaltend.

Charakteristisch für diesen Jahrgang ist die markante Säure, die sich in allen Weinen widerspiegelt und dem 2019er Jahrgang ein absolut großes Reifepotenzial gibt.

Der Jahrgang 2019 ist, kurz zusammengefasst: Finessenreich, komplex, aromatisch mit wunderschöner Säurestruktur und lässt sich gut lagern.



Klapotetz, Mulcharbeiten im Weingarten  
Die neue Fassade des Weinkellers aus Lärchenholz und Cortenstahl  
Edelstahltanks im Weinkeller, unsere Füllanlage

## Unser neuer Weinkeller — Tradition trifft Moderne

Nach 5-jähriger Planungsphase haben wir im März 2019 mit dem Ausbau unseres neuen Weinkellers begonnen.

Damit wurde die gesamte Weinproduktion auf einen neuen Standort verlegt. Wir haben uns viele Gedanken gemacht, was Planung, Gestaltung und Umsetzung betrifft, haben immer wieder verbessert, umgeplant und nachjustiert.

### Eine Symbiose aus Funktionalität und Stil

Mit dem neuen Weinkeller konnten wir auf einer Fläche von rund 1000m<sup>2</sup> die gesamte Verarbeitung von Traubenkühlhaus, Presshaus, Flaschenlager, Füllhalle bis hin zum Tankkeller unter einem Dach vereinen.

Der Tankkeller ist besonders erwähnenswert, befindet er sich doch zu

zwei Dritteln unter der Erde. Er zeichnet sich durch seine hohe Energie- und Kosteneffizienz aus. Wir nutzen die natürliche Erdkälte um den Wein in den Tanks nachhaltig zu lagern und zu kühlen. Doch nicht nur im Inneren ist unser Weinkeller etwas ganz Besonderes.

Die Fassade ist eine Kombination aus Lärchenholz und Cortenstahl.

Das Lärchenholz soll die Bodenständigkeit und die Tradition unseres Betriebes zum Ausdruck bringen, auf die schon seit 200 Jahren gesetzt und immer wieder aufs Neue gebaut wird. Die Cortenstahl-Fassade steht für die Moderne und die Offenheit für Neues, was für uns genauso wichtig ist, wie unser Traditionsbewusstsein.

Durch dieses Zusammenspiel integriert sich unser Weinkeller somit als Ganzes wunderschön in das Landschaftsbild.

## Weintradition hat einen Namen: 200 Jahre Weingut Familie Hiden

Ein bisschen Jubiläumslaune muss sein. Schließlich begehen wir heuer ein besonderes Jubiläum und das soll natürlich nicht ganz spurlos an uns vorüber gehen.

Bereits seit dem Jahre 1820 wird unser Betrieb als Familienbetrieb geführt, hat sich mit der Veränderung von Landschaft und Kultur im Laufe der Zeit gewandelt und ist gewachsen. Heute sind es zwei Standbeine, auf welchen unser Betrieb aufgebaut ist. Eines davon ist der Buschenschank, der seit 1994 besteht. Das zweite ist der Weinbaubetrieb, dessen Geschichte sehr viel weiter zurück reicht. Das Streben nach Qualität steht für

uns an oberster Stelle und das sieht und schmeckt man. Sei es bei unseren exzellenten Weinen oder den steirischen Spezialitäten, die wir den Gästen im Buschenschank anbieten.

Für uns war es wichtig, mit unserem „200er“, den neuen Weinkeller fertigzustellen und das ist uns auch gelungen. Wir sind für die Zukunft gerüstet und können nun noch besser auf Qualität setzen.

## Erfolg beim Concours Mondial Du Sauvignon



Beim Concours Mondial Du Sauvignon, dem weltweit größten Weinwettbewerb für Sauvignon blancs, konnten wir als einziges österreichisches Weingut mit einem Sauvignon blanc Klassik 2019 die Goldmedaille erringen.

Die Steiermark liegt im weltweiten Ranking der Sauvignon blancs insgesamt auf Platz 2 dieser Welt, Platz 1 belegt das Weinbaugebiet Loire und auf Platz 3 rangieren die Weine aus Bordeaux, Frankreich.

Der Gewinnerwein, unser Sauvignon blanc Klassik 2019, präsentiert sich ausgesprochen exotisch mit Aromen von Mango, Maracuja und Stachelbeere in der Nase und auch am Gaumen zieht sich diese Exotik sehr stark durch, gut gestützt von einer brillierenden Säure.



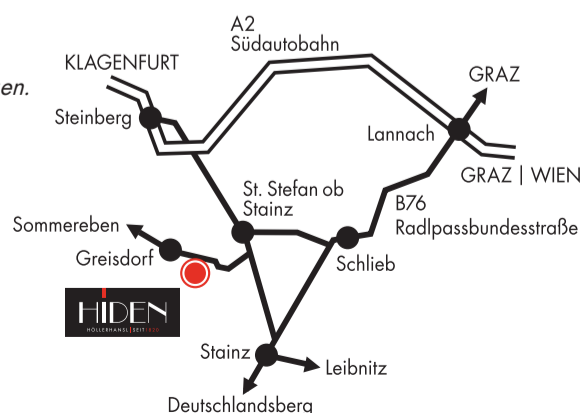
### Mitten in den Hügeln der Weststeiermark

Erreichen können Sie unseren Betrieb, der nur 25 km von Graz entfernt ist, über die Südautobahn (A2) in Richtung Klagenfurt. Bei der Abfahrt Lieboch über die Radpassbundesstraße (B76) bis Stainz, dann Richtung St. Stefan. Kurz vor St. Stefan in Richtung Reinischkogel (Wegweiser) abbiegen. Von dort sind es noch ca. 1,6 km bis Greisdorf und zu unserem Weingut.

Liken, kommentieren, teilen  
und immer am neuesten Stand sein



Wir sind auch auf Facebook unter „Weingut Buschenschank Hiden Höllerschl“ zu finden. Wenn Sie auf den „Gefällt mir“-Button drücken, verpassen Sie keine Neuigkeiten unsere Weine und unseren Buschenschank betreffend.



Weingut Familie Hiden  
A-8511 St. Stefan/Stainz, Hochgrail 66  
+43(0)3463/81817, office@weingut-hiden.at  
www.weingut-hiden.at

Kommt vorbei,  
wir freuen uns auf euch!  
Unsere Öffnungszeiten:

Von März bis Ende November –  
Donnerstag bis Sonntag und an Feiertagen  
von 14 bis 23 Uhr.  
Der Weinverkauf ist täglich geöffnet.



