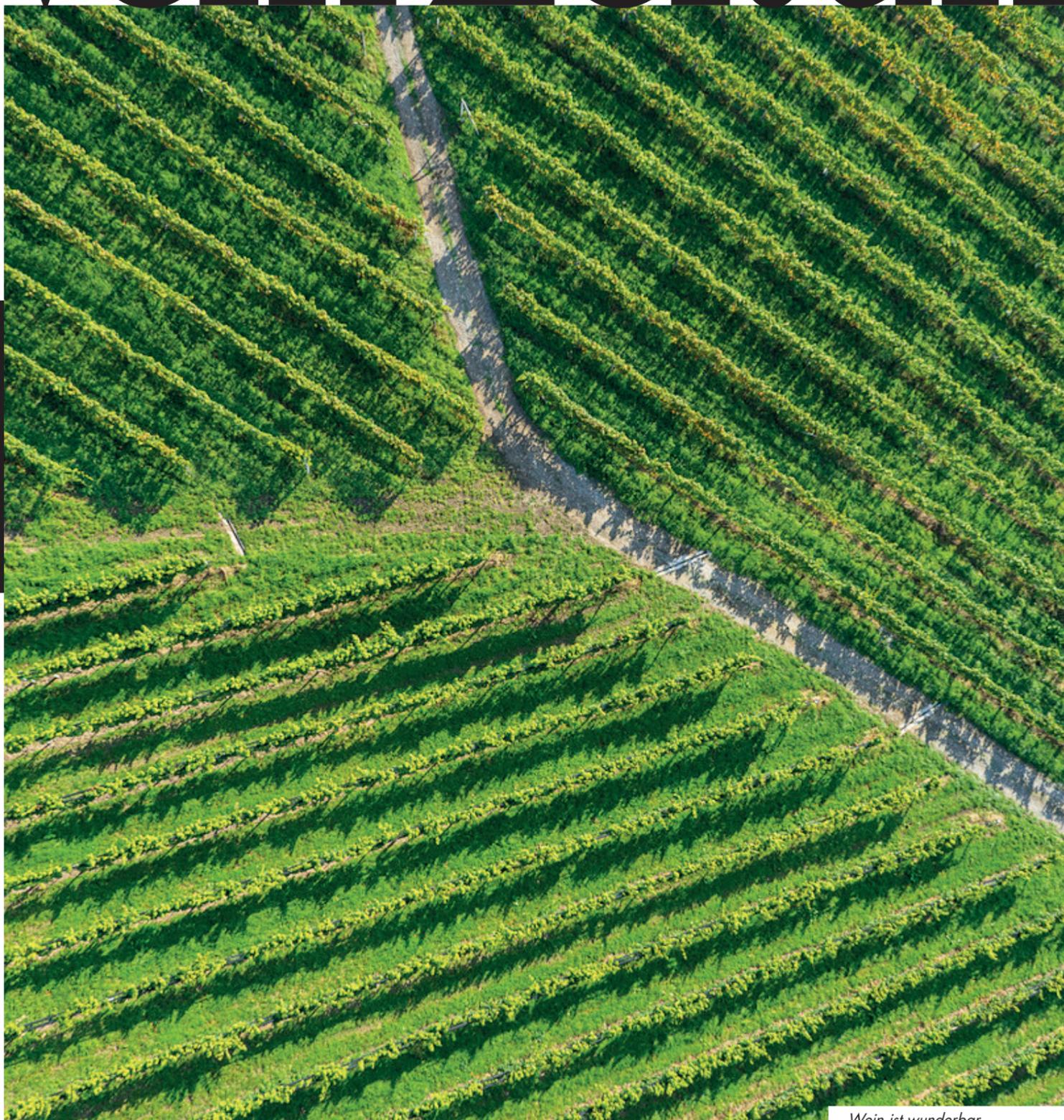


Wein Zeitung



HIDEN
HÖLLERHANS | SEIT 1820

$\frac{2}{0}$

$\frac{1}{9}$

*Wein ist wunderbar,
wenn man das Gefühl hat,
alles geht ganz leicht*

Ein ereignisreiches Jahr Ein perfekter Jahrgang

In der 2. Jännerwoche starteten wir mit dem Rebschnitt bei milden Temperaturen von bis zu 10°, Mitte Februar wurde es kühler, die Temperaturen fielen auf bis zu -15° und es gab 30 cm Neuschnee.

Man darf sich alles zutrauen, wenn man perfekte Trauben hat

Anfang März konnten wir die Schneide- und Bindearbeiten im Weingarten bereits abschließen. Ein langer und niederschlagsreicher Winter ging zu Ende. Darauf wurde es schnell warm und bereits Mitte März folgte ein rascher Austrieb. Es herrschten ideale Wachstumsbedingungen.

Mitte Mai gab es sehr viel Niederschlag, mehr als 100 Liter pro m². Das erhöhte die Gefahr von Pilzkrankheiten und der Pflanzenschutz wurde in dieser Phase zu einer großen Herausforderung.

Auch war es wegen der Rutschgefahr extrem gefährlich mit den Traktoren in die Weingärten zu fahren und oft stießen wir an unsere Grenzen. Hagel bleibt in unserer Gegend niemals ganz aus. Und den ersten Hagel gab es am 19. Mai. Zum Glück führte dieser aber zu keinen großen Schäden.

Gegen Ende Mai begann die Reblüte. Der anhaltende starke Regen führt zu nicht unerheblichen Verrieselungen an den Rebstöcken.

Am 12. und 22. Juni gab es weiteren, diesmal stärkeren Hagelschlag. Zuerst in Hochgrail. Dann in Marhof.

Auch der Juli begann mit starkem Hagel. Ab Mitte des Monats nahmen die Temperaturen Fahrt auf, es wurde sehr heiß und es gab kaum Niederschlag. Der Reifeverlauf der Beeren ging jetzt zügig voran.

Hohe Temperaturen und Trockenheit – das ist Urlaub für die Trauben

Das Weinjahr ging nun in seine entscheidende Phase. Ende August konnten wir die Weinlese mit der Rebsorte Müller Thurgau beginnen. So früh wie schon lange nicht mehr.

Anfang September brachte ein Itali-entief viel Niederschlag, der vor allem für die empfindlichen Sorten wie Grauburgunder gefährlich zu werden drohte.

Das Wetter besserte sich aber wieder und bis Ende Oktober herrschten perfekte Reifebedingungen.

Wir konnten also einen wirklich wunderbaren Jahrgang ernten, der uns noch lange erhalten bleiben wird. In den Flaschen und auch in unseren Gedanken.

Eine Schilcher Spätlese und hochqualitativer Blauer Wildbacher für die Rotweinerzeugung waren der krönende Abschluss des Jahres 2018.



1
Schilcher Klassik
Weststeiermark^{DAC} 2018

Sehr intensiver Geruch nach Erdbeermarke und Himbeere. Dazu kommen Anklänge von Kirsche. Am Gaumen typisch und klassisch, jedoch weich und mit ausgewogener Säure.

Speisenempfehlung: Steirische Brettljause, süß-saure Gerichte, Frischkäse.
Trinktemperatur: 10 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 2,1 g/l
Säuregehalt: 8,1 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 6,90

2
Schilcher Ried Hochgrail
Weststeiermark^{DAC} 2018

In der Nase findet man einen sehr intensiven Mix aus Walderdbeere, schwarzer Johannisbeere und Himbeere. Aber auch einen Hauch Blutorange. Am Gaumen sehr komplex: Blutorange, feingliedrige Säure, gehaltvoll und anhaltend. Sehr füllig.

Speisenempfehlung: Currygerichte, Asiatische Wok-Gerichte, Frischkäse.
Trinktemperatur: 10 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 2,0 g/l
Säuregehalt: 8,0 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 7,40

3
Stainzer Schilcher
Weststeiermark^{DAC} 2018

Anklänge von Waldbeeren und reifen Weichseln in der Nase, dazu kommt leichte Mineralität. Am Gaumen sehr lebendig und mineralisch, mit feiner, lebendiger Säure.

Speisenempfehlung: Verhackertbrot, Käferbohnsalat, Frischkäse.
Trinktemperatur: 10 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 3,9 g/l
Säuregehalt: 8,2 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 7,30

4
Schilcher Spätlese
Elegance 2018

Feine Aromatik nach Süßkirsche und Erdbeerkompott. Am Gaumen findet man ebenfalls die Kirscharomatik, die reichliche Restsüße wird von feiner Säure gestützt. Sehr harmonisch.

Speisenempfehlung: Blauschimmelkäse, Schokoladekuchen mit Vanillesauce und Topfencreme mit Waldbeeren.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 9,1 % Vol. Alk.
Restzucker: 69,0 g/l
Säuregehalt: 9,6 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 10,30

5
Schilcher
Beerenauslese 2017

Klare, offene Frucht, nach kandierten Früchten, Birnen und gedörrten Zwetschken.

Am Gaumen hochreife Marillen und Blutorange umgeben von viel Exotik. Die Säure vom Schilcher harmoniert am Gaumen perfekt mit dem Restzucker und ergibt ein grandioses und endloses Süße-Säurespiel.

Speisenempfehlung: Blauschimmelkäse, schokoladige Süßspeisen.
Trinktemperatur: 13 °C
Alkoholgehalt: 9,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 168 g/l
Säuregehalt: 16,0 g/l
Füllmenge: 0,5 l

€ 17,-

1 2 3 4 5



6
Welschriesling Klassik
Weststeiermark^{DAC} 2018

Der Welschriesling in seiner typischen Form. Er duftet nach reifen gelben Äpfeln und weißen Ribiseln. Dazu kommen Anklänge von Zitrus und Birne. Am Gaumen finden sich Spuren von Passionsfrucht und Zitrus, getragen von knackiger, anhaltender Säure.

Speisenempfehlung: Steirische Brettljause, Fischvorspeisen, Frischkäse.
Trinktemperatur: 11 °C
Alkoholgehalt: 12,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,1 g/l
Säuregehalt: 6,8 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 6,50

7
Sämling 88 Klassik
2018

Intensive Zitrusaromatik und Litschi ergänzt durch leichte Blütennuancen. Am Gaumen findet man viele Kräuter. Voluminös, ausgewogen und von feiner Säure sowie Restsüße gestützt.

Speisenempfehlung: sommerliche Fischgerichte, Salate, weiche Schnittkäsesorten.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 12,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 10,1 g/l
Säuregehalt: 6,5 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 6,80

8
Weissburgunder Klassik
2018

Intensiver, leicht nussiger Weingartenpfirsich, dazu Anklänge von frischer Brotkruste. Am Gaumen sehr weich und fruchtbetont: Man findet Birne, gestützt von dezenter Säure. Komplex, gehaltvoll und ausdauernd.

Speisenempfehlung: Hühnergerichte vom Grill, Blattsalate, weiche Schnittkäsesorten.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,0 g/l
Säuregehalt: 6,5 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 6,80

Edelbrände

Birnenbrand, Zwetschenbrand, Kräuterbrand, Schilcherlikör sowie Zibenschnaps jeweils 0,5 l € 14,50

Muskateller-Tresterbrand 0,5 l € 17,80

Schilcherweinbrand sowie Zigarrenbrand (im Eichenfass gereift) jeweils 0,5 l € 18,70

Sonstiges

Kernöl, 0,5 l € 10,-
Kernöl, 1 l € 18,-
Honig 0,5 kg € 6,20
Honig 1 kg € 10,40

Muskateller Frizzante

Im Duft nach Zitrus und Holunder, feine Perlage und schön eingebundene Restsüße geben dem Frizzante die volle Harmonie.
Trinktemperatur: 7 °C, Füllmenge: 0,75 l

€ 10,40

Schilcher Frizzante

Feine Perlage. Frische Erdbeeren, die von saftig-harmonischer Säure gestützt werden. Macht einfach Spaß, nicht nur als Aperitif!
Trinktemperatur: 7 °C, Füllmenge: 0,75 l

€ 10,40

Schilli **NEU**

Ein Perlwein der etwas anderen Art. Leicht, frisch, aromatisch und verspielt. Für Jung und Alt, von in der Früh bis spät in die Nacht.
Trinktemperatur: 7 °C, Füllmenge: 0,75 l

€ 10,20

9
Gelber Muskateller
Klassik 2018

Sehr intensives Muskataroma, blumig mit Spuren von Limette und Würze. Am Gaumen sehr knackig und trinkanimierend. Typischer, ausgeprägter Muskatellerton, dazu feine, lebendige Säure. Das ist der Sommer pur!

Speisenempfehlung: Geräucherte Forelle mit Krenobers, Frisch- und Schafskäse mit Kernöl und Zwiebel.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 4,9 g/l
Säuregehalt: 7,2 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 7,60

13 und 14
Terra Sauvignon blanc
2017

Sehr intensive Nase: reife Stachelbeeren und Holunderholz, dazu ein wenig Cassis. Mit Anklängen vom gelben Paprika und feiner Mineralität. Am Gaumen sehr weich und komplex mit feinem Tannin und leichter Würze. Dieser Wein erzählt von der Erde des Hochgrails.

Speisenempfehlung: Schalentiergerichte, kräftige Fischspeisen und Hartkäsevariationen.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 14,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,2 g/l
Säuregehalt: 6,1 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 11,60

Auch als Limited-Edition in einer speziellen Tonflasche
Füllmenge: 0,75 l

€ 15,30

10
Morillon Klassik
Steirische Tradition
2017

In der Nase finden sich typische Burgundernoten: reife Früchte von internationaler Stilistik. Am Gaumen ist der Wein kräftig, aber geschmeidig. Er wird von feiner Würze getragen, die den steirischen Stil mit internationalen Burgunderideen kombiniert.

Speisenempfehlung: würzige Fleischgerichte, Räucherfisch, weiche Schnittkäsesorten.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,1 g/l
Säuregehalt: 6,2 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 7,-

15
Terra Chardonnay
2015

Der Chardonnay Terra brilliert durch Fülle, kombiniert mit Exotik und nussigen Aromen. Reife gelbe Früchte, Karamell sowie Mineralik runden den Gaumen ab.

Speisenempfehlung: Fleischgerichte vom Grill, würzige vegetarische Gerichte, Hartschnittkäse.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 14,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,2 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 9,80

Auch als Limited-Edition in einer speziellen Tonflasche
Füllmenge: 0,75 l

€ 13,60

11
Sauvignon blanc Klassik
Weststeiermark^{DAC} 2018

Sehr exotisch nach Stachelbeere und Holunder, gelbem Paprika und viel Mineralik. Am Gaumen exotisch und ausgewogen mit feiner Säure bis zum Finale.

Speisenempfehlung: Spargelgerichte, Risottos, weiche Schnittkäsesorten.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,1 g/l
Säuregehalt: 6,5 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 7,90

NEU
Erhältlich ab Mai 2019

Riesling Jungfernese
2018

Der Riesling wird auch als der König der Weissweine bezeichnet, unsere Riesling Jungfernese brilliert durch eine charmante Frucht mit eleganten Steinobstaromen nach Pfirsich und Marille, dazu auch zitronig-frische und exotische Noten. Mit pikanter Säure präsentiert sich der Geschmack rassig und animierend.

Speisenempfehlung: Wildgeflügel, asiatische Gerichte, milde Käsesorten und Desserts.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 12,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 20,5 g/l
Säuregehalt: 7,2 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 7,90

12
Gewürztraminer
2018

Intensiver Rosenblütenton, schmelzend verwoben mit Gewürznelken und Bergkräutern. Am Gaumen sehr extraktreich und lang, mit anhaltender Fruchtsüße. Sehr gehaltvoll und mit viel Schmelz.

Speisenempfehlung: Wildgeflügel, asiatische Gerichte, milde Käsesorten und Desserts.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 12,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 15,8 g/l
Säuregehalt: 5,9 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 7,20

Blauer Zweigelt
Klassik 2018

Im Duft ganz prägnant nach Weichseln und Kirschen, am Gaumen auch nach Wacholder und Piment, viel strukturgebendes Tannin, fordernd, feurig, komplex, engmaschiges Finale mit festem, würzigem Biss.

Speisenempfehlung: Rind, Wild, Nudelgerichte und Reis.
Trinktemperatur: 17 °C
Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,1 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 6,90



16
Chardonnay
Ried Hochgrail 2017

Opulentes und reifes Duftspiel: Birnen, gelbe Apfel, Mango und Vanille. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein muskulös mit finessenreichen Röstaromen und charaktervollem Säure-Zucker-Spiel.

Speisenempfehlung: gebratener Lammrücken, würzige Hühnergerichte, Hartschnitt- und Schimmelkäse.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 14,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,8 g/l
Säuregehalt: 6,9 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 16,40

17
Sauvignon blanc
Ried Hochgrail 2017

Hochreife Stachelbeeren. Exotische Noten von Banane, Mango, Kokos und weißer Schokolade verleihen diesem Kraftprotz internationale Stilistik. Am Gaumen präsentieren sich reife Früchte, Kräuternoten und eine harmonische Säurestruktur.

Speisenempfehlung: Räucherforelle, Hartschnitt- und Schimmelkäse.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 14,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,2 g/l
Säuregehalt: 6,2 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 16,40

18
Weissburgunder
Vom Grail 2017

Harmonische Anklänge von Zitrus und Pfirsich. Am Gaumen cremig weich, fruchtbetont nach reifen gelben Früchten. Lang anhaltendes Säure-Zucker Spiel. Sehr komplex mit viel Mineralik.

Speisenempfehlung: Fleischgerichte vom Grill, würzige Gerichte, Hartschnittkäse.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 6,9 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 9,80

NEU
Erhältlich ab Mai 2019

Grauburgunder
Vom Grail 2018

Exquisite, frische Nase, gelbe Birne, sanft rauchig im Ansatz, integriertes Holz, darin viel Fruchtreste, saftiger Gaumen, mit Druck und Eleganz, reife, strukturfördernde Gerbstoffe, gelbe Grapefruit, gebündeltes Finale.

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Lammgerichte, Pilzgerichte und reife Weichkäse.
Trinktemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol. Alk.
Restzucker: 3,0 g/l
Säuregehalt: 4,4 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 10,40

NEU
Erhältlich ab August 2019

Leitwolf 2018
(Blauer Wildbacher)

Schwarze Ribiseln, Weichseln und Dörrpflaumen verbinden sich zu einem mächtigen Ganzen. Weststeirischer Wildbacher international ausgebaut! Am Gaumen dominieren Röstaromen, sind durchzogen von Ribiseln, Brombeeren und feingliedriger Säure.

Speisenempfehlung: Rostbraten, Wildgerichte, Lammfleisch, Weich- und Hartschnittkäse.
Trinktemperatur: 17 °C
Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 0,2 g/l
Säuregehalt: 5,6 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 9,80

Blauer Zweigelt
Ried Hochgrail 2013

Reife Kirschen und Weichseln im Zusammenspiel mit Röstaromen und edelbitterer Schokolade. Straffe Tannine und fruchtige Säure. Zarte Vanillearomen machen aus diesem Schwergewicht einen charmanten Speisenbegleiter.

Speisenempfehlung: Rinderfilet vom Rost, Rostbraten, Weich- und Hartschnittkäse.
Trinktemperatur: 17 °C
Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Alk.
Restzucker: 1,1 g/l
Säuregehalt: 5,8 g/l
Füllmenge: 0,75 l

€ 9,80

Weinversand

Wir versenden unseren Wein mittels Österreichischer Post AG innerhalb Österreichs. Die Versandkosten für 6 Flaschen betragen € 8,-, für 12 Flaschen € 10,-. Alle Pakete nach Deutschland € 10,-. Versand auch innerhalb der restlichen EU möglich.

Große und größere Flaschen

Großflaschen sind beliebte Geschenksideen, aber auch interessante Sammlerstücke. Wenn man einem lieben Menschen oder sich selbst eine Freude machen möchte, füllen wir unsere Weine gerne in die Flaschengrößen von 1,5 l bis 15 l ab. Also von der Magnum über Jeroboam (3 l), Methusalem (6 l), Salmanazar (9 l) und Balthazar (12 l) bis zur gigantischen Nebukadnezar (15 l).



Unser neuer Weinkeller: Das Projekt 200 – seit 1820 bis 2020

Im Frühjahr haben wir mit unserem Projekt 200 begonnen. Unser Weinkeller, der uns lange Zeit begleitet hat, stößt nun, was die Kapazität betrifft, aber auch von seiner Qualität her an seine Grenzen. Nach einer 5-jährigen intensiven Planungsphase haben wir mit der Umsetzung begonnen.

Auf knapp 1000 m² und über 3 Etagen wird sich unser neuer Weinkeller erstrecken. Ziel ist es, den Herausforderungen der neuen Zeit entsprechend, möglichst wenig Energie bei der Traubenverarbeitung einzusetzen und die Erdtemperatur für die Lagerung der Weine in den Tanks und Fässern zu nutzen.



In unserem Wein spiegelt sich der Zusammenhalt der Generationen wider



Unsere neue Homepage

2018 haben wir unsere Homepage neu gestaltet. Sie ist modern und integriert die Social Media Plattformen Facebook und Instagram. Dadurch reagiert sie schnell auf Neuigkeiten und man ist immer auf dem Laufenden. Schauen Sie einfach immer wieder vorbei.

www.weingut-hiden.at

Wir pflanzen einen neuen Weingarten

Unser Weingarten hat Zuwachs bekommen. Ab 2019 bewirtschaften wir in Marhof eine weitere Rebfläche. 2018 wurde diese vorbereitet.

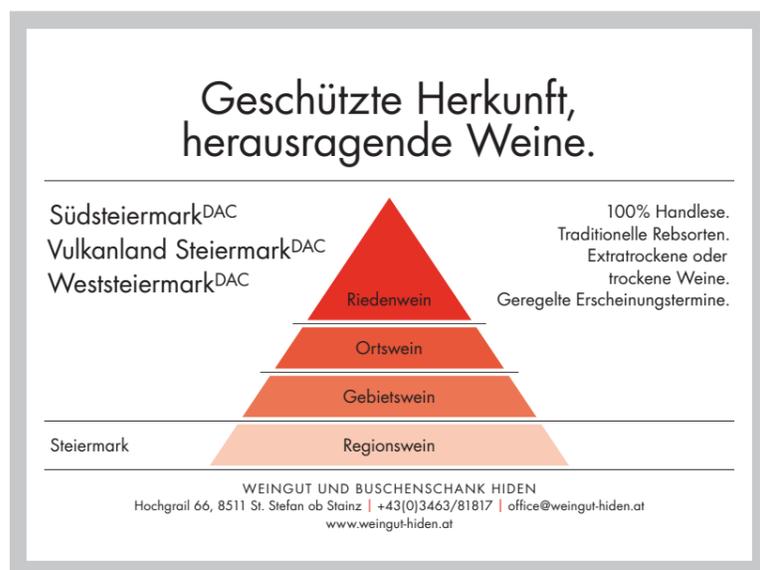
Der sehr alte Bestand musste gerodet werden und im Frühjahr 2019 pflanzen wir hier die Rebsorte Gelber Muskateller.



Das DAC Herkunftssystem

Mit dem Jahrgang 2018 ist das lang diskutierte Herkunftssystem DAC (Districtus Austriae Controllatus) in der Steiermark angekommen. Es bezeichnet regionaltypische und unverkennbare Qualitätsweine in Österreich.

Die DAC Bezeichnung fasst typische Weine einer Region und einer Stilistik zusammen. Dadurch wird es auch für den Konsumenten einfacher, den von ihm bevorzugten Weinstil zu finden.



Mondial du Rosé

Wir haben beim Concours Mondial du Rosé, der Weltmeisterschaft der Roséweine, in Cannes/Frankreich mit unserem „Schilcher Ried Hochgrail“ die Goldmedaille - und mit unserem „Stainzer Schilcher“ die Silbermedaille erreicht.

In Summe haben 656 Weingüter aus 69 Ländern mit 1366 Weinen daran teilgenommen. Nur 2 Weingüter aus der Weststeiermark wurden mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Die erste Riesling Ernte am Hochgrail

Im furchtbaren Frostjahr 2016 haben wir am Hochgrail die edle Rebsorte Riesling gepflanzt. Nun konnten wir die Jungfernlese einfahren. Der Riesling wird in geringer Auflage ab Juni 2019 erhältlich sein.

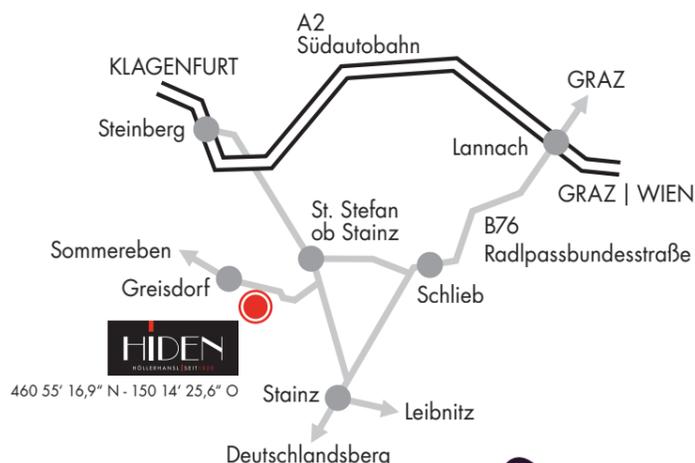


Weingut Familie Hiden
A-8511 St. Stefan/Stainz, Hochgrail 66
+43(0)3463/81817, office@weingut-hiden.at
www.weingut-hiden.at

Liken, kommentieren, teilen
und immer am neuesten Stand sein



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



Mitten in den Hügeln der Weststeiermark

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

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.

