



Hans Herzog ist ein familiengeführtes Boutique-Weingut, das 1994 in Marlborough gegründet wurde und in der ganzen Welt für den Anbau von **handgefertigten "alten Welt"-Weinen aus einem außergewöhnlichen „Grand Cru“ - Weinberg** bekannt ist. **Hans Herzog ist Schweizer mit 400 Jahren Weinbauerfahrung im Familienstammbaum.** Das einzigartige Terroir mit seinem steinigen, heißem Weingarten in einem alten Flussbett, ermöglicht es Hans Herzog, seine Leidenschaft für viele spannende und exotische Traubensorten zu erfüllen. An die 24 verschiedenen Rebsorten baut der Qualitätsapostel an.

Seine **fanatische Liebe zum Detail** und fast **unwirtschaftlich niedrige Erträge** legen die Messlatte für sein herausragendes Angebot an Gourmet-Weinen reich an Sortencharakter sehr hoch. Seine Weinherstellung ist traditionell und rein natürlich – nichts wird hinzugefügt oder entnommen. So entstehen außergewöhnliche Weine, für deren Qualität hart im Weinberg gearbeitet wurde. Die Weine sind darauf ausgelegt ein passender Essensbegleiter zu sein und sind deshalb in vielen Gourmetrestaurants zu finden. Nicht umsonst ist das Weingut in **"The World's Greatest Wines"** von Thierry Desseauve und Michel Bettane aufgeführt.

Alle Weine stammen aus zertifiziert biologischem Anbau (BioGro). Die Trauben werden von Hand geerntet und direkt in der anliegenden kleinen Kellerei verarbeitet.



HANS HERZOG

ARNEIS 2014

Der Wein ist ein Exot in Neuseeland und normalerweise nur im Verkostungsraum des Weinguts erhältlich. Er wird mit extrem reduzierten Erträgen von weniger als 1kg pro Rebstock im biologischen Anbau hergestellt.

Rebsorte: Arneis

Weingut:	Hans Family Estate	Anbaugebiet:	Marlborough
Winzer:	Hans Herzog	Alkohol:	13,5%
Restzucker:	>1g/l	Ausbau:	8 M. Edelstahltank
Verschluss:	Kork	Lagerpotenzial:	2018+

Verkostungsnotiz

Ein erfrischender und aromatischer Sommerwein voller Aromen von tropischen Steinfrüchten, reifen Birnen und einem raffinierten Kick von Zitronenschale. Unterstützt von einem starken mineralischen Rückgrat und ausgewogener Säure explodiert der Gaumen mit klaren, knackigen Aromen von Williams-Birne und üppigen Steinfrüchten gepaart mit zart herzhaften Untertönen. Erfrischender, knackiger Abgang, der endlos nachhallt.

Wenn Sie die primären Fruchtaromen und den schönen Duft bevorzugen, empfehlen wir diesen Wein jung zu trinken.

Weingut

Gegründet im Jahr 1994, ist Hans Herzog ein familiengeführtes Boutique-Weingut, das in der ganzen Welt für den Anbau von handgefertigten "alten Welt"-Weinen aus einem außergewöhnlichen „Grand Cru“ Weinberg bekannt ist. Alle Weine stammen aus zertifiziert biologischem Anbau. Das einzigartige Terroir ermöglicht es Hans Herzog, seine Leidenschaft für viele spannende und exotische Traubensorten zu erfüllen.

Seine fanatische Liebe zum Detail und fast unwirtschaftlich niedrige Erträge legen die Messlatte für sein herausragendes Angebot an tollen Weinen reich an Sortencharakter sehr hoch. Seine Weinherstellung ist traditionell und rein natürlich – nichts wird hinzugefügt oder entnommen. So entstehen außergewöhnliche Weine, die hart für die Qualität im Weinberg gearbeitet haben. Die Weine sind darauf ausgelegt ein wunderbarer Essensbegleiter zu sein und sind deshalb in vielen Gourmetrestaurants zu finden. Nicht umsonst ist das Weingut in "The World's Greatest Wines" von Thierry Desseave und Michel Bettane aufgeführt.



HANS HERZOG

SAUVIGNON BLANC ,sur lie' 2014

Ein Marlborough Sauvignon Blanc der etwas anderen Art: Nur 250 Kisten werden pro Jahrgang im biologischen Anbau in mühevoller Handarbeit und nahezu fanatischer Liebe zum Detail produziert. Einsatz von Wildhefe.

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Weingut:	Hans Family Estate	Anbaugebiet:	Marlborough
Winzer:	Hans Herzog	Alkohol:	14%
Restzucker:	<1g/l	Lagerpotenzial:	2022+
Verschluss:	Kork		

Verkostungsnotiz

Der elegante Wein eröffnet mit variantenreichen Aromen von Passionsfrucht, reifer Aprikose, honiggesüßte Grapefruit. Der Gaumen wartet mit erfrischenden Aromen von Fejoia, saftiger Melone und einer ausgeglichenen Mineralität von frischer grüner Paprika auf. Der Wein ist anmutig ,elegant und appetitanregend und durch eine angenehme, erfrischende Säure perfekt ausbalanciert. Ein grandioser, langer Abgang.

Weinherstellung

Ein Sauvignon Blanc, der anders als viele Marlborough Sauvignon Blanc zu 80% in französischer Eiche (500l Fässer) und 20% Stahltank ausgebaut wird 15 Monate auf der Feinhefe. Ohne Schönung und nur leichte Filtration.



HANS HERZOG

PINOT GRIS 2015

Ein Pinot Gris in rosa-gold. Nur 250 Kisten werden pro Jahrgang im biologischen Anbau in mühevoller Handarbeit und nahezu fanatischer Liebe zum Detail produziert.

Ernteertrag 500g pro Rebstock.

Rebsorte: Pinot Gris

Weingut:	Hans Family Estate	Anbaugebiet:	Marlborough
Winzer:	Hans Herzog	Alkohol:	14%
Restzucker:	<1 g/l	Lagerpotenzial:	2020
Verschluss:	Kork		

Verkostungsnotiz

Dies ist kein gewöhnlicher Pinot Gris. Er wurde mit so großer Sorgfalt hergestellt, dass sich die natürlichen Aromen und die Farbe der Schale im Glas wiederfinden. Seine anmutige, rosagoldene Farbe ist ein visueller Genuss, der durch zarte florale Aromen und einem Hauch von Honigmelone perfekt ergänzt wird. Der Pinot Gris ist voll, intensiv und enthüllt Schicht um Schicht seine konzentrierten Aromen von Quitte, pink-farbiger Grapefruit und saftigem Pfirsich an Nase und Gaumen. Die Säure bildet das Rückgrat des Weins und formt zusammen mit reifen Tanninen einen langanhaltenden Abgang. Dieser Pinot Gris tanzt förmlich auf dem Gaumen.

Weinherstellung

Hans Herzog hat sich der traditionellen Weinproduktion verschrieben. Das bedeutet für ihn, den Wein biologisch anzubauen und ihm bei der Verarbeitung nichts hinzuzufügen oder wegzunehmen, um so den sortentypischen Charakter der Traube im Wein widerzuspiegeln. Mit diesem Pinot Gris im Elsässer Stil ist ihm das wieder hervorragend gelungen. Der Wein ist ohne Schönung und nur mit leichter Filtrierung hergestellt, um die schönen Aromen zu behalten. Natürliche Sedimente können deshalb im Wein befinden.



HANS HERZOG

VIOGNIER 2014

Hergestellt aus biologisch angebauten Trauben. Mit diesem Wein wurde Hans Herzog bekannt. Er wird mit extrem reduzierten Erträgen – nur 500g pro Rebstock - im biologischen Anbau hergestellt. Nur 250 Kisten wurden in mühevoller Handarbeit produziert.

Rebsorte: Viognier

Weingut:	Hans Family Estate	Anbaugebiet:	Marlborough
Winzer:	Hans Herzog	Alkohol:	13%
Restzucker:	<1g/l	Lagerpotenzial:	2019
Verschluss:	Kork		

Verkostungsnotiz

Eine ausdrucksstarke Geruchssymphonie von Holunderblüten, reifem Pfirsich und anderen exotischen Steinfrüchten, perfekt ergänzt durch Noten von gewürztem Honig. Ein eleganter , erfrischender Wein von Gewicht und Textur, gut ausgewogen mit schöner Säurestruktur, die einen wundervollen langen Abgang gibt.

Weinherstellung

Natürliche Gärung in 500l Fässern mit französischer Eiche. Die Hälfte des jungen Weins durchlief die malolaktische Gärung bei der die Hefe regelmäßig umgerührt wurde. Für 18 Monate in den gleichen Fässern gereift.



HANS HERZOG

MISTRAL 2014

Als eine Hommage an den Wind des Rhônetales zeigt sich die Cuvée aus 3 verschiedenen Rebsorten. Sie wachsen an den heißesten Stellen des Weingartens auf Kies und Sand. Er wird mit extrem reduzierten Erträgen – nur 500g pro Rebstock - im biologischen Anbau hergestellt.

Rebsorte: 60% Viognier, 20% Roussanne & Marsanne

Weingut:	Hans Family Estate	Anbaugebiet:	Marlborough
Winzer:	Hans Herzog	Alkohol:	14%
Restzucker:	<1g/l	Lagerpotenzial:	2024
Verschluss:	Kork		

Verkostungsnotiz

Gezähmt durch Marsanne und Roussanne zeigt der ausdrucksstarke Viognier ein ausgeprägtes mineralisches Rückgrat, das die Lebensdauer des Weins verlängert. Allerdings könnte sich die Versuchung, den Wein jetzt zu genießen als zu stark erweisen! In dem reizvollen Bouquet von Holunderblüten, karamellierter Birne und Aprikose umhüllt von Geißblatt, Mandel und Zimt kann man sich allzu leicht verlieren. Diese komplexe, volle Mischung mit einer herrlichen Tiefe wird am Gaumen von einer cremigen, vollmundigen Textur komplettiert. Einem langanhaltender und würziger Abgang vollendet den Genuss.

Weinherstellung

Der traditionellen französischen Hermitage-Methode folgend, ließ Hans Herzog den Most vier Wochen kühl und wild in großen Eichenfässern gären. Hier alterte auch der Wein für die nächsten 18 Monate auf seiner Feinhefe. Zur Aufrechterhaltung der Reinheit und Aromen des Weins wurde er nicht geschönt und nur leicht gefiltert.



HANS HERZOG

SPIRIT OF MARLBOROUGH 2008

Der Wein wird mit weniger als 500g Ertrag pro Rebe hergestellt: Maximal 200 Kisten werden pro Jahrgang in mühevoller Handarbeit und nahezu fanatischer Liebe zum Detail produziert.

Rebsorte: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Weingut:	Hans Family Estate	Anbaugebiet:	Marlborough
Winzer:	Hans Herzog	Alkohol:	15%
Restzucker:	<1g/l	Lagerpotenzial:	2025+
Verschluss:	Kork		

Verkostungsnotiz

Bouquet von saftigen Pflaumen und schwarzen Beeren. Zusammen dezente Gewürze, Kräutern und dunkler Schokolade. Der Wein bietet am Gaumen eine einzigartige Konzentration, Opulenz und seidige, samtige Tiefe. Ein sinnlicher, langanhaltender Abgang vervollständigt diesen eleganten Wein.

Weinherstellung

Die verlängerte Mazeration und lange natürlichen Fermentierung brachten die wunderbaren Aromen hervor. Die malolaktische Gärung fand in französischen Eichenfässern (ein Teil davon neu statt,) wo der Wein anschließend 24 Monate reifen konnte, bevor er ohne Schönung und Filtrierung abgefüllt wurde. Deshalb kann es zu natürlichen Schwebteilen im Wein kommen, die aber keine geschmacklichen Auswirkungen haben.

Als leidenschaftlicher Weinliebhaber will Hans Herzog, dass Sie sein Aushängeschild in seinem vollen Potenzial und wie einen "Grand Cru" aus Pomerol genießen können. Deshalb wurde der Wein über Jahre in der Flasche gereift und erst jetzt herausgebracht.



HANS HERZOG

SECRET OF MARLBOROUGH 2013

Der Wein ist ein Exot in Neuseeland und wird mit extrem reduzierten Erträgen im biologischen Anbau hergestellt: Nur 170 Kisten werden in mühevoller Handarbeit und nahezu fanatischer Liebe zum Detail produziert.

Rebsorte: Montepulciano

Weingut:	Hans Family Estate	Anbaugebiet:	Marlborough
Winzer:	Hans Herzog	Alkohol:	14%
Restzucker:	>1g/l	Ausbau:	24 Monate in Eiche
Verschluss:	Kork	Lagerpotenzial:	2021+

Verkostungsnotiz

Eine berauschende Nase mit Aromen von Zeder, warmen Gewürzen, schwarzen Kirschen und roten Pflaumen. Die herzhaften Aromen am Gaumen und die großartige Tanninstruktur bieten ein fantastisches "saftiges" Mundgefühl. Verführerisch und elegant: dies ein Wein, der wunderbar jetzt getrunken werden kann.

Weingut

Gegründet im Jahr 1994, ist Hans Herzog ein familiengeführtes Boutique-Weingut, das in der ganzen Welt für den Anbau von handgefertigten "alten Welt"-Weinen aus einem außergewöhnlichen „Grand Cru“ Weinberg bekannt ist. Alle Weine stammen aus zertifiziert biologischem Anbau. Das einzigartige Terroir ermöglicht es Hans Herzog, seine Leidenschaft für viele spannende und exotische Traubensorten zu erfüllen.

Seine fanatische Liebe zum Detail und fast unwirtschaftlich niedrige Erträge legen die Messlatte für sein herausragendes Angebot an tollen Weinen reich an Sortencharakter sehr hoch. Seine Weinherstellung ist traditionell und rein natürlich – nichts wird hinzugefügt oder entnommen. So entstehen außergewöhnliche Weine, die hart für die Qualität im Weinberg gearbeitet haben. Die Weine sind darauf ausgelegt ein wunderbarer Essensbegleiter zu sein und sind deshalb in vielen Gourmetrestaurants zu finden. Nicht umsonst ist das Weingut in "The World's Greatest Wines" von Thierry Desseave und Michel Bettane aufgeführt.

