

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Pinot Grigio dell' Alto Adige DOC Hofstätter



Klassisk Pinot Grigio fra J. Hofstätter.

Super slank og lækker hvidvin.

Ejendommen er grundlagt i 1907 af Joseph Hofstätter, men drives i dag af Martin Foradori Hofstätter, der råder over ca. 50 ha vinmarker i Alpe-regionen Alto Adige eller Sydtyrol. Vinmarkerne er for en stor del bjergmarker og ligger mellem 250 og 800 moh og er beliggende på både den østlige og den vestlige side af Adige-floden, hvilket giver en meget stor diversitet i mesoklimaer og tillader familien at dyrke, ikke bare en række forskellige druesorter, men også at producere nogle af regionens absolutte topvine fra enestående enkeltmarks-positioner. Flere af disse har nu lovbehaftet og anerkendt status som *Vigna*, hvilket omtrent svarer til det franske *cru* og Hofstätter har som de første i området anvendt disse betegnelser, helt tilbage til introduktionsårgangen 1987 for topvine som eksempelvis Pinot Nero *Vigna S. Urbano* og Pinot Bianco *Vigna San Michele*. Hofstätter er særdeles anerkendt for sin kvalitetsproduktion i almindelighed, men måske i særdeleshed for vine på druer som Pinot Nero, Pinot Bianco og den lokale specialitet *Lagrein Dunkel*, der giver mørke, fyldige, alpint krydrede vine med stor saftighed. Pinot Nero/Pinot Noir blev introduceret i Alto Adige af *Cavaliere Ludwig Barth von Barthenau* for ca. 160 år siden og lægger navn til Hofstätters topvingård i *Mazon* på den østlige side af Adige dalen, som er det ypperste område for Pinot Nero. Herfra fremstilles en af Italiens fineste vine på Pinot Nero, som er både længelevende og storladet, fra planter, der er mere end 65 år gamle.

Pinot Grigio giver i Alto Adige en vin, der er slankere og mere syrespændstig end de tilsvarende mere frodige varianter fra Alsace. Druen kendes i Alto Adige, såvel som i Tyskland, som *Ruländer* eller *Grauburgunder*, og de sprøde, korrekt fremstillede vine er efterspurgt. Hofstätters Pinot Grigio er klassisk for området og er en frisk, ren, sommerlig og relativ let vin med en bred appel, og den er udelukkende lagret på ståltanke for at bevare en umiddelbar, primærfrugtlig karakter, der gør den gastronomisk velegnet, om end den også er fortrinlig til blot at nyde i sin egen ret. Gastronomisk er den oplagt til lette fiskeretter og de generelt lettere, også grøntsagsprægede retter i de nye nordiske køkken.

### LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

100% Pinot Grigio, håndhøstede

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, med eksempelvis biologisk skadedyrsbekæmpelse, men ikke generel certificering.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Efter en let presning af druerne, klares mosten ved naturlig bundfældning og siden gæres vinen ved 20 grader celsius, og den lagres efterfølgende 6 måneder på ståltanke.

### OPLEVElsen

Lys strågul farve. Næse med delikate noter af blomster, citrus og pære. Fremstår let, attraktiv og sommerlig, med ren uforvansket primærfrugt og en spændstig, lækende og mundrensende smag.

### ASSOCIATIONER

- Hvide blomster, citrus, pære
- Honningmelon, fersken

### SERVERING

- Antipasti og lette fiskeretter
- Lækende terrassevin

Serveringstemperatur: 5 -10° C, alt efter formål

### POTENTIALER

Drikkes helt ung for sin friske, primærfrugtige karakter

[www.hofstatter.com](http://www.hofstatter.com)

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)

