

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Pinot Nero Meczan DOC Hofstätter



Let saftig Pinot Nero fra J. Hofstätter.

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 mere end 65 år gamle planter.

Pinot Nero Meczan er basisniveauet for den drue, der på tysk også kendes som Blauburgunder, og er en varietaltro, let og yndefuld vin, der introducerer Pinot Neros fine, attraktive og distinkte aromatiske kvaliteter. Den træder frem med en sprudlende skovbær-karakter og har en sommerlig lethed og friskhed som er stimulerende og anvendes i gastronomiske sammenhænge til mere delikate retter og er som sådan selvskrevet til det nye nordiske køkkens lethed, men også til et glas i tide eller utide og så kan den også fungere sammen med en række ikke for tunge fiskeretter, hvis man insisterer på at drikke rødt i en sådan sammenhæng.

### LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Pinot Nero, håndhøstede

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

10 dages maceration af 75% afstilkede druer. Dernæst 8 måneders lagring på botti af slavonsk eg, og efterfølgende flaskelagring før frigivelse.

### OPLEVElsen

Lys rubinrød med granatreflekser. Næse med lyse bær, urter og en let, harmonisk og saftig karakter.

### ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, kirsebær
- Alpine urter

### SERVERING

- Lette pastaretter
- Risotto med grøntsager
- Stegt og grillet rødt kød
- Let afsvalet om sommeren

Serveringstemperatur: 13-17° C.

### POTENTIALE

Drikkes ung for sin friske, primærfrugtige karakter, 2-5 år gammel.

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

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

