

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Grappa Pinot Nero Barthenau Hofstätter



Hofstätter Pinot Nero Grappa.

En elegant grappa med kvas fra S. Urbano-marken.

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 Pinot Nero, som er både længelevende og storladet, fra planter, der er mere end 65 år gamle.

Druekvaset til denne grappa kommer fra produktionen af Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano. Druerne høstes fra en enestående position på en vestvendt, terrasseret bjergside, beliggende på den østlige side af Adige-dalen. Gamle planter og et favorabelt mesoklima bidrager sammen med Martin Foradoris kunnen til at frembringe en både områdetypisk, varietaltro og imponerende vin på en af verdens mest elskede druer. Det er en Pinot Nero af stor sammensathed, og vinens delikate karakter genfindes i denne flot afstemte grappa, der således er et udtryk for et ønske om at få det maksimale ud af druerne og skabe en ædel *digestivo*, der er i tæt kontakt med og udtrykker det unikke råmateriale.

LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, Mazon

TYPE

Grappa

DRUER

100% Pinot Nero, druekvaset fra Pinot Nero Vigna San Urbano.

UDBYTTE

Ukendt

DRYKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druekvaset destilleres efter den såkaldte *traditional batch fremgangsmåde*, der giver det bedste resultat. Det klare destillat fadlagres på franske *barriques* og antager der sin karakteristiske farve.

OPLEVElsen

Noter af frugt, druekvas og vanillin. Markant, men også afrundet af fadlagringen, som dermed modererer grappaens traditionelle mere barske karakter.

SERVERING

- *Digestivo*

Serveringstemperatur: 12-14° Celsius, for at moderere grappaens 45% alkohol.

POTENTIALE

Når man er kommet over halvvejs ned i flasken, bør grappaen forholdsvis hurtigt drikkes op.

www.Hofstatter.com

adriatvinimport.dk

