

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Joseph Gewürztraminer DOC Tenuta Hofstätter



Gewürztraminer.
En klassiker fra Alto Adige.

Familiefirmaet J. Hofstätter har i mere end 100 år været synonym med kvalitetsvin fra Alto Adige (Sydtyrol). Grundlæggeren Josef Hofstätter, var oprindeligt smed, mens vinen blev lavet i fritiden og solgt på hustruens kro. På dette tidspunkt var Hofstätters vinmarker placeret på vestsiden af floden Adige.

I 1959 giftede en slægting til Josef Hofstätter sig med Paolo Foradori, hvis familie i årtier havde produceret kvalitetsvine fra marker på østsiden af Adige. Dette ægteskab har betydet, at Hofstätter i dag råder over 50 hektar af de bedste vinmarker i området – primært fordelt på de fire ejendomme, Kolbenhof, Barthenau, Yngram og Steinraffler. Som det eneste af de familieejede vinerier i Alto Adige ejer Hofstätter altså marker på båd øst- og vestsiden. Det giver nogle helt fantastiske muligheder i form af diversitet.

Hovedkontoret for Hofstätter er placeret i Termeno. Som en af de første producenter i Alto Adige valgte Hofstätter at vinificere enkelte marker. Dette har givet mulighed for at fremstille prestige cuvées der hver især bærer de italienske ord 'Vigna' efterfulgt af marknavnet. Siden starten af 2010'erne har Martin Foradori Hofstätter haft gang i et projekt i Mosel i Tyskland. Det er kærligheden til Riesling der har fået ham til at kigge længere nordpå.

Gewürztraminer er en klassisk sort, tilhørende de aromatiske druesorter. Det er en sort der bruges mange steder i verden, bl.a. meget udbredt i Alsace i Frankrig. Her synes stilen dog noget mere fed og tung. I Alto Adige har man klimaet til at holde en flot friskhed og rankhed i den ellers sødmefulde sort. Med marker beliggende mellem 250 og 800 meters højde, og med alpine vinde, så undgår man en alt for varm og overmoden stil, som er målet hos Hofstätter. De høstede druer presses nænsomt og for lov at macerere nogle få timer med skallerne. Vinen fermenterer i ståltanke, der er temperatur-kontrollerede og graderne holdes nede for at få mere frugtighed frem. Vinen er tør, men med aromatisk sødme. Det er det der gør Gewürztraminer i denne stil, perfekt til asiatiske retter med meget spicy touch. Kan med stor fordel bruges som aperitif, på terrassen og ved hyggelige lejlighejder.

LOKALITET

Alto Adige
Tramin-Termenò

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Gewürztraminer

UDBYTTE

N/A

DYRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

N/A

FRA MOST TIL VIN

Temperaturkontrolleret alkoholisk fermentation i ståltanke. Efterfølgende lagret på ståltanke i en kortere periode.

OPLEVELSEN

Gylden i farven med en intens aromatisk bouquet og flot intensitet. Vinen er tør, men med en anelse sødme.

ASSOCIATIONER

- Litchi
- Rosenblade
- Krydderier
- Gule frugter
- Fersken
- Abrikos

SERVERING

- Skaldyr
- Paté
- Foie gras
- Fiskeretter
- Asiatiske retter
- Spicy retter

Temperatur: 11-13°C.

POTENTIALE

Anbefalet drikkeperiode er 1-5 år fra høst.

www.hofstatter.com

adriatvinimport.dk

