

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



En speciel lokal Alto Adige vin.

J. Hofstätter er en af de bedste fortolkere af denne drue.

## Lagrein DOC 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 (Weissburgunder) 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.

Lagrein Dunkel – eller Lagrein Scuro på italiensk - er naturligt hjemhørende i Trentino-Alto Adige, hvor den kan give røde, frugtbetonede vine med et distinkt alpint tilsnit og en stærk regional karakter. Navnet Scuro/Dunkel antyder, at druesorten giver særdeles mørkt farvede vine og mange producenter fremstiller efterhånden vine på forskellige niveauer. Hofstätters basis-version er lagt an på en umiddelbart attraktiv primærfrugtighed og stor drikbarhed. Vinen har altid en forfriskende syrespændstighed og den vinificeres på en måde, der giver den en smidig tanninstruktur og et harmonisk udtryk. Det gør den særdeles gastronomisk velegnet og alsidig og om sommeren kan denne vin fint afsvales og gøre sig på terrassen.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol,

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Lagrein, håndhøstede

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, eksempelvis biologisk skadedyrsbekæmpelse, men ikke generel certificering. Guyot-opbinding.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

10 dages maceration på temperatur-kontrollerede ståltanke. Dernæst 7 mdr lagring på store træfade af slavonsk eg.

### OPLEVElsen

Mættet rubin, næsten blæksort farve. Tæt, bær- og urtekrydret næse. Livlig, saftig og behagelig, med god balance og medium smagsfylde. En vin fuld af egenkarakter.

### ASSOCIATIONER

- Urter, jordbær, brombær
- Blåbær, solbær, blå blomster

### SERVERING

- Charcuteri, antipasti
- Pastaretter med ragú
- Stegt og grillet rødt kød
- Vildtretter

Servering: 13 -17° Celsius

### POTENTIALER

Drikkes for sin ungdom, og indtil 5+ år gammel.

www.Hofstatter.com