

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Pinot Nero Riserva Mazon DOC Hofstätter



Flot fortolket Riserva Pinot Nero fra enkeltmarken Mazon

En J. Hofstätter specialitet.

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 lovbestemt 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.

Pinot Nero er en af verdens mest unikke og eftertragtede druer, der, givet de bedste betingelser, har mulighed for at antage karakter efter dyrkningsstedet. Pinot Nero Riserva Mazon kommer fra ca. 30 år gamle planter fra velsituerede skrænter i Mazon og fremviser på smukkeste vis druens skønne og elskede karakter med florale noter og en raffineret og kompleks sammensætning af røde bær og stenfrugter. I munden træder den frem med stor sanseappel og frugt fuld af nerve, og med en ynde og intensitet, der er forunderlig, vinen næsten æteriske tyngde taget i betragtning. Her forenes det faste med det sødmefulde til en meget komplet og typerigtig vin, der vidner om, at Mazon kan give særdeles udsøgte vine på Pinot Nero.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, Mazon

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

11 dages maceration af 75% afstilkede druer. Vinen lagres 12 måneder på barriques, efterfulgt af 6 måneder på store botti af slavonsk eg, efterfulgt af et års flaskelagring før frigivelse.

OPLEVElsen

Rubindrød med granatreflekser. Næse med stor distinktion og varietalkarakter, der genkalder lyse skoobær, søde saftige kirsebær og underskov. Elegant men dog intens og vedvarende.

ASSOCIATIONER

- Viol, ribs, jordbær, hindbær
- Røde og sorte kirsebær

SERVERING

- Lette pastaretter
- Risotto med grøntsager
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 13-17° C.

POTENTIALER

Drikkes ung for sin friske, primærfrugtige karakter, men også 5-12 år gammel.

www.Hofstatter.com