

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Gewürztraminer Spätlese VT Joseph DOC Hofstätter



Denne Spätlese fra Hofstätter er en afbalance-ret nektar med perfekt afstemt sødme/syre. Næsen er en sanseproducerende pakke af eksotisk frugt.

adriatvinimport.dk



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, der ligger mellem 250 og 800 moh og de ligger både på den østlige og den vestlige side af Adige-floden, hvilket giver en meget stor diversitet i mesoklimaer og det 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 lovbe-fæstet og anerkendt status som *Vigne*, 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 nyder stor anerkendelse 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.

Gewürztraminer kommer oprindeligt fra byen Tramin, ganske tæt ved ejendommen Kolbenhof. Det er en aromatisk rosa druesort der oftest yder en unik og let genkendelig vin med en stor, næsten dramatisk egenkarakter, der vanligvis genkalder litchi-frugt og roser. Sorten skiller ofte vandene, idet nogle finder vinenes eksotiske ligefremhed vulgær, mens andre finder den stærkt tiltrækkende. *Spätlese* betyder *sent høstet*, og denne skønne søde vin udfolder på bedste vis druens sammensathed og den er fuld af sanseproducerende stoffer og har en præcis, attraktiv sødmegrad, der balanceres af den fornødne syre og nerve, og det gør, at vinen ikke virker tung, men fremstår som en balance-ret, velgørende nektar.

### LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, marker nær Tramin.

### TYPE

Sød vin, *Vendemmia Tardiva*.

### DRUER

100% Gewürztraminer, hånd-høstede i november.

### UDBYTTE

Ca. 20 hl/ha.

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Druerne høstes godt inde i november. Der anvendes få timers maceration på drueskindene og der gæres på små egefade og vinen lagres derefter 12 måneder disse fade, efterfulgt af 6 måneder på flaske før frigivelse.

### OPLEVElsen

Dyb gyldengul. Typerigtige noter af eksotisk frugt og roser. Dyb, intens, sødmefuld, livlig og længesmagende.

### ASSOCIATIONER

- Litchi, mango, passion, papaya
- Ananas, hyldeblomst, roser

### SERVERING

- Meditationsvin
- Gorgonzola
- Is med frugt
- Dessertkøkkenet

Servering: 5° Celsius

### POTENTIALER

Drikkes ung, eller op til 7+ år gammel.

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