

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Vigna KOLBENHOF Gewürztraminer

Un Gewürztraminer dall'elegante concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di un colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori si esaltano senza perdere raffinatezza, grazie ad un'equilibrata acidità che impedisce al vino di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince: è persistente ed esprime con eleganza le caratteristiche tipiche del vitigno.

Questo Gewürztraminer è una selezione di una vigna della nostra tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno. Grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti rappresenta uno dei grandi Cru del Gewürztraminer altoatesino. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine e - proprio al Kolbenhof - trova le ideali condizioni per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Vigna

VITIGNO

Gewürztraminer

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto, fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il Vigna Kolbenhof Gewürztraminer matura per 8 mesi sui lieviti fini, che vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto da degustare anche da solo, trova l'abbinamento ottimale nei crostacei, nelle preparazioni di pesce di una certa struttura, con il foie gras ed è l'ideale con la cucina thailandese.

FORMATO DISPONIBILE

