

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



de Vite

Il colore è vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto si distinguono chiaramente sentori di mela fresca ed erba limoncina con note delicate di vaniglia.

Al palato è vivace, ha carattere fresco con un'acidità elegante e ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si confermano al palato, imprimendo al vino il suo vero carattere.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

Sauvignon, Pinot Bianco e Müller Thurgau

TERRENO

Marnosi, leggeri e soggetti a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



PINOT BIANCO Weißburgunder

Colore paglierino di media intensità, molto pulito con profumi che ricordano la pesca, combinati con note intense e persistenti di mela e pera. Al gusto é elegante ed armonico con sentori freschi ed un finale arrondato da note delicate che ricordano la noce.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

VITIGNO

Weißburgunder - Pinot Bianco

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti e piatti di pesce.

FORMATO DISPONIBILE





BARTHENAU

Vigna S. Michele

Un vino dalla forte personalità, molto tipico, che evolverà al meglio dopo un anno di permanenza in bottiglia. Con un colore di media intensità, rivela profumi molto intensi, complessi e variegati. In bocca è ampio, avvolgente, con grande finezza, buona struttura e acidità bilanciata.

Le uve di questo vino crescono intorno alla tenuta Barthenau ad una altitudine di 450 m.s.l.m. L'ideale posizione di questo vigneto di alta collina, con irradiazione solare ottimale e buon arieggiamento, matura i grappoli alla perfezione. Giornate calde e nottate fresche assicurano la giusta acidità per l'invecchiamento del vino.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Pinot Bianco

TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Dopo una macerazione a freddo per qualche ora, per esaltare le note fruttate del vino, e una soffice pressatura e relativa sedimentazione, il mosto fermenta in grandi botti rovere. Dopo la fermentazione il Barthenau Vigna S. Michele matura in una botte di rovere di 3.000 litri sui lieviti fini per 15 mesi. I lieviti fini vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage). Dopo l'imbottigliamento il vino affina per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pesce, crostacei, carni bianche e pollame.

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



CHARDONNAY

Piacevole, fresco e fragrante, di colore paglierino con sottili sfumature verdognole, presenta le caratteristiche note di mela golden. La buona acidità, unita ad una solida struttura e ad un gusto persistente, rappresenta le giuste credenziali per puntare sul potenziale evolutivo di questo vino e sulla sua capacità di esprimersi al meglio per almeno due anni dalla vendemmia.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

VITIGNO

Chardonnay

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti leggeri, pasta e pesce.

FORMATO DISPONIBILE





PINOT GRIGIO

Il colore è paglierino luminoso, i profumi di pera matura dominano un quadro di buona tessitura aromatica. Al gusto ha buona struttura, giusta morbidezza, acidità equilibrata ed una sapidità che lo rende molto piacevole.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Classici

VITIGNO

Pinot Grigio

TERRENO

Marnoso, leggero, ben ventilato e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pasta e antipasti di pesce.

FORMATO DISPONIBILE





MÜLLER THURGAU

Esprime al meglio le caratteristiche varietali. Di colore paglierino, con una buona intensità, ha profumi caldi e maturi con nuance aromatiche persistenti.

Al palato dimostra di possedere una bella struttura sorretta da note equilibrate di noce moscata e da una buona acidità.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Classici

VITIGNO

Müller Thurgau

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficientemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, carni bianche, verdure fresche di stagione alla griglia.

FORMATO DISPONIBILE





Michei di Michei Müller Thurgau

Il Michei di Michei Müller Thurgau rivela nel calice un colore chiaro paglierino con riflessi verdognoli. Aromi di frutti freschi, mela verde e agrumi si mescolano con delicati sentori di fiore di tiglio, acacia e noce moscata. Questi freschi sentori si confermano al palato accompagnandosi ad un'equilibrata acidità che lo rende elegante e piacevole. Un Müller Thurgau che convince, con una profonda aromaticità.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

Müller Thurgau

TERRENO

Argilla ghiaiosa

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve vengono pigiate leggermente, e le bucce rimangono a contatto con il mosto per alcune ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il Michei di Michei affina per ulteriori 6 mesi in botte sui lieviti fini, mescolati settimanalmente (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo e vino da antipasti, piatti di pesce d'acqua dolce, primi piatti con fresche verdure di stagione alla griglia.

FORMATO DISPONIBILE





SAUVIGNON

Il colore é vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi ricordano uva spina e ribes nero, con un lieve sentore di sambuco e nuance di ortica e pietra focaia.

Al palato è vivace, ha un carattere fresco con un'acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si confermano al palato e imprimono al vino il suo vero carattere.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Classici

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate leggermente, e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

FORMATO DISPONIBILE





Vigna OBERKERSCHBAUM Sauvignon

Oberkerschbaum si propone di un colore giallo intenso con lievi riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di agrumi maturi, pompelmo e bergamotto, si mescolano con sentori di pietra focaia e ortica. Al palato, i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere finezza e acidità. Un Sauvignon che convince per elegante tipicità e persistenza.

Questo Sauvignon è una selezione di una vigna della nostra tenuta Oberkerschbaum, situata a Pochi di Salorno. Grazie all'altitudine, che varia da 750 a 800 m.s.l.d.m, al particolare microclima e all'ideale esposizione a sud dei vigneti, questa tenuta è uno dei grandi Cru del Sauvignon altoatesino.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Sauvignon

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, Oberkerschbaum Sauvignon matura per 8 mesi sui lieviti fini, che delicatamente e settimanalmente vengono mossi (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto da degustare anche da solo, trova l'abbinamento ottimale nei crostacei, nelle preparazioni di pesce di una certa struttura, nonché nei piatti della cucina asiatica.

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



JOSEPH Gewürztraminer

Questo Gewürztraminer esprime al meglio le caratteristiche del vitigno: di colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere.

Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

Gewürztraminer

TERRENO

Marnoso, leggero, ben ventilato e soggetto a veloce riscaldamento

VINIFICAZIONE

Le uve vengono leggermente pigiate sin da subito e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. Segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. Tutto questo esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo, crostacei, cucina asiatica e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE



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

● Vino da esposizioni speciali

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



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



KONRAD OBERHOFER Vigna Pirchschart

Dopo dieci anni di maturazione sui propri lieviti, in botti da 500 litri, il Gewürztraminer sviluppa grande intensità senza perdere la sua freschezza. I lieviti conferiscono al vino aromi di pane tostato, nespole, miele e frutta secca. Con la maturazione sui lieviti di 10 anni, il residuo zuccherino del vino lascia spazio ad una mineralità più intensa. Il Gewürztraminer Pirchschart esplode in un gioco di sapori.

Il Gewürztraminer della Vigna Pirchschart, particella del maso Kolbenhof, è un omaggio a Konrad Oberhofer. Fu lui, già negli anni '30, ad avere l'intuizione di vinificare separatamente le uve dei singoli vigneti. Aveva intuito con lungimiranza il concetto di "Vigna", espressione delle caratteristiche pedoclimatiche di ciascun vigneto.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

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 Pirchschart Gewürztraminer matura per 10 anni sui lieviti fini, che vengono delicatamente mossi periodicamente (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, sul foie gras ed è l'ideale con la cucina thailandese.

FORMATO DISPONIBILE





GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA

Un vino dal colore dorato che sprigiona immediatamente un profumo intenso. Gli aromi ricordano frutti esotici come mango, papaia, con un tocco di ananas e lychee. Al palato sviluppa intensi aromi tipicamente varietali con un finale di elevata gradevolezza.

Sicuramente destinato ad acquisire ulteriore personalità dopo un periodo di permanenza in bottiglia di uno-due anni. La vendemmia – che avviene a novembre inoltrato – è un momento assai difficile. Gli acini stramaturi sono delicatissimi e mani esperte li colgono per riporli in cassetine e inviarli in cantina.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

Gewürztraminer, vendemmia tardiva

TERRENO

Argilla – ghiaia calcarea

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono pigiati in maniera soffice e, dopo lieve pressatura e sedimentazione, il mosto fermenta lentamente. Finita la fermentazione, il vino matura in piccole botti di rovere per 12 mesi e, dopo l'imbottigliamento, per ulteriori 6 mesi in bottiglia. La vendemmia – che avviene a novembre inoltrato – è un momento particolarmente complesso. Gli acini sovraturi sono delicatissimi e mani esperte li colgono per riporli in cassetine e inviarli in cantina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Dolci e formaggi

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



JOSEF HOFSTÄTTER Vigna Rechtenthaler Schlossleiten

Al naso, il Gewürztraminer Vigna Rechtenthaler Schlossleiten cattura per gli aromi fruttati: albicocche mature, pera Williams, miele di fiori, acacia. Al palato spiccano aromaticità e acidità concentrata. La sua eleganza persiste a lungo in bocca.

Vigna Rechtenthaler Schlossleiten è un altro Cru prestigioso dei vigneti di proprietà.

Questa "Leiten", nome locale per vigneto ripido, ha un microclima davvero speciale. In questa straordinaria esposizione le condizioni di temperatura sono, in un certo senso, capovolte. Al sorgere del sole, il vigneto si riscalda dall'alto, mentre nella parte bassa predomina ancora il fresco notturno. L'aria che scende a valle dal Monte Roen, attraverso un profondo dirupo, consente al Gewürztraminer di mantenere la sua acidità migliore. Il grande potenziale di questo vino ripaga gli sforzi di una viticoltura eroica: la forte pendenza della collina costringe ad effettuare a mano ogni operazione di cura del vigneto.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Gewürztraminer, vendemmia tardiva

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Una volta in cantina, dai singoli grappoli vengono selezionati manualmente i chicchi più maturi, che vengono leggermente pigiati. Il mosto rimane alcune ore a contatto con la buccia per ricavarne le migliori caratteristiche varietali. Segue una soffice pressatura in una classica pressa verticale e, dopo la sedimentazione del mosto, fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il Gewürztraminer Vigna Rechtenthaler Schlossleiten matura per 8 mesi sui lieviti fini, che vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Cioccolata con alto contenuto di cacao, mousse di castagno con confettura di caco, formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE





HOFSTÄTTER BRUT

Il "Classico Hofstätter" viene realizzato con la stessa tecnica impiegata da quasi 3 secoli nella Champagne: una seconda fermentazione del vino in bottiglia e un lunghissimo affinamento sui propri lieviti per un periodo di almeno 24 mesi.

Abili mani procedono poi al remuage (rotazione) delle bottiglie messe a riposo sulle pupitres, che vengono progressivamente inclinate fino a quando i lieviti non si sono completamente spostati dal fondo al collo della bottiglia.

Si procede quindi al *dégorgement* – o sboccatura – delle bottiglie, che permette l'eliminazione del deposito, e al rabbocco con il "Liquer d'expédition" che dona ad ogni bottiglia di Classico Hofstätter il suo carattere speciale.

VITIGNI

50% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero.

HOFSTÄTTER DR. FISCHER MOSEL



Riesling *trocken*

Il Riesling “trocken” – ovvero secco – è un ottimo vino per iniziare ad avvicinarsi a questo splendido vitigno di fama internazionale. Colore giallo paglierino, acidità fresca, al naso presenta le classiche note del terroir della Mosella di pietre focaie e sentori di agrumi. Il tutto si riconferma al palato.

Nel Marzo 2014 Martin Foradori Hofstätter ha avuto l'opportunità di rilanciare la storica azienda vinicola “Weingut Dr. Fischer” che si trova lungo il fiume Saar, affluente della Mosella. Questa piccola realtà coltiva il Riesling nelle sue migliori esposizioni “Bockstein” e “Saarburger Kupp”.

“Nelle grandi annate il migliore vino della Mosella cresce lungo l'affluente Saar”, recita un detto tra vignaioli.



Kupp Saarburg *trocken*

Il termine “Grosse Lage” è riservato ai vigneti più pregiati della Germania; le singole particelle, e le relative esposizioni, sono ben delimitate. Qui maturano i migliori vini, dotati di un’incredibile longevità e capaci di esprimere al meglio il “terroir”. Tra questi vi è il “Kupp” firmato Dr. Fischer – Hofstätter Mosel che nasce da un’attenta selezione dei grappoli.

La vigna “Saarburger Kupp” – situata al di sopra della città di Saarburg – è straordinariamente ripida. Il terreno della “Kupp” è costituito in gran parte da ardesia grigia. I vini di questa speciale e scoscesa esposizione sono caratterizzati da una spiccata mineralità e da un’elegante struttura.

Nel Marzo 2014 Martin Foradori Hofstätter ha avuto l’opportunità di rilanciare la storica azienda vinicola “Weingut Dr. Fischer” che si trova lungo il fiume Saar, affluente della Mosella. Questa piccola realtà coltiva il Riesling nelle sue migliori esposizioni “Bockstein” e “Saarburger Kupp”.

“Nelle grandi annate il migliore vino della Mosella cresce lungo l’affluente Saar”, recita un detto tra vignaioli.

HOFSTÄTTER DR. FISCHER MOSEL



Saarburger *Alte Reben*

La vigna “Saarburger Kupp” - situata al di sopra della città di Saarburg – è straordinariamente ripida. Il terreno della “Kupp” è costituito in gran parte da ardesia grigia.

La selezione “Alte Reben”, che significa “Vigne vecchie”, nasce dai ceppi più antichi, in gran parte di oltre 70 anni.

Il Saarburger Alte Reben di questa speciale e scoscesa esposizione è caratterizzato da una spiccata mineralità, da una struttura raffinata ed un elegante residuo zuccherino accompagnato da una fresca acidità.

Nel Marzo 2014 Martin Foradori Hofstätter ha avuto l’opportunità di rilanciare la storica azienda vinicola “Weingut Dr. Fischer” che si trova lungo il fiume Saar, affluente della Mosella. Questa piccola realtà coltiva il Riesling nelle sue migliori esposizioni “Bockstein” e “Saarburger Kupp”.

“Nelle grandi annate il migliore vino della Mosella cresce lungo l’affluente Saar”, recita un detto tra vignaioli.

HOFSTÄTTER DR. FISCHER MOSEL



Bockstein Ockfen *Kabinett*

Il termine “Grosse Lage” spetta ai vigneti più pregiati della Germania e le singole esposizioni sono ben delimitate. Qui maturano i migliori vini che esprimono il “terroir” del luogo in cui sono nati. Questi vini hanno un’incredibile longevità.

Il piccolo villaggio di Ockfen viene abbracciato da un vigneto a forma di anfiteatro concavo naturale denominato “Bockstein”. Grazie a questa esposizione il paese si è guadagnato una fama internazionale. I suoi pendii, posti a sud e sudovest, sono costituiti, per la maggior parte, da ardesia grigia. Terreno e clima danno al Riesling una struttura ideale, ricca di minerali e piacevoli sapori di frutti rari.

Il Kabinett è il primo gradino della classificazione dei “predicati”. In vigna vengono selezionate e raccolte le uve più mature e sane.

Nel Marzo 2014 Martin Foradori Hofstätter ha avuto l’opportunità di rilanciare la storica azienda vinicola “Weingut Dr. Fischer” che si trova lungo il fiume Saar, affluente della Mosella. Questa piccola realtà coltiva il Riesling nelle sue migliori esposizioni “Bockstein” e “Saarburger Kupp”.

“Nelle grandi annate il migliore vino della Mosella cresce lungo l’affluente Saar”, recita un detto tra vignaioli.

HOFSTÄTTER DR. FISCHER MOSEL

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



GRAPPA KOLBENHOF

Con la stessa cura con la quale selezioniamo le migliori uve di Gewürztraminer dalla Tenuta Kolbenhof, abbiamo scelto le vinacce per ottenere questa grappa distillata con il tradizionale metodo discontinuo a corrente di vapore.

GRADAZIONE

45% vol.

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



KOLBENHOFER Schiava

Rosso rubino intenso, con abbondanti riflessi violaci. Il bouquet olfattivo è fruttato, caratterizzato dal ricordo di piccoli frutti di bosco, ai quali si aggiunge una gradevole nota di mandorle. Secondo l'antica tradizione, nasce da un blend di uve Schiava e, in piccola parte, Lagrein.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNI

Uvaggio di varie uve Schiava e Lagrein

TERRENO

Argilla e calcare ghiaioso.

VINIFICAZIONE

Dopo aver separato le uve dai raspi, il mosto fermenta a contatto con le bucce, a temperatura controllata. Durante la fermentazione, le bucce che salgono in superficie vengono rimmerse con cura per ottenere una migliore estrazione di colore e tannino, contribuendo così ad accentuare il carattere fruttato del vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi, secondi, carni rosse, carni bianche, Speck e salumi.

FORMATO DISPONIBILE





LAGREIN ROSÈ

È un rosé con personalità: unisce la freschezza dei profumi di un vino bianco e il carattere, la morbidezza e le note di polpa fruttata di un vino rosso.

Colore cerasuolo-rosa brillante, molto pulito, armonico, con una fresca acidità. Va servito fresco, a temperatura di cantina.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Classici

VITIGNO

Lagrein

TERRENO

Argilloso, ghiaioso, sabbioso.

VINIFICAZIONE

Le uve separate dai raspi vengono lasciate macerare per una giornata e poi pigiate. In questo modo, le sostanze coloranti contenute nelle bucce arrivano solo in parte nel mosto, conferendo a questo vino la tipica e seducente colorazione rosé.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, pesce affumicato, carni bianche e bolliti.

FORMATO DISPONIBILE





LAGREIN

Colore rubino brillante, tipico del vitigno e facilmente riconoscibile. Colpisce per l'eccellente equilibrio tra l'intensità e la complessità dei profumi speziati di piccoli frutti di bosco e di viola, e profumi immediati, puliti, accattivanti e freschi. In bocca è molto armonico, con una buona sostanza di tannini. Si allarga caldo, lungo, ben persistente con un corpo vellutato e rotondo, un finale leggermente speziato e un'acidità molto equilibrata.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

VITIGNO

Lagrein

TERRENO

Argilloso, ghiaioso, sabbioso

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per ca. 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Speck, salumi, selvaggina, carni rosse e formaggio stagionato

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Vigna STEINRAFFLER Lagrein

Autoctono dell'Alto Adige ha saputo farsi amare in tutto il mondo. Denso e piacevolmente tipico, si svela all'assaggiatore con eleganza. Ha un colore rosso granato profondo con tendenza al nero. Il suo profumo coniuga aromi terroso-minerali e fruttati. La componente fruttata resta all'inizio quasi nascosta per poi, nel bicchiere, svilupparsi in un crescendo di aromi di susine scure mature. Al palato evidenzia le sue componenti aromatiche fruttate e minerali.

Questo antico vitigno, autoctono dell'Alto Adige, trova ottime condizioni sui declivi della nostra tenuta Steinraffler. Nel 1990 abbiamo reintrodotta in questa area vocata un vitigno quasi dimenticato in Alto Adige: il Lagrein a picciolo corto, innestato su ceppi nanizzanti e allevato a Guyot. Il ritorno di quest'antico e autoctono tipo di vino simboleggia, per noi, il felice connubio fra tradizione e innovazione.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Lagrein

TERRENO

Argilloso, sabbioso.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Arrivate in cantina, le uve vengono diraspate e, dopo un breve periodo di macerazione, il mosto fermenta per circa 10 giorni. Durante la fermentazione, il mosto rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine, lasciamo salire la temperatura per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori. Matura 15 mesi in piccole botti di rovere, altri 7 mesi dopo l'assemblaggio in una grande botte di rovere, e un minimo di un anno di affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE





MECZAN Pinot Nero

Il Pinot Nero Meczan presenta le caratteristiche tipiche di questo nobile vitigno. È l'ideale per un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granata, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

Il Pinot Nero venne introdotto con successo in Trentino-Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto si ebbe la conferma che i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon offrivano le condizioni ideali per produrre Pinot Nero di statura internazionale.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% versate intatte nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni e durante questo periodo il mosto rimane sempre a diretto contatto con le bucce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliabile con pollame nobile, arrosti, primi piatti con ragù di carne.

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA

MICHEI DI MICHEI Pinot Nero



Il Maso Michei si trova in un'isolata zona di alta montagna nel Trentino meridionale. Le vigne crescono ad altitudini tra i 790 e 850 metri con un'esposizione soleggiata, rivolta a sud. A questa altezza sul livello del mare – notevole e impegnativa per la viticoltura – la vite cresce lentamente e l'uva matura tardi.

Con l'acquisto del Maso Michei ed altri vigneti per un totale di 13 ettari, Martin Foradori Hofstätter ha reso omaggio alle origini trentine dei suoi avi, in un luogo che sprigiona forza che rinsalda lo spirito dell'uomo e fa nascere grandi vini.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Argilla ghiaiosa

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il 75% dell'uva viene separata dai raspi, mentre 25% viene versata intatta nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni con il mosto sempre a diretto contatto con le bucce. Dopo due attenti travasi, questo vino matura per un anno in piccole botti di rovere, dopo l'assemblaggio affina altri sei mesi in botti di rovere grande e poi un anno in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE





RISERVA MAZON Pinot Nero

Dal colore rubino-granato denso e profondo, ha profumi estremamente tipici di sottobosco, di piccoli frutti e di marasche dolci e suadenti. Caldo, armonico, coerente, rotondo, ricco di sfumature, ben solido e fine in bocca. Con il tempo si apre largo e vellutato, quasi carezzevole, con la garbata raffinatezza di un vino di grande caratura, tanto da diventare ancora più solido dopo due anni di permanenza in bottiglia.

Questo Pinot Nero nasce nei nostri vigneti sull'altopiano di Mazon. Il vitigno Pinot Nero venne introdotto con successo in Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto si ebbe la conferma che i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon offrivano le condizioni ideali per produrre un Pinot Nero di statura internazionale.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il 75% dell'uva viene separata dai raspi, mentre 25% viene versata intatta nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni con il mosto sempre a diretto contatto con le bucce. Dopo due attenti travasi, questo vino matura per un anno in piccole botti di rovere, dopo l'assemblaggio affina altri sei mesi in botti di rovere grande e poi un anno in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



BARTHENAU Vigna S. Urbano

Il colore rosso rubino ne svela la concentrazione. Il bouquet si apre a poco a poco, liberando gli aromi tipici di un "Borgogna" classico. Il profumo di amarene e lamponi viene sottolineato da delicati toni di vaniglia finemente speziati. Affinato in piccole botti di rovere, è ben bilanciato al palato e convincente per un'acidità elegante, tannini ben integrati ed un'eccezionale concentrazione aromatica.

Il Barthenau Vigna S. Urbano è espressione di un Cru prestigioso collocato nel cuore dell'area vocata della tenuta Barthenau, a Mazon, dove una parte delle viti hanno oltre **55 anni di età**.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Raccolta accuratamente a mano, l'uva arriva in cantina in piccole casse per mantenere integri gli acini. Il 75% dell'uva viene diraspata, un altro 25% rimane intatto per la fermentazione in botte. Una giornata di macerazione a freddo è sufficiente ad affinarne il bouquet. Segue la fermentazione per ca. 10 giorni con le bucce in continuo contatto con il mosto. La maturazione in legno comprende due distinte fasi: la prima per circa 12 mesi in piccole botti di rovere francese e la seconda consiste in un assemblaggio delle diverse barrique in un'unica grande botte di rovere per altri 8 mesi all'incirca. Dopo l'imbottigliamento il vino affina ulteriormente in bottiglia per otto mesi nelle cantine della tenuta Barthenau.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti.

FORMATO DISPONIBILE



WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



LUDWIG BARTH VON BARTHENAU Vigna Roccolo

Con il suo colore scuro intenso, questo Pinot Nero esprime concentrazione ed eleganza. Nel bicchiere libera la sua complessa aromaticità: ricco di sfaccettature, profuma di amarena e mirtillo rosso, accompagnato da un fine aroma vanigliato e di rovere. Al palato è raffinato con un'acidità equilibrata, tannini vellutati e un finale lungo e persistente.

La Vigna Roccolo, insieme alla Vigna S. Urbano, è espressione di un altro Cru prestigioso dei nostri vigneti di proprietà nella zona di Mazon. Questo vigneto di Pinot Nero, collocato nel cuore dell'altopiano, già ai tempi dell'allora proprietario Ludwig Barth von Barthenau, era vicino ad un "Roccolo", antico posto per catturare uccelli. Il Vigna Roccolo rispecchia l'enorme potenziale di questo prestigioso Cru, nel quale crescono vigne che hanno 70 anni.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Accuratamente raccolta a mano, l'uva viene diraspata e i singoli chicchi vengono ulteriormente selezionati manualmente su un tavolo cernita. Dopo una breve macerazione a freddo, per esaltare il futuro bouquet del vino, segue la fermentazione lenta per circa 10 giorni a temperatura costante. La maturazione comprende tre distinte fasi: la prima per circa 12 mesi in piccole botti di rovere francese, la seconda dopo l'assemblaggio in un'unica grande botte di rovere per circa altri 6 mesi e, dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglia per altri 12 mesi nelle cantine della tenuta Barthenau.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti.

FORMATO DISPONIBILE





MERLOT

Color rubino intenso e concentrato, una salda tessitura di profumi caldi, con note prevalenti di marmellata di more e sottobosco che emergono in un quadro di vinosità pronunciata.

Al palato sviluppa un'elegante struttura tannica e una solida costruzione che lo rende molto persistente e lungo.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

VITIGNO

Merlot

TERRENO

Argilla

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione, lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati saporiti non forti

FORMATO DISPONIBILE





CABERNET SAUVIGNON

Colore rubino carico, forte nei profumi vegetali caldi e maturi che persistono anche dopo diverso tempo dalla mescita in bicchiere.

In bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e “terrosa” che continua in modo molto persistente, grazie ad una notevole struttura tannica.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Classici

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

TERRENO

Argilla

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione, lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Manzo, agnello, selvaggina e formaggi stagionati

FORMATO DISPONIBILE





KIRCHEGG Merlot - Cabernet

Il Kirchegg è molto concentrato e ricco di colore rubino carico, forte nei profumi vegetali, piuttosto aggressivi che non cedono, ma continuano a svilupparsi, caldi e maturi, anche dopo diverso tempo che il vino è stato versato nel bicchiere. In bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e "terrosa" che continua molto persistente, grazie ad una grande struttura tannica. Ciò fa pensare che questo vino possa magnificamente evolvere e maturare, ammorbidendosi e acquistando in eleganza, dopo uno-due anni di permanenza in bottiglia.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

TERRENO

Argilla

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e dopo un breve periodo di macerazione, il mosto fermenta per 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione si lascia che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colore e sapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Classico rosso da secondi piatti.

FORMATO DISPONIBILE





Steinbock

SELECTION DR. FISCHER

ALCOHOL FREE SPARKLING



"Steinbock Alcohol free Sparkling" è l'elegante alternativa per coloro che non bevono alcolici ma non vogliono rinunciare ad una piacevole "bollicina".

Nasce dalla dealcolizzazione di un vino frutto di uve selezionate. Grazie ad un'innovativa tecnica, all'interno di un'apparecchiatura, viene ridotta la pressione atmosferica (a circa 15 mbar) e con ciò abbassato anche il punto di ebollizione dell'alcool da circa 78° C a circa 25-30° C. Con questo procedimento i delicati aromi del vino vengono pressoché preservati. Alla fine del processo, si ottiene una bevanda con un contenuto alcolico inferiore a 0,25 Vol %.

I tempi cambiano e le nostre abitudini con loro. Grazie a

"Steinbock Alcohol free Sparkling"

oggi si può brindare con stile anche se non si può o non si vuole bere alcolico e senza timori per l'etilometro.

Questa bevanda analcolica è a basso contenuto calorico ma allo stesso tempo è complessa, fresca e vivace, con un fine perlage e un'acidità equilibrata. Ideale come aperitivo nonché ottimo abbinamento per piatti raffinati.

Un piacere da degustare in purezza o in versione cocktail, durante le feste tra amici o in piacevoli serate a casa propria.