



VIGNA PIRCHSCHRAIT Gewürztraminer

Nach zehnjähriger Reife auf der Feinhefe in 500 Liter-Fässern entwickelt der Gewürztraminer eine dichte Textur, ohne an Frische einzubüßen. Auch verleiht ihm die Feinhefe ein charmantes Aroma von geröstetem Brot, Mispeln, Blütenhonig und getrockneten Früchten. Dagegen tritt die Fruchtsüße in den Jahren des Reifens dezent zurück, während die Mineralität an Ausdruck gewinnt. Im Glas besticht das Spitzengewächs Pirschchrait mit einem subtilen Spiel der Geschmacksnoten.

Der Gewürztraminer aus dem Weingarten Pirschchrait beim Kolbenhof versteht sich als Hommage an Konrad Oberhofer, der als Erster in den 1930er Jahren die Trauben einzelner Weingärten separat vinifizierte. Er, der Großvater von Martin Foradori Hofstätter, war ein Pionier des Lagendenkens – sein Ziel war es, den besonderen Charakter einer jeden Lage im Wein erfahrbar zu machen.

Nur die Klassifizierung "Vigna" garantiert in Südtirol die Herkunft eines Lagenweines.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

Vigna

TRAUBENSORTE

Gewürztraminer

BODEN

Lehm und Kalkschotter

VINIFIKATION UND REIFE

Die von Hand gelesenen Trauben werden leicht gequetscht und der Most für einige Stunden in Kontakt mit den Schalen belassen, um die Fruchtigkeit des Weines hervorzuheben. Nach einer sanften Pressung und natürlichen Sedimentation der Trubstoffe gärt der Most bei kontrollierter Temperatur. Nach der Gärung reift der Pirschchrait Gewürztraminer für weitere 10 Jahre auf der Feinhefe. Die Feinhefe wird periodisch aufgerührt (Battelage).

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Herrlich in komplettem Alleingang zu verkosten, lässt er sich auch mit Krustentieren, anspruchsvolleren Fischzubereitungen und asiatischen Gerichten kombinieren.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

