

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Vigna STEINRAFFLER Lagrein

Ein Wanderer zwischen den Welten. Auf der einen Seite dicht und konzentriert und auf angenehme Weise fast rustikal, offenbart er doch eine gewisse Eleganz. Die Farbe ist tiefdunkel und granatrot mit einem fast schwarzen Kern. Das Bouquet enthüllt eine Mischung aus erdig-mineralischen und würzigen Noten. Die anfänglich noch zarte Frucht entwickelt sich zunehmend im Glas und erinnert an dunkle, reife Pflaumen. Am Gaumen setzen sich die Gewürzkomponenten fort, wobei der Abgang durch die erneut zutage tretenden mineralischen Noten an Komplexität gewinnt.

Diese für Südtirol einzigartige Traubensorte findet sehr gute Wachstumsvoraussetzungen in den Weinbergen unseres Weingutes Steinraffler. Hier haben wir 1990 mit dem kurzstieligen Lagrein eine in Südtirol fast in Vergessenheit geratene Sorte gepflanzt, ihn auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen gezogen. Die Wiedergeburt dieser alten, autochthonen Rotweinsorte stellt für uns eine glückliche Verbindung von Tradition und Innovation dar.

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

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

Vigna

TRAUBENSORTE

Lagrein

BODEN

Lehm und Sandböden.

VINIFIKATION UND REIFE

Nach der Anlieferung gelangen die Trauben entrappt in den Gärtank. Nach einer kurzen Mazeration wird die Maische für ca. 10 Tage vergoren. Er reift 15 Monate in kleinen Eichenholzfässern, weitere 7 Monate nach der Assemblage in großen Eichenholzfässern und mindestens 12 Monate in der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR

15° - 17° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Rote Fleischsorten, Wildbret, milde Käsesorten.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

