WEINGUT J. Hofstätter TENUTA

Vigna KOLBENHOF Gewürztraminer

Der Kolbenhof Gewürztraminer zeigt sich im Glas von einer intensiv goldgelben Farbe mit zart grünlichen Reflexen. Aromen von reifen gelben Früchten, insbesondere Pfirsiche und Aprikosen, vermischen sich mit exotischen Düften von Litschi, Mango und Passionsfrucht. Am Gaumen setzen sich diese fruchtigen Eindrücke fort, wobei der Wein immer noch eine feine Säure aufweist, die ihn trotz seiner Konzentration nie zu üppig wirken lässt. Ein Gewürztraminer, der mit aromatischer Länge überzeugen kann.

Dieser Gewürztraminer ist eine Selektion aus den besten Weinbergen unseres Ansitzes Kolbenhof in Söll / Tramin. Das Weingut Kolbenhof zählt dank des besonderen Mikroklimas, der idealen Ausrichtung und dem Alter seiner Reben zu einer der großen Cru-Lagen für Südtiroler Gewürztraminer. Ihrem Ursprungsort Tramin verdankt diese Rebsorte ihren Namen.

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

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG
Vigna

TRAUBENSORTE
Gewürztraminer

BODEN
Lehm und Kalkschotter

VINIFIKATION UND REIFE
Nach der Anlieferung werden die Trauben 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 Kolbenhof Gewürztraminer für weitere 8 Monate auf der Feinhefe. Die Feinhefe wird wöchentlich aufgerührt (Battonage).

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

WEINGUT J. HOFSTÄTTER Rathausplatz · 39040 Tramin (BZ) · Südtirol / Italien · Fon +39 0471 860161 · info@hofstatter.com · **www.hofstatter.com**