



Michei di Michei Blauburgunder

Zum Maso Michei geht es hoch hinauf in eine abgeschiedene Bergwelt im südlichen Trentino. Dort gedeihen die Reben auf 790 bis 850 Höhenmetern an einem sonnengetränkten Südhang in ursprünglicher Natur. In dieser für den Weinbau bemerkenswerten Lage wächst die Rebe langsam und reift die Traube spät.

Mit dem Erwerb des 13 ha Weingärten umfassenden Maso Michei im „Valle dei Ronchi“ oberhalb von Ala kehrt Martin Foradori Hofstätter zu den Wurzeln seiner Vorfahren ins Trentino zurück – an einen Ort, der eine Kraft verströmt, die Mensch und Wein stärkt!

TRAUBENSORTE

Blauburgunder

BODEN

Kalkmergel

VINIFIKATION UND REIFE

Die Trauben werden zu 75% entrappt, 25% gelangen intakt in den Gärtank. Die Gärung dauert ca. 10 Tage, während dieser Zeit wird der Most in ständigem Kontakt mit den Traubenhäuten gehalten. Der Michei di Michei lagert für ein Jahr im kleinen Holzfass, nach der Assemblage für weitere sechs Monate im großen Holzfass und anschließend für ein weiteres Jahr auf der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR

14° - 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel und Wildbret.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

