



Pinot Bianco 'Barthenau Vigna San Michele' 2021 - Tenuta J.Hofstätter



Vol wit



75 cl



Italië



Alto Adige



Pinot Bianco



15 maanden op eikenhouten vaten



2021



Gegrilde vis, Gevogelte, Runds - kalfs

De wijn

Een uiterst elegante wijn met een uitgesproken structuur en een rijk, gelaagd bouquet. In de mond is hij buitengewoon harmonieus, met uitgesproken fruitige smaken en een perfect gebalanceerde zuurtegraad.

De druiven zijn afkomstig van de cru wijngaard 'Barthenau' op een hoogte van 450 meter boven de zeespiegel. De ligging van de wijngaard op een zacht glooiende helling bevordert een optimale rijping van de druiven dankzij ideaal zonlicht en een goede ventilatie door de wind. Warme dagen en koele nachten zorgen voor een opwindende zuurtegraad. Na de gisting rijpt de Barthenau Vigna San Michele maar liefst 15 maanden in grote houten vaten op zijn eigen fijne gisten. De 'lies' worden wekelijks opgeroerd (battonage). Na het bottelen rijpt de wijn nog eens 6 maanden in de fles.

Het wijnhuis

Joseph Hofstätter stichtte het wijnhuis in Tramin in 1907. Vandaag wordt het met succes geleid door de pater familias van de vierde generatie, Martin Foradori Hofstätter. De 50 hectares aan eigen wijngaarden liggen geprivilegieerd op de zonnige, steile hellingen aan weerszijde van de rivier 'Adige'. Het is één van de grootste familiewijnhuizen in Zuid-Tirol! Wijngaarden van verscheiden bodemstructuur liggen tot zelfs op 850 meter hoogte.

De tenuta is in Zuid-Tirol een pionier op het gebied van single vineyard wijnen (vigna), vergelijkbaar met de Franse 'Grand Cru's'. Wijnen afkomstig van wijngaarden met een uniek karakter. Bodem, klimaat, en oriëntatie zorgen voor de typische smaak in de wijn.