

2021 Barthenau Vigna S. Michele Südtirol DOC

J. Hofstätter | Südtirol

Die Trauben für diesen Weißwein wachsen an der hochgelegenen Burg Barthenau und sind erst im späten Herbst reif.

Die lange Reifephase verspricht hohe Traubenqualität und ausgeprägte Primäraromen. Der Weißburgunder aus den großen Holzfässern Hofstätters ist ein cremiger und voller Weißwein, der jedes Jahr Charakter zeigt.

Speiseempfehlung

Eine schöne Kombination sind aromatische Fische, wie Wolfsbarsch und Seeteufel. Aber auch zu würzigen Gemüsegerichten passt der Barthenau San Michele sehr gut.



Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Aprikose, Vanille, getrocknete Birne
Geschmack	ausgewogen, gut eingebaute Säure, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Tonneaux
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

gegrillte Salzwasserfische, gereifter Weichkäse, Rotebeetknödel

Produzent

Das Weingut J. Hofstätter befindet sich in einem stattlichen Bau aus dem 16. Jahrhundert mitten in dem Städtchen Tramin auf dem Rathausplatz. Früher beherbergte dieses Haus ein Postfahrunternehmen und danach die Gaststätte "Schwarzer Adler" von Martin Foradoris Großtante, deren Mann und Namensgeber des Weingutes, Josef Hofstätter, dort seine ersten Weine kelterte. Schon bald wurde klar, welches Potential in den Weinbergen des Gutes steckt und als Siglinde Hofstätter 1959 Paolo Foradori,

Spross einer alteingesessenen Winzerfamilie mit hervorragenden Lagen auf der östlichen Seite des Etschtales, heiratete, war der Erfolg des Weingutes nicht mehr aufzuhalten. Heute bewirtschaftet das Weingut J. Hofstätter rund 50ha in den verschiedensten Lagen rund um Tramin, Neumarkt, Pfattern bei Auer und Kaltern.

Gründungsjahr	1907
Anzahl der Mitarbeiter	20
Rebfläche	60 Hektar
Rebsortenspiegel	Müller Thurgau, Ruländer, Weissburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon, Chardonnay, Vernatsch, Blauburgunder, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon

Weingut J.Hofstätter | Rathausplatz 7 | IT 39040 Tramin