# Dr. Fischer Zero Sparkling (alkoholfreier Sekt)

J. Hofstätter | Mosel, Südtirol

Der alkoholfreie Schaumwein Dr. Fischer Zero Sparkling wird von dem südtiroler Weingut Hofstätter an der Mosel produziert und entsteht zu 100?% aus Riesling. Die Trauben haben Kabinett-Qualität und reifen in kühlem Kontinentalklima auf Schieferböden. Nach klassischer Gärung wird der Dr. Fischer Zero Sparkling durch ein modernes Vakuum?Destillationsverfahren alkoholreduziert. Die Technik arbeitet bei niedrigem Druck, wodurch die Temperatur zum Entziehen des Alkohols auf nur 25–30?°C gesenkt wird. Dies ist ein schonender Prozess, der Aromatik und charakteristische Riesling?Noten bewahrt. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung zur Erzeugung der feinen Perlage im Drucktank. Im Glas zeigt sich der Sparkling strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen und lebhaftem Mousse. In der Nase zeigen sich Aromen von weißem Kernobst wie Apfel und Birne, untermalt von zarten weißen Blüten und mineralischen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und leicht, mit knackiger Säure, feiner Leichtigkeit und spürbarer Mineralität. Die Textur ist schlank, der Aufbau animierend, das Fruchtspiel dezent, aber präzise balanciert. Für ein alkoholfreies Produkt bemerkenswert strukturiert und angenehm trocken mit klarer Stilistik – ideal als Aperitif oder Begleiter zu leichten Speisen.

Weitere alkoholfreie Getränke findet ihr hier: ALKOHOLFREIES.

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | sonnengelb |
| **Duft** | Kräuter, weiße Blüten, grüner Apfel |
| **Geschmack** | gute Perlage, lebhafte Säure, angenehm herb |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Edelstahl |
| **Trinkreife** | MHD |
| **Trinktemperatur** | 6-8°C |

## Speiseempfehlung

Panettone, Apfelkuchen, Hefezopf

## 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, welch 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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN