

Südtirol
Weißburgunder
DOC
HOFSTATT

14 % Vol.

TRAUBENSORTE .

Weißburgunder

PRODUKTIONSZONE .

steile Hügellage 640 m.ü.M., Kurtatsch – Hofstatt

BODEN .

lehmiger Kiesboden

HEKTARERTRAG .

85 dz

VINIFIZIERUNG .

10% des gewonnen Mostes vergärt in gebrauchten Barriquefässern, dort findet auch der biologische Säureabbau statt; Rest vergärt temperaturgezügelt im Stahltank

LAGERFÄHIGKEIT .

2 Jahre

GESAMTSÄURE .

5,3 g/l

RESTZUCKER .

2,6 g/l

FARBE .

funkelndes Grüngelb

ÜBER DEN WEIN .

Aus der Heimat Burgund kamen vor 150 Jahren die ersten Weißburgunderreben nach Südtirol, wo sich die filigrane neue Sorte rasch im gesamten Weinbaugebiet ausbreitete – seit den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts ist der Weißburgunder der wichtigste Südtiroler Weißwein. Noch vor drei Generationen wurden die Weinberge Jahr für Jahr bis zu einem Meter tief umgegraben, dabei wurden große Steine entfernt und für den Hausbau oder für Trockenmauern verwendet. Kalk, Granit, Schiefer, Porphyr: die Mauern der ältesten Häuser von Penon-Hofstatt sind wie ein exaktes geologisches Abbild der Böden. Und dieses reichhaltige mineralische Gefüge prägt den Weißburgunder „Hofstatt“ zu einem der außergewöhnlichsten weißen Gebietsweine Italiens. In seiner Jugend ist er noch wild, ist das Stadium der Genuss-reife einmal erreicht, dann begeistert er mit filigraner Bergapfel-Frucht und mit Zitronenmelisse. Das Aromenbukett ist unaufdringlich, es erinnert an den zarten Duft von Blumen, die oberhalb der Baumgrenze aus Felsritzen sprießen. Durch eine vorsichtige Holz-Passage gewinnt der Wein an geschmeidiger Textur, welche mit der ungebrochen frischen Säurestruktur eine harmonische Liaison eingeht.



**Kellerei Kurtatsch
Gen. Landw. Ges.**
Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italien
0039/0471/880115
0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia
Soc. Agr. Coop.**
Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia
www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

