

DRINKS.

Josef Hofstätter Mazon Riserva Blauburgunder Südtirol DOC 2013 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407734
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Haut-Adige, Sud-Tyrol
Embouteilleur	Weingut J. Hofstätter, Rathausplatz 7, 39040 Tramin (BZ) Alto Adige, Italy
Marque	J. Hofstätter
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Dans le verre, se présente avec une couleur rouge rubis profond. Nez: mélange mûr-sucré de sous-bois, de baies et de cerises acides. Bouche: chaleureuse, harmonieuse et à multiples facettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Elaboré à 100% à partir de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



TRAMIN	NON SPECIAT
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2013
En accord avec	volaille, agneau, viandes rouges, gibier

Description

La cave J. Hofstätter est une entreprise familiale depuis sa fondation en 1907 et exploite un grand nombre de vignobles sur une superficie d'environ 50 hectares. Les vignobles sont situés à l'est et à l'ouest de la vallée d'Etsch dans les plaines du Tyrol du Sud, dans la zone montagneuse de la Valle dei Ronchi dans le sud du Trentin, ainsi que le long de la Moselle. Les raisins poussent dans des conditions idéales. En fonction du cépage, on choisit la meilleure pente possible et le meilleur climat. La cave traditionnelle repose toujours sur une méthode de taille ancienne et douce. Par manque de place, le fondateur Josef Hofstätter a construit sa cave en hauteur, créant ainsi le point de repère de Tramin, juste à côté du clocher de l'église. Les raisins mûrissent en douceur et de manière économe en énergie dans des fûts en béton innovants, ce qui est une nouveauté dans le Tyrol du Sud et constitue donc une attraction pour les visiteurs. Le Pinot Noir Mazon Riserva fermente pendant 10 jours et est d'abord stocké pendant un an dans de petits fûts en bois. Après l'assemblage, il mûrit 6 mois de plus dans de grands fûts en bois, puis un an de plus en bouteille. Le Pinot Noir développe tout son potentiel après une nouvelle conservation de deux ans en bouteille.