



Köfererhof

Pinot Grigio

Årgång	2022
Druvor	Pinot Gris 100%
Alkoholhalt	13,5%
Servering	10-12 °C
Producent	Köfererhof
Ursprung	Alto Adige, Italien
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets beställningssortiment
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Välgjord Pinot Grigio som kombinerar den alpina fräschören med de insmickrande aromer och rundheten som är typisk för druvsorten. Den friska, fruktiga och mineralrika karaktären ger ett utsökt vin som aperitif eller till fisk och skaldjur.

Druvorna skördas för hand från odlingar 650 meter över havet och vinet får mogna 6 månader i ståltank, samt en liten del på stora ekfat.

Färgen är halmgul med grönaktiga reflektioner. Doften är behagligt fruktig med inslag av citrus, stenfrukt, melon, honung, nötter, akaciablommor och mineraler. Smaken är fyllig och rund med inslag av mogna citrusfrukter, gula frukter och honungsmelon. Subtil mineralitet och en behagligt lång, ihållande och fruktig finish.

Växtplats och jordmån

Vingårdens odlingar i Isarco-dalen på terrasser på en höjd av 650–700 meter över havet med sydlig exponering. Leriga sandjordar av moränursprung.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och genomgår försiktig pressning, maceration och jäsnings i ståltank vid kontrollerad temperatur. Vinet mognar 6 månader på jästfällningen i ståltank, samt en liten del på stora ekfat.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till

Vinets eleganta och dynamiska karaktär gör att det passar utmärkt till en rad olika maträtter som skaldjursrisotto, kantarelltoast, grillad fisk och rätter med vitt kött.

Professionella betyg och utmärkelser

- 92 pts. Wine Enthusiast Magazine
- 93 pts. Robert Parker
- 93 pts. Falstaff
- 92 pts. Vinous
- 94 pts. James Suckling
- 95 pts. Decanter

Om producenten



Köfererhof

Novacella | Vinmakare Günther & Gaby Kerschbaumer

Gården Köfererhof har en historia från år 976 och räknas som en av de äldsta vingårdarna i Sydtyrolen.

Familjen Kerschbaumer har ägt och förvaltat gården sedan 1940 och i dag står Günther Kerschbaumer vid rodret för vinframställningen. Köfererhof producerar vita viner som utstrålar omisskännlig elegans och mineralitet, som är både typiska och unika för det högt belägna vinodlingsområdet Valle Isarco.

Vinodlingarna täcker endast 6 hektar och är belägna på terrasser på mellan 650 till 700 meters höjd över havet. Detta i kombination med de lokala klimatförhållandena erbjuder många utmaningar som hårt bergsklimat, extrema temperaturskillnader mellan dag och natt och långa vintrar som ger långsam mognad. Genom noggrann skötsel och hårt arbete ger dessa vinodlingar utdelning i form av mogna, friska, saftiga, karaktärsfulla druvor och intensivt doftande, koncentrerade och välbalanserade viner.

Vingården praktiserar organisk vinframställning där alla druvor skördas för hand och uppmärksamheten på detaljer är avgörande för den höga kvaliteten. Inhemska jästar används nästan uteslutande och vinerna fermenteras och lagras i temperaturkontrollerade tankar, med något undantag då lagring sker i stora fat av Acaciaträ.

Den totala produktionen är liten och kvaliteten på dessa viner höjer ribban för alla vita viner från Alto Adige - Köfererhof betraktas av många som en av de absolut bästa producenterna av vita viner i Italien.

"Weingut Köfererhof är en av Italiens minsta och bästa producenter av vitt vin. Nästan alla druvsorter Günther Kerschbaumer berör blir guld. Genom åren har han format anmärkningsvärt läckra och lagringsbara viner från Sylvaner, Riesling, Kerner, Müller-Thurgau och andra sorter."

- Ian d'Agata, Vinous.com