

# Köfererhof

## Sylvaner „R“ Riserva



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

### Karaktär

Prisbelönta Sylvaner „R“ Riserva är ett vin med stor personlighet och oväntat djup, som lyfter fram potentialen i druvsorten med elegans och förfining. Skörden sker sent på säsongen från vingårdens 40 år gamla vinstockar, vilket bidrar till vinets komplexitet och koncentration. Ett finsmakarvin att njuta i glaset eller till eleganta fiskrätter.

Färgen är vackert halmgul med grönaktiga toner. Doften har fina aromer av vita frukter, apelsinblommor, aprikos, kiwi, tropiska toner, honung och örter. Smaken är livfull och välstrukturerad med en elegant och djup karaktär. De djupa smakerna balanseras av en fin friskhet och mineralitet, med aromer av stenfrukt, saftiga päron och äpplen, citrusfrukter och en touch av våta stenar. Krispig och krämig finish med örtiga toner.

### Professionella betyg och utmärkelser

- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 5/5 Grappoli Guida Bibenda
- 93 pts. Falstaff
- 93+ pts. Robert Parker
- 94 pts. Vinous
- 94 pts. Decanter
- 92 pts. Robert Parker
- 95 pts. James Suckling

### Växtplats och jordmån

Vingårdens odlingar med 40-åriga vinstockar i Isarco-dalen, på terrasser på en höjd av 650–700 meter över havet med sydlig exponering. Leriga sandjordar av moränursprung.

### Vinframställning

Druvorna skördas sent för hand och genomgår försiktig pressning, maceration och jäsnings i ståltank vid kontrollerad temperatur. Vinet mognar 6 månader, hälften i ståltankar och hälften på stora akaciefat.

### Lagring

Utvecklas med lagring minst 10 år, vilket tillför vinet komplexitet och finess.

### Passar till

Utmärkt som smakrik aperitif, som följeslagare till vegetariska rätter, rätter med fisk och skaldjur eller mjuka ostar som Brie eller Camembert.

# 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