



DOC Valle Isarco Köfererhof Kerner

“Weingut Köfererhof is een van de kleinste en beste witte wijnproducenten van Italië. Zowat elke druivenras wat eigenaar Günther Kerschbaumer aanraakt verandert in goud. In de loop der jaren heeft hij opmerkelijk heerlijke en leeftijdswaardige wijnen gemaakt van onder meer Sylvaner, Riesling, Kerner, Müller-Thurgau en andere variëteiten” – Ian d’Agata, Vinous Media

Het landgoed Kofererhof, sinds 1940 overgenomen en beheerd door de familie Kerschbaumer, bestaat al meer dan 850 jaar in het zuiden van Tirol, een regio die meer Oostenrijks is dan Italiaans. In 1995 begon het wijnhuis met het bottelen van zijn eigen wijnen na jarenlang zijn fruit te hebben verkocht. De paar hectare wijnstokken van Kofererhof bevinden zich aan de voet van de Dolomieten, tussen 700 en 800 meter boven de zeespiegel.

Op deze grote hoogte is de variatie in temperaturen van dag tot nacht ideaal, en de zorgvuldig onderhouden wijngaarden met een hoge dichtheid leveren intens geurige, geconcentreerde en goed uitgebalanceerde wijnen op. Alle druiven worden met de hand geoogst en aandacht voor detail is van het grootste belang in deze wijnmakerij met beperkte productie.

Hun bewerking van de wijngaarden hebben momenteel een lage milieu-impact en neigen naar biologisch landbouw beheer. Er worden inheemse gisten gebruikt, behalve in het zeldzame geval van een bijzonder uitdagend jaartal. Alle wijnen worden gefermenteerd en gerijpt in temperatuurgecontroleerde tanks, met uitzondering van de Pinot Grigio, die gedeeltelijk is gerijpt in grote vaten van acaciahout. De totale productie van het landgoed is slechts ongeveer 3.500 kisten wijn per jaar! De kwaliteit van deze wijnen legt de lat hoger voor alle witte wijnen uit Alto Adige.

Kofererhof is een praktiserende biologische wijnmakerij. Geïntegreerde insecten- en ziektebestrijding is de norm. De regio Alto Adige ondersteunt de telers met adviseurs en technisch personeel voor het monitoren van insecten en ziekten. De regio fronst bij het gebruik van schadelijke producten, aangezien de wijngaarden in de buurt van dorpen en steden liggen. Om schimmel te bestrijden, gebruiken telers producten op basis van zwavel en koper. Alleen organische meststoffen worden gebruikt en dekgewassen tussen de rijen wijnstokken voegen extra voedingsstoffen toe (in de nieuwe wijngaarden worden laaggroeiende gewassen gezaaid). Indien nodig wordt de grond bewerkt met mest en versneden plantensubstantie. Zeer lage doses toegevoegde SO₂ in de wijnen helpen ze te bewaren.

Door dit alles wordt Günther Kerschbaumer beschouwt als één der beste witte wijn makers uit de regio Alto Adige en meer bepaald de Valle Isarco.

Deze wijn is op basis van 100% Kerner, een typische druif uit Oostenrijk die het ook geweldig doet in de Valle Isarco.

Waarom je de deze wijn ook als IGT kunt tegenkomen. Gunther Kerschbaumer houdt van zijn wijngaarden. Hij heeft er gewoon niet genoeg. Als referentieproducent in de Valle Isarco is er veel vraag naar Kofererhof-wijnen, dus hij is altijd op zoek naar nieuwe percelen om te huren. Toen een van zijn burens onlangs zijn DOC Valle Isarco Alto Adige-wijngaard herplantte naar Kerner, nam Gunther, die de uitstekende ligging kende (op het zuidwesten, 720 meter boven zeeniveau) een langetermijnhuurovereenkomst op het terrein. Toen het tijd was om de wijnen te bottelen, stond Gunther echter voor een verrassing. Terwijl hij alle papieren van de wijngaard controleerde, ontdekte hij dat de eigenaar de nieuwe aanplant van Kerner nooit bij als DOC had geregistreerd. Dit betekende dat de wijngaard de DOC-status had verloren en alleen fruit kan produceren voor wijn die geclassificeerd is als IGT Vigneti dei Dolomiti. Om de wijngaard opnieuw te laten registreren voor de DOC, moet de eigenaar de wijnstokken eruit trekken, het eigendom laten inspecteren door de DOC en vervolgens opnieuw planten. Dit zou een proces van vijf jaar zijn, dus in plaats van zo lang te wachten, besloot Gunther een deel van zijn Kerner te bottelen als IGT Vigneti dei Dolomiti!

Appellatie: Valle Isarco DOC
Regio: Trentino - Alto Adige
Druivenrassen: Kerner 100%
Inhoud: 75cl
Wijnstijl: mineraal - droog

Aroma: Het elegante en frisse aroma van de wijn bestaat uit fijne tonen van citrus, exotisch fruit, witte bloemen en florale honing toetsen.

Smaak: De smaak van wijn heeft een verfijnde minerale basis en tonen van meloen, citroenschil, perzik en gemalen gember.

Serveren bij: Schaal- en schelpdieren, allerhande visgerechten.