

## Kære alle kunder

Hermed et nyhedsbrev, hvor I kan læse om en ny producent, Castelfeder fra Alto Adige (Sydtyrol), og de af deres vine, som vi har valgt at tage hjem.



## Om Castelfeder

Alfons Giovanett grundlagde Castelfeder i 1969 efter at han havde gået på det prestigefyldte vinakademi Edmund Mach Foundation i San Michele all'Adige. Vineriet var først placeret i Egna og Alfons fokuserede på 3 druesorter, Lagrain, Pinot Noir og Schiava.

Næsten 2 årtier senere, i 1989, overtog sønnen Günther og hans kone Alessanda officielt ledelsen af Castelfeder, og de gennemførte markante ændringer. Vinproduktionen blev flyttet til Cortina, medens de beholdt kontor og lager i Egna, og de investerede i nye vinmarker og introducerede nye teknologier i vineriet, hvilket førte til øget produktion og introduktionen af nye vine. 3'ie generation, børnene Inis og Ivar er allerede aktive i arbejdet på vineriet.

Castelfeders vinmarker omfatter et areal på 67 ha, og er placeret i 220-1000 meters højde i et område der rækker 30 km fra Marano til Salorno. Samspillet mellem terroir, højde, geografi og forskellige mikroklimamer muliggør dyrkning af 13 forskellige druesorter, hvoraf 70 % er hvide. I 2018 påbegyndtes et enkelt-vinmarks projekt for Pinot Noir, som har resulteret i 3 forskellige vine, Buchholz, Glen og Mazon, som hver især udtrykker de enkelte vinmarkers karakter.

Der anvendes forskellige teknikker i vineriet, og det muliggør fremstillingen af alt fra de friske Mont Més vine til den fyldige og specielle vin "Tecum" Pinot Blanc som tilbringer 12 måneder "on the lees", hvilket vil sige at sedimentet fra gæringen får lov til at blive i tanken i 12 måneder.

Giovanett familiens tilgang er funderet på 3 principper: tid, tålmodighed og tradition. Det handler om at behandle druerne og vinene forsigtigt, og med respekt for deres individuelle karakter og oprindelse. 3 generationer har indtil nu arbejdet på Castelfeder, alle med det samme mål om med pionerånd at fremstille autentiske vine.

## Tilbud

I august måned tilbyder vi ekstra 10 % rabat på vinene fra Castelfeder. Derudover er der jo som bekendt 5 % rabat til medlemmer, fri fragt ved køb for > 1000 kr, samt ekstra 5 % rabat ved køb for > 3000 kr

# Beskrivelse af vinene

## Kerner Lahn IGT 2020

Druerne til denne vin gror i en højde på 900 meter. Kerner er en hybrid mellem druerne Trolliner og Riesling, og er navngivet efter den schwabiske poet Justinus Kerner. Druen er kendt for at udvikle krydrede vine med noter af muskatnød.

I den lokale dialekt betyder "Lahn" lavine, og navnet kommer af, at der på et tidspunkt var et stort mudderskred i området, og siden det har vinmarken heddet "Lahn".

Druerne høstes i hånden, og vinen lagres 6 måneder på ståltanke.

Vinen er strågul og har aromatiske noter af gule frugter som blommer og fersken. Den er kompleks i smagen, men velafbalanceret og har en fin, sprød syre.

Velegnet som aperitif, og til lette forretter og krydrede retter.

**Pris:** 108 kr / pris i august 98 kr – link til hjemmesiden [her](#)

## Lagrein Rieder DOC 2019

Lagrain er en af de oprindelige druesorter fra Sydtyrol. Druen foretrækker en varm og solrig placering i bunden af en dal, og trives bedst i løst, sandet jord. De bedste dyrkningsområder for Lagrain er nær Bolzano og Egna. Denne vin kommer fra en enkeltmark kaldet "Rieder".

Druerne høstes i hånden, og vinen lagres 6 måneder i cementtanke.

Vinen har en intens rød farve og dufter af violer og mørke skovbær. Der er bløde tanniner og en god fylde, der afbalanceres perfekt af syren.

Velegnet til forretter med kød, oksekød, vildt og lagrede oste.

**Pris:** 104 kr / pris i august 94 kr – link til hjemmesiden [her](#)

## Pinot Nero Glen 2019

"Glen" er Castelfeders historisk vigtigste vinmark. Grunderen Alfons Giovanett har siden 1969 arbejdet med at investere i vinmarken fordi den specielle kombination af en undergrund med ler og kalksten, og et særligt godt mikroklima i de 450-790 meters højde skaber ideelle betingelser for at dyrke Pinot Nero.

Bonusinfo: Vinens label viser jernbanebroen over Val di Fiemme, som ikke længere anvendes. Fra broen kan man se 85 % af alle vinmarker i Sydtyrol.

Druerne høstes i hånden, og vinen lagres først 12 måneder på barrique fade (225 L) af eg, og derefter 3 måneder på flaske.

Farven er lys rød og vinen dufter intenst af røde bær og krydderier. Smagen er præget af modne jordbær og kirsebær, og sammen med de lette tanniner og den friske syre skaber det en medium-fyldig og velafbalanceret og harmonisk vin, der fremtræder meget elegant.

Velegnet til svinekød, kalvekød og lettere retter af oksekød.

Falstaff: 91 point.

**Pris:** 144 kr / pris i august 130 kr – link til hjemmesiden [her](#)