

Wabi-Sabi

Austria - Niederösterreich - Wachau



[wabi-sabi] : *wine*

Proprietà / Fondatori Franz Hofstätter

Inizio Attività 2016

Vitivinicultura A basso intervento

Ettari 1,8

Bottiglie prodotte 10.000/20.000

A . Q . U . A . L . E . I . T . E . N G V

Grüner Veltliner

Zona di produzione: in prossimità del fiume Danubio

Terreno: gneiss e anfibolite

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura pneumatica orizzontale, fermentazione in botti di legno con lieviti indigeni, vinificazione a grappolo intero, senza batonnage

Affinamento: in botti di legno, per 11 mesi sulle fecce fini

Colore: bianco

Profumo: maggiore componente erbacea

Sapore: buona struttura



Il concetto giapponese di Wabi-Sabi celebra la bellezza dell'imperfezione. Applicato al vino, ispira una filosofia di basso intervento che valorizza autenticità e carattere, lontano dagli standard industriali. Nato dal desiderio di esplorare la vinificazione naturale, il progetto di Franz Hofstätter combina tecniche mirate e consapevoli, come potatura e fermentazione naturale, per creare vini genuini e stabili. Wabi-Sabi adotta metodi sostenibili, riducendo rame e zolfo a favore di microorganismi protettivi, affrontando le sfide di ogni giorno. I vini black label sono prodotti internamente, non filtrati e affinati in legno, mentre i white label, frutto di collaborazioni, uniscono freschezza e complessità con blend di varietà e annate. Come una chitarra usata ma piena di energia, i vini Wabi-Sabi riflettono la spiritualità del loro terroir.