WEINGUT
J. Hofstätter
TENUTA

Tramin – Termeno

WEINGUT J. Hofstätter TENUTA

VIELFALT DER LAGEN

In den Rebgärten des Weingutes J. Hofstätter offenbart sich der hohe Trumpf der Weinregionen Südtirol und Trentino: die ungewöhnliche Vielfalt der Lagen. Sie liegen – und das ist für ein Südtiroler Familienweingut einmalig in der Region – auf der westlichen und östlichen Seite der Etsch. Im weiten Flusstal werden auf einer Höhe zwischen 250 und 850 Metern in besten Hang- und Steillagen insgesamt 50 Hektar Rebfläche kultiviert.

MOLTEPLICITÁ DELLE ESPOSIZIONI

Dai vigneti della tenuta J. Hofstätter si evince l'asso nella manica dell'Alto Adige e Trentino viticolo: l'incredibile molteplicitá delle singole esposizioni. Queste si trovano – e questo é unico in Alto Adige per una tenuta a conduzione familiare – ad est e ovest della Valle dell'Adige. Quì vengono coltivati ad un'altitudine che varia dai 250 ai 850 metri s.l.d.m. in esposizioni collinari, complessivamente 50 ettari di vigna.

SITE DIVERSITY

The J. Hofstätter vineyards aptly demonstrate what can be considered the ace in the hand of the South Tyrol (Alto Adige) and Trentino wine region: the exceptional diversity of sites. J. Hofstätter is the only family owned and operated winery in Alto Adige to have vineyards located on both the west and the east banks of the Adige River. A total of 50 hectares are cultivated in the broad valley on the best slopes and steep sites at altitudes between 250 m (820 ft.) and 850 m (2,788 ft.).

BEKANNT FÜR ROT UND WEISS

Von den vielfältigen Wachstumsbedingungen in den Rebgärten zeugen die Weine, die sich, ob rot oder weiß, ebenbürtig sind. So stehen bei Hofstätter gleich zwei Weißweine und zwei Rotweine an der Spitze des Sortiments: der „Vigna Kolbenhof“ Gewürztraminer und der „Barthenau Vigna S. Michele“ Weißburgunder sowie der „Barthenau Vigna S. Urbano“ Blauburgunder und der „Vigna Steinraffler“ Lagrein. Benannt sind die Weine nach den Höfen mit ihren Herrschaftshäusern und den Weingärten, die allesamt zum Gut gehören. ¶ In besonders guten Jahren kommen noch drei große Gewächse hinzu – ein Blauburgunder und zwei Gewürztraminer –, die den Pionieren des Weingutes gewidmet sind.

NOTA PER ROSSI E BIANCHI

Sono molteplici le condizioni di crescita dei vigneti, tuttavia, sia per i rossi che per i bianchi, si riscontrano valori di qualitá alla pari. Alla tenuta J. Hofstätter le punte sono due bianchi e due rossi: Il Gewürztraminer “Vigna Kolbenhof” *ed il Pinot Bianco* “Barthenau Vigna S. Michele”, *seguiti dal Pinot Nero* “Barthenau Vigna S. Urbano” *e il Lagrein* “Vigna Steinraffler”. *Tutti I vini hanno preso il loro nome dai rispettivi masi ed i loro vigneti, di proprietà.* ¶ *In particolari annate si aggiungono altri tre vini – un Pinot Nero e due Gewürztraminer – dedicati ai pionieri della tenuta.*

FAMED FOR RED AND WHITE

Whether red or white, the wines bear testimony to the diverse growing conditions in their vineyards. Two white wines and two red wines crown the pinnacle of the J. Hofstätter assortment: the “Vigna Kolbenhof” Gewürztraminer and the “Barthenau Vigna S. Michele” Pinot Blanc, the “Barthenau Vigna S. Urbano” Pinot Noir and the “Vigna Steinraffler” Lagrein. The wines are named after their historic farmsteads and respective vineyards, which all belong to the J. Hofstätter estate. ¶ In particularly good vintages three additional great growths are produced, a Pinot Noir and two Gewürztraminers, which are dedicated to the pioneers of the estate.

Schloss Rechtenthal

Martin Foradori Hofstätter

MIT ERFAHRUNG AUF DER HÖHE DER ZEIT

Das Weingut gehört mit seinen hervorragenden Weingärten zu den größten familiengeführten Gütern Südtirols. Vor gut hundert Jahren begann der Namensgeber mit dem Weinmachen. Heute führt die Familie Foradori Hofstätter den Betrieb in vierter Generation mit viel Erfahrung, besonders bei anspruchsvollen Weinen wie dem Blauburgunder und dem Gewürztraminer, gefolgt von den heimischen Weinen Lagrein und Weißburgunder. ¶ Die Größe der bewirtschafteten Rebfläche erlaubt bei Hofstätter noch viel Handarbeit im Weinbau. Hochmodern sind die Keller, die ein schonendes Vinifizieren und Lagern der Weine ermöglichen.

CON ESPERIENZA ALL'ALTEZZA DEL TEMPO

La tenuta vitivinicola, con i suoi eccellenti vigneti, è tra le più grandi aziende a conduzione famigliare dell'Alto Adige. Il fondatore Josef Hofstätter iniziò circa 100 anni fa a produrre vino. Oggi, la quarta generazione della famiglia, forte di esperienza, punta proprio ai vitigni simbolo dell'azienda: Gewürztraminer e Pinot Nero, seguiti da Pinot Bianco e Lagrein. ¶ *La dimensione aziendale è vasta: anche se si fa uso di moderni macchinari, il lavoro a mano supporta di gran lunga la tecnologia. Pure la cantina, tocco finale di tutta la filiera, è all'avanguardia per una delicata vinificazione e relativa maturazione dei vini.*

WITH EXPERIENCE AND STATE OF ART

The winery and its superb vineyards comprise one of the largest family wine estates in South Tyrol (Alto Adige). The eponymous founder began making wines here a good one hundred years ago. Family Foradori Hofstätter operates the wine estate in the fourth generation with plenty of experience, especially with demanding varieties like Pinot Noir and Gewürztraminer followed by the local varieties Lagrein and Pinot Blanc. ¶ The size of the vineyard area still allows Hofstätter to largely practice manual cultivation. The cellars are highly modern and make gentle vinification and perfectly tempered wine storage possible.

LAGE IST SPITZE!

Steht „Vigna“ – Deutsch „Weingarten“ – auf dem Etikett, handelt es sich um einen Wein, dessen Trauben aus einem genau begrenzten Weingarten stammen. Der Zusatz „Vigna“ garantiert somit seine Herkunft. Die Klassifikation zeichnet bei J. Hofstätter einen Wein aus, der die Güte und Stilistik eines bestimmten Weingartens bestmöglich verkörpert. ¶ Das Weingut J. Hofstätter benennt bereits seit 1987 die Parzelle auf dem Etikett des Blauburgunders „Barthenau Vigna S. Urbano“ und des Weißburgunders „Barthenau Vigna S. Michele“. Was Großväter und Väter angelegt haben, bewährt sich bis heute. Sie haben die besonderen Qualitäten der Lagen erkannt und diese mit den geeigneten Rebsorten bestockt.

L'IMPORTANZA DELL'ESPOSIZIONE!

Se si trova in etichetta il nome specifico di “Vigna”, si tratta di un vino che proviene da una particella ben definita. La denominazione “Vigna” garantisce di legge la provenienza del vino. Questa classifica imprime al vino la tipicità, lo stile ed il carattere del vigneto dove è nato. ¶ Già dal lontano 1987 la tenuta J. Hofstätter riporta accuratamente i nomi precisi delle particelle sulle etichette del “Barthenau Vigna S. Urbano”, Pinot Nero e “Barthenau Vigna S. Michele”, Pinot Bianco. Il lavoro creato dai nonni e dai padri si dimostra utile ai tempi d'oggi. Da una loro giusta intuizione, hanno coltivato nei vigneti la varietà di vigne adatte allo scopo. Sono le radici storiche che preservano oggi la qualità filosoficamente prevista dai pionieri di quel tempo.

SITE IS PRIME!

“Vigna” signifies a single-vineyard wine made from grapes sourced from one single, exactly defined vineyard. The term “Vigna” on a wine label guarantees the origin. This classification distinguishes the J. Hofstätter wines that best embody the intrinsic quality and style of an outstanding vineyard. ¶ The J. Hofstätter wine estate has produced and labelled the single-vineyard wines “Barthenau Vigna S. Urbano” Pinot Noir and “Barthenau Vigna S. Michele” Pinot Blanc ever since 1987. What the grandfather and father began has proven valuable and continues today. They recognized the exceptional quality of specific sites and planted them with suitable grape varieties.

BARTHENAU 1942

WEINGUT J. Hofstätter TENUTA

HISTORISCHE WEINGÄRTEN

Guter Wein entsteht im Weinberg – erst recht exzellenter Wein. Ihm sind die besten Trauben vorbehalten, Trauben wie sie nur in besonders guten Lagen und Jahren gelesen werden können – in Handarbeit versteht sich.
Bei J. Hofstätter wachsen solche Trauben in Rebgärten, die mit der Geschichte des in Tramin ansässigen Weingutes eng verbunden sind.

VIGNETI STORICI

Ogni buon vino nasce nella sua vigna. In verità si parla di vini eccellenti, vinificati dalle uve più nobili maturate in esposizioni speciali, attentamente e rigorosamente vendemmiate a mano grappolo per grappolo, per garantire la massima qualità di ogni acino.

HISTORIC VINEYARDS

Good wine originates in the vineyard – even more so, excellent wine. Excellent wines demand the very best grapes from exceptionally good sites in outstanding vintages. Each grape is meticulously selected by hand and its quality ascertained.

Das Potenzial dieser Parzellen – auch Flurstücke genannt – erkannten bereits vor Jahrzehnten drei Winzer, die maßgeblich zum Erfolg des Gutes J. Hofstätter beigetragen haben: Ludwig Barth von Barthenau, Josef Hofstätter und Konrad Oberhofer.

Ihnen, den Wegbereitern, sind drei Lagenweine gewidmet, wie die handschriftlichen Namenszüge auf den Etiketten testieren. „Roccolo“, „Pirchschrait“ und „Rechtenthaler Schloßleiten“ verkörpern die Stilistik der gleichnamigen Weingärten. Im Geschmack geben diese Weine den unverwechselbaren Charakter der jeweiligen Parzelle zu erkennen.

Queste uve sono della tenuta J. Hofstätter e nascono in vigneti che sono strettamente legati alla loro storia. Furono tre viticoltori a intuire nel corso degli anni il potenziale di queste particelle e a segnare così il successo della tenuta: Ludwig Barth von Barthenau, Josef Hofstätter e Konrad Oberhofer.

A questi pionieri sono dedicati tre vini e il loro nome riportato in etichetta ne è testimone. “Roccolo”, “Pirchschrait” *e* “Rechtenthaler Schlossleiten” *incarnano le caratteristiche e le peculiarità del posto dove sono nati, caratteristiche che sono riconoscibili nel gusto del vino.*

This is the kind of fruit that grows in the J. Hofstätter vineyards, vineyards that are historically a part of the wine estate in Tramin. Three vintners recognized the potential of these vineyards and vineyard parcels decades ago and contributed significantly to the subsequent success of the J. Hofstätter estate: Ludwig Barth von Barthenau, Josef Hofstätter and Konrad Oberhofer.

These single vineyard wines are dedicated to these pioneers and their handwritten signatures adorn the wine labels. “Roccolo”, “Pirchschrait” and “Rechtenthaler Schlossleiten” each embody the intrinsic style of its vineyard; its inimitable character can be sensorially experienced.

LUDWIG BARTH VON BARTHENAU

GLÜCKSFALL

Es war ein Glücksfall, als Ende der 1930er Jahre der Großvater von Martin Foradori Hofstätter in Mazon drei Höfe samt Land, darunter auch Barthenau, erwerben konnte. Die Bauern in der kleinen Streusiedlung pflanzten damals Obstbäume, Mais, ja sogar Tabak an, Rebstöcke jedoch nur in kleiner Zahl. Einige davon standen bei einem Vogelfangplatz, einem „Roccolo“. ¶ Solche traditionellen Vogelfangplätze gab es und gibt es noch vereinzelt an ruhigen Orten in gebirgigen Regionen. Ein derart unberührter Ort ist das Hochplateau von Mazon oberhalb der Etsch bis heute. Der historische Flurname „Roccolo“ dokumentiert nun die Herkunft dieses J. Hofstätter-Blau burgunders.

UN COLPO DI FORTUNA

Fu un colpo di fortuna, che alla fine degli anni 30, il nonno di Martin Foradori Hofstätter acquistò dai discendenti di Ludwig Barth, tre masi con terreni annessi. Allora si coltivava un po' di tutto: frutteti, campi di mais e frumento, tabacco e solo in piccola parte vigna. In un posto particolare e tranquillo c'era anche un "Roccolo" dove si praticava la tradizionale uccellagione. ¶ *Tutto è rimasto come allora, un angolo incantevole, panoramico e tranquillo. Questi tradizionali posti si trovavano e si trovano in posti tranquilli dove gli stormi di uccelli potevano sostare in tranquillità. Così come allora, Mazon ancora oggi è rimasto un luogo tranquillo e intatto. Il nome storico "Roccolo" documenta ora l'origine di questo nuovo Pinot Nero, Cru della cantina J. Hofstätter.*

SERENDIPITY

By pure serendipity, Martin Foradori Hofstätter's grandfather was able to acquire three farmsteads and their lands in Mazon at the end of the 1930s; the Barthenau estate was among them. The farmers in the small, scattered settlement cultivated fruit trees, corn and even tobacco, but very few vines. A couple of vines stood next to a "Roccolo", a bird snare construction. ¶ Bird snare constructions were once a regional tradition and a few continue to exist in tranquil locations in mountainous regions. The Mazon plateau, highly elevated above the Adige River continues to be such a peaceful place today. The historic vineyard parcel name "Roccolo" documents the origin of the new Pinot Noir in the J. Hofstätter wine assortment.

CHARMANTE AROMEN

Mit welchen Geschmackserlebnissen lang gereifte Gewürztraminer berauschen können, offenbaren alte Jahrgänge aus dem Familienkeller. Was schon das Lagern in der Flasche bewirkt, ist nach aller Erfahrung im großen Fass, in dem sich der Wein entfalten kann, noch zu überbieten. ¶ Der Gewürztraminer „Pirchschrait“ reift zehn Jahre in 500-Liter-Fässern auf der Feinhefe. In dieser Zeit entwickelt er eine dichte Textur, ohne an Frische einzubüßen. Zudem verleiht ihm die Feinhefe ein charmantes Aroma von geröstetem Brot, Mispeln, Blütenhonig und getrockneten Früchten. Dagegen tritt die Fruchtsüße in den Jahren des Reifens dezent zurück, während die Mineralität an Ausdruck gewinnt.

EMOZIONI SENSORIALI

Non solo la maturazione in bottiglia, ma anche quella in botte, dove il vino può manifestarsi nella sua pienezza, gli regala ulteriore ricchezza aromatica. Lo dimostrano le vecchie bottiglie della famiglia nella loro cantina personale. ¶ *Il Gewürztraminer “Pirchschrait” dopo dieci anni di maturazione sui propri lieviti in botti da 500 litri, sviluppa grande intensitá senza perdere la sua freschezza. I lieviti inoltre conferiscono al vino aromi di pane tostato, nespole, miele e frutta secca.*

CHARMING AROMAS

With just what sensory experiences well-matured Gewürztraminer can enrapture, is demonstrated by old vintages from the family wine cellar. As positive as bottle maturation is, experience has shown that this is surpassed by the evolvement of wine in large wooden cask. ¶ After ten years maturation on the fine lees in 500-litre barrels, the Gewürztraminer “Pirchschrait“ develops a creamy texture without sacrificing freshness. Prolonged lees contact also imparts charming aromas of toasted bread, medlar, blossom honey, and dried fruit. The sweet fruitiness recedes during the years of maturation, allowing mineral expression to step to the fore.

KONRAD OBERHOFER

Oberhofer

JOSEF HOFSTÄTTER

EXTREM MIT CLOU

Angrenzend an den Kolbenhof liegt eine stärker nach Süden ausgerichtete Parzelle, die das Grundbuch als *„Rechtenthaler Schloßleiten“* ausweist.

OPULENT

Erst Ende November werden in der Leiten die überreifen, besonders schmackhaften Trauben von Hand gelesen. Ihre Beeren sind dann zu Rosinen eingetrocknet, färben den Wein goldgelb und verdichten den typischen Geschmack nach exotischen Früchten. Das opulente Bukett dieser Gewürztraminer Spätlese betört ebenso wie ihr verführerischer Duft.

UNICITÀ

Proprio a fianco del Kolbenhof, esposta a sud, si trova la particella di un altro nobile vigneto, dal catasto “Vigna del Castello di Rechtenthal.”

INTENSITÀ

Questa vendemmia tardiva vien fatta a Novembre inoltrato. Il tutto raccolto con cura a mano con attenzione ai delicati grappoli sovramaturi. Gli acini ormai secchi come uva passita, vengono pressati ed il mosto vinificato da al vino il tipico colore dorato ed un intenso sapore di aromi di frutta esotica. Sono aromi di vendemmia tardiva, rari profumi intensi della natura.

EXTREME AND PECULIAR

Directly adjacent to the Kolbenhof is another south-facing parcel that the land registry documents as *“Vigna del Castello di Rechtenthal.”*

OPULENT

Not until the end of November are the overripe, extremely flavourful grapes picked by hand. The grapes are shrivelled like raisins by this time and lend the wine its golden yellow colour and typical intense bouquet of exotic fruits. The opulent flavours of this Gewürztraminer Spätlese are just as beguiling as the seductive fragrance.

UNSERE WEINE
I NOSTRI VINI
OUR WINES

● KLASSIK
Die klassische Linie im J. Hofstätter Sortiment zeigen den typischen Charakter der jeweiligen in Südtirol kultivierten Rebsorte.

○ SELEKTIONEN
Die Weine dieser Linie werden aus eigens ausgewähltem Traubengut vinifiziert. Zu den Selektionen gehören reinsortige Weine als auch eine weiße und eine rote Cuvée.

● LAGENWEINE
Die Trauben reifen in historischen Weingärten, die zu den Lagen in Tramin, Söll bei Tramin, Mazon – Neumarkt, Buchholz – Salurn und Ronchi oberhalb der Stadt Ala im Trentino gehören. Dem „Cru" vergleichbar geben diese Spitzenweine ihre Herkunft aus wertvollen und eigens als „Vigna" klassifizierten Parzellen zu erkennen. Die Lagenweine, zu denen auch die Riserva Mazon zählt, offenbaren das große Potenzial heimischer Rebsorten.

● CLASSICI
I vini classici dell'assortimento della tenuta J. Hofstätter mostrano il carattere tipico varietale altoatesino.

○ SELEZIONI
Questi vini vengono vinificati da uve particolarmente selezionate. A queste selezioni appartengono vini monovarietali, nonché un uvaggio bianco e rosso.

● VINI DA ESPOSIZIONI SPECIALI
Le uve maturano in vigneti storici, i quali appartengono alle esposizioni della zona di Tramin – Termeno, Söll – Sella a Tramin – Termeno, Mazon sovrastante il paese di Egna, Pochi sovrastante il paese di Salorno e Ronchi sovrastante la città di Ala nel Trentino. Simile al "Cru", questi vini di punta si riconoscono dalla loro provenienza grazie alla classificazione delle particelle con la denominazione "Vigna". Questi vini, ai quali appartiene anche la Riserva Mazon, rivelano il grande potenziale dei vitigni tipici per l'Alto Adige.

● CLASSIC
The Classic wines in the J. Hofstätter assortment exhibit superb varietal character of typical South Tyrol (Alto Adige) grape varieties.

○ SELECTIONS
These wines are produced from specially selected fruit. Among the Selection wines are varietal wines as well as one white blend and one red blend.

● SINGLE-VINEYARD WINES
The grapes for these wines ripen in historic parcels in the vineyards of Tramin – Termeno, Söll – Sella in Tramin – Termeno, Mazon overlooking Egna, Pochi overlooking Salorno and Ronchi overlooking the city Ala in Trentino. These wines express superb classified parcels called "Vigna", the equivalent of "cru". The single-vineyard wines reveal the great potential of local varieties – among them is the highly renowned Riserva Mazon.

Weißburgunder
PINOT BIANCO

● 375 ml 750 ml

Chardonnay

● 750 ml

Pinot Grigio

● 750 ml

de ViTE
SAUVIGNON,
PINOT BIANCO,
MÜLLER THURGAU,
RIESLING

○ 750 ml 1500 ml

MICHEI
MÜLLER THURGAU

750 ml

MICHEI
SAUVIGNON

750 ml

JOSEPH
GEWÜRZTRAMINER

750 ml

GEWÜRZTRAMINER
SPÄTLESE –
VENDEMMIA TARDIVA

375ml

BARTHENAU
VIGNA S. MICHELE

WEISSBURGUNDER –
PINOT BIANCO

750 ml

KOLBENHOF
VIGNA

GEWÜRZTRAMINER

750 ml
1500 ml

KONRAD OBERHOFER
VIGNA PIRCHSCHRAIT

GEWÜRZTRAMINER

750 ml

JOSEF HOFSTÄTTER
VIGNA RECHTENTHALER SCHLOSSLEITEN

GEWÜRZTRAMINER
SPÄTLESE –
VENDEMMIA TARDIVA

375 ml

KOLBENHOFER
VERNATSCH – SCHIAVA

750 ml

Lagrein Rosè

750 ml

Lagrein

750 ml

STEINRAFFLER
VIGNA
LAGREIN

750 ml
1500 ml
3000 ml

Merlot

750 ml

Cabernet Sauvignon

750 ml

KIRCHEGG
MERLOT, CABERNET

750 ml

MECZAN
BLAUBURGUNDER – PINOT NERO

375 ml
750 ml

RISERVA MAZON

BLAUBURGUNDER –
PINOT NERO

750 ml
1500 ml
3000 ml

BARTHENAU

VIGNA S. URBANO

BLAUBURGUNDER –
PINOT NERO

750 ml
1500 ml
3000 ml
6000 ml

LUDWIG BARTH VON BARTHENAU

VIGNA ROCCOLO

BLAUBURGUNDER –
PINOT NERO

750 ml
1500 ml
3000 ml
6000 ml

BARTHENAU BRUT ROSÉ

BLAUBURGUNDER –
PINOT NERO

1500 ml

HOFSTÄTTER BRUT

METODO CLASSICO

750 ml

KOLBENHOF GRAPPA

GEWÜRZTRAMINER

500 ml

BARTHENAU GRAPPA

PINOT NERO

500 ml

Willkommen! Benvenuti! Welcome!

GARTEN, ENOTECA, WEINBAR UND RESTAURANT

Mitten in Tramin, am Dorfplatz neben der Kirche, liegt der Schauweingarten des Weingut J. Hofstätter vor einer mächtigen Bergkulisse. Er steht den Besucherinnen und Besuchern des Gutes durchgehend von morgens bis abends offen, lädt sie ein, den Weinbau und besonders die Rebe Gewürztraminer kennenzulernen, für die Tramin bekannt ist. Diesen wie auch andere Weine kann man in der *Enoteca* kosten oder sie gleich nebenan mit passenden kleinen Gerichten im *Restaurant* mit *Weinbar* genießen.

GIARDINO, ENOTECA, WINEBAR & RESTAURANT

A Tramin – Termeno, accanto al campanile storico in centro paese, si trova il vigneto-giardino dedicato al Gewürztraminer. I visitatori lo possono visitare dalla mattina alla sera, conoscendo così tutti i dettagli sul vitigno Gewürztraminer che ha dato fama al paese. C'è la possibilità di assaggiare questo vino, come tanti altri, presso l'enoteca *aziendale e/o assaporare al* ristorante *annesso con piatti tipici.*

GARDEN, ENOTECA, WINEBAR AND RESTAURANT

The *Hofstätter Garten* show vineyard is located directly in the centre of Tramin on the main square (Dorfplatz) next to the church surrounded by an impressive alpine mountain landscape. Visitors can immerse themselves in the world of wine, in particular that of Tramin's typical variety Gewürztraminer, from morning until evening. This wine and others can be tasted and purchased in the *wine shop* or paired with small plates in the *restaurant* and *wine bar*.

ÖFFNUNGSZEITEN:

VINOTHEK
Montag – Freitag
9.30 – 13.00 und
14.00 – 17.00
Samstag
9.30 – 15.00

Fon +39/0471/860161–119
enoteca@hofstatter.com

„HOFSTÄTTER GARTEN“
WEINBAR-RESTAURANT
Dienstag – Samstag
10.00 – 14.30 und
18.00 – 23.00
Sonntag
10.00 – 14.00

Warme Küche
12.00 – 14.00 und
18.30 – 22.00

Sonntag Abend und
Montag **Ruhetag**

Fon +39/0471/090003
info@garten-hofstatter.com

Für weitere Informationen:
www.hofstatter.com

ORARI D’APERTURA:

ENOTECA
Lunedi – Venerdi
9.30 – 13.00 e
14.00 – 17.00
Sabato
9.30 – 15.00

Fon +39/0471/860161–119
enoteca@hofstatter.com

“HOFSTÄTTER GARTEN”
WINEBAR-RISTORANTE
Martedi – Sabato
10.00 – 14.30 e
18.00 – 23.00
Domenica
10.00 – 14.00

Cucina calda
12.00 – 14.00 e
18.30 – 22.00

Domenica sera e Lunedi
giorno di chiusura

Fon +39/0471/090003
info@garten-hofstatter.com

Per informazioni:
www.hofstatter.com

OPENING HOURS:

WINESHOP
Monday – Friday
9.30 am – 01.00 pm and
2.00 pm – 05.00 pm
Saturday
9.30 am – 03.00 pm

Fon +39/0471/860161–119
enoteca@hofstatter.com

“HOFSTÄTTER GARTEN”
WINEBAR-RESTAURANT
Tuesday – Saturday
10.00 am – 02.30 pm and
6.00 pm – 11.00 pm
Sunday
10.00 am – 2.00 pm

Kitchen hours
12.00 am – 2.00 pm and
6.30 pm – 10.00 pm

Closed: Sunday afternoon
and Monday

Fon +39/0471/090003
info@garten-hofstatter.com

Informations:
www.hofstatter.com

himmel

WEINGUT
J. HOFSTÄTTER
Rathausplatz 7
39040 Tramin (BZ)
Südtirol / Italien

TENUTA
J. HOFSTÄTTER
Piazza Municipio 7
39040 Termeno (BZ)
Alto Adige / Italia

Fon +39 / 0471 / 86 01 61
Fax +39 / 0471 / 86 07 89
info@hofstatter.com
www.hofstatter.com

Visit us on and **@weinguthofstatter**