



Franz Haas

Franz Haas Srl

Via Villa, 6, 39040 Montagna, BZ - tel +39 0471812280 - fax +39 0471820283 - info@franz-haas.it - www.franz-haas.it - Responsabili della produzione: Franz Haas (Titolare, Enologo), Maria Luisa Manna (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1880 - Vini prodotti: 17 - €300.000 - Ettari: 30 + 20 in affitto + 20 di soci conferenti - Uve/vini acquistati: 30% delle uve - ❏ si - ❏ si - ❏ no

IL MIGLIOR VINO

Gewurztraminer 2013

95

Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 31

Sensazioni: qual tesoro viticolo ed enologico questo vino, che eccezionale concentrazione rivela agli ammirati sensi. Il colore è oro, il suo manto, di polpa essenza, d'uva e banana distillato, glicerinoso brilla. Poi il suo scialle di mentose, cedrose e vanigliate spezie. Suadenza ovunque, suadenza maestosamente perduta. Suadenza soffusa di souplesse sensoriale semplicemente sublime. Un aroma possente e allo stesso modo, mentosamente fragrante. La fitezza d'un rosso svela al contatto la sua banana glassata di fiore e di maturità compiuta. Un gran bianco, fra i più perfettamente armoniosi dell'anno in Italia, di viticoltura ed enologia splendidamente, maestosamente impressive.



Informazioni: ❏ - 09/06/14 - ❏ C - €30.000 - ❏ Traminer

GLI ALTRI VINI

MOSCATO ROSA 2012

IP: 92

C: 32 - E: 31 - I: 29 - ❏ - €: 12.000 - ❏: Moscato Rosa

MOSCATO GIALLO 2013

IP: 92

C: 30 - E: 29 - I: 33 - ❏ - €: 5.000 - ❏: Moscato Giallo

LAGREIN 2012

IP: 90

C: 32 - E: 28 - I: 30 - ❏ - €: 20.000 - ❏: Lagrein

PINOT NERO 2012

IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ❏ - €: 70.000 - ❏: Pinot Nero

PINOT NERO ROSÈ 2013

IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ❏ - €: 6.000 - ❏: Pinot Nero

La Franz Haas è un'azienda a conduzione familiare che vinifica uve di proprietà fin dal 1880, sempre diretta da un Franz Haas, nome che si tramanda immutato di padre in figlio. I vigneti sono tutti collocati nei comuni di Montagna ed Egna, sul fianco della montagna del Cison e di Aldino. Gli impianti partono da un'altitudine di 240 metri fino a raggiungere i 1150 metri, con una grandissima variabilità di microclima e di terreno, dalla sabbia porfirica, all'argilla, fino a terreni ad alto contenuto di calcare.

MANNA 2012

IP: 90

C: 30 - E: 30 - I: 30 - ❏ - €: 40.000 - ❏: Riesling 50%, Chardonnay 20%, Traminer 20%, Sauvignon 10%

PINOT BIANCO LEPUS 2013

IP: 90

C: 29 - E: 30 - I: 31 - ❏ - €: 20.000 - ❏: Pinot Bianco

SAUVIGNON 2012

IP: 90

C: 29 - E: 30 - I: 31 - ❏ - €: 6.000 - ❏: Sauvignon

PINOT NERO SCHWEIZER 2011

IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - ❏ - €: 12.000 - ❏: Pinot Nero

SÒFI ROSATO 2013

IP: 88

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ❏ - €: 3.000 - ❏: Merlot

Commento Conclusivo

La migliore performance qualitativa di sempre quella posta in luce dalle nuove annate di Franz Haas. Che vini di nitidezza enologica meravigliosa, come se una mano ancor più integra, perfettamente rispettosa del nativo, ricco contenuto di aroma del frutto nativo avesse preso nuova cura delle trasformazioni. Sta di fatto che il profumo del Moscato Giallo 2013 di questo produttore è un vertice assoluto di fruttosità floreale che rende la linfatica cristallinità d'aroma, dell'illibata uva costitutiva. Un grande vino non solo per il suo immaginifico profumo. Ma grande vino si rivela pure fra i rossi il Pinot Nero 2012, suadentissimo, il Lagrein 2012, tannico ma dalla dolcezza olfattiva illibata. Carezzevolmente ciliegioso il Pinot Nero Rosè 2013, profumato come una rosa e una mora il Moscato Rosa 2012. Spettacolari anche gli altri bianchi, con il varietale del Sauvignon 2012, la suadenza di polpa di pera del Pinot Bianco Lepus 2013, la suadenza speziata del Manna 2012, di densa e morbida classe. Semplicemente fra i migliori bianchi d'Italia il vino migliore del tasting: il Gewurztraminer 2013, perfetta la morbidezza del suo gusto, uva pura in polpa maestosa di stupenda enologia trasformativa. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,54 (+2,98%); QQT: 7,74

Indici complessivi: C: 30,63 - E: 29,81 - I: 30,09