



Wein ist Geschichte

Wie der Vater, so der Großvater...

Kaum ein Land auf dieser Erde ist so eng mit dem Weinbau verknüpft wie Südtirol und kaum ein Volk baut diesen Rebsaft schon seit so langer Zeit an wie die Südtiroler. Das früher als "Räter" bekannte Volk sorgte schon beim aufkommenden römischen Reich für Aufsehen.

So lobte bereits Plinius, einer der berühmtesten römischen Kulturschreiber seiner Zeit, den Rätischen Weinbau:

"Bei den Tridentinern wächst der rätische Wein, der den besten römischen Sorten nichts nachgibt". Begeistert waren die Römer vor allem von Ihrer Art den Wein zu transportieren, nämlich in Holzfässern, während die Römer noch Lederschläuche oder Tonkrüge verwendeten. Für Besucher scheint dies längst vergangene Geschichte...

...an den zahlreichen Weinbergen und alten Höfen kann man leicht erkennen, dass in unserem Land die Vergangenheit nie wirklich vergangen ist. Die uralte Tradition der Weinerzeuger wird mit viel Liebe weitergeführt. Vom Großvater, auf den Vater, auf den Sohn.



Biologische Rebsorten:

Biologische Rebsorten unterliegen strengen Auflagen und werden immer wieder geprüft. Spritzmittel sind auch hier im Einsatz, allerdings werden hierfür "in der Natur vorkommende" Mittel verwendet wie Schwefel und Kupfer.

Bio

natürlich

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten:

Die sogenannten "**Piwi**" Rebsorten sind spezielle Reben welche durch Aufpropfung* über verschiedene Jahre und Kreuzungen pilzresistent geworden sind. Der Sauvignier Gris aus unserem Anbau wird daher nicht mehr chemisch behandelt!

**Bei einer Pfropfrebe wird ein Edelreis auf die Unterlagsrebe aufgepfropft (veredelt) und so eine Verbindung von zwei Holzteilen verschiedener Rebsorten zum Zweck der Pflanzenveredelung der Weinreben geschaffen. Dies ist kein chemischer oder gar gentechnischer Vorgang, sondern eine physische und seit Jahrtausenden bekannte Technik.*

Piwi

Roséweine,
Prosecco &
Champagner

Autochthone Weinsorte, welche für Rosè verwendet wird, ist der **Lagrein**.

Granat Rosé

Kellerei Zollweghof in Lana



Fruchtige Noten nach Himbeere und Erdbeere, schöne Fülle im Gaumen und Abgang.

Resistente Chambourcin Trauben (ist eine Weinsorte im Versuchsanbau)

Säure: 7,0 g / Liter
Restzucker: 2,5 g / Liter

Preis: € 22,50

PIWi

Rosé

Kellerei Poppohof in Marling



Fruchtiger Duft nach Himbeeren, Erdbeeren, im Trunk anhaltend und voll.

Lagrein und Merlot

Säure: 6,2 g / Liter
Restzucker: 3,4 g / Liter

1 Glas- € 4,50
1/4l- € 8,70
1/2l- € 16,30
7/10l- € 22,90

offen

La Rose de Manincor

Kellerei Manincor in Kaltern



Geruch von Himbeeren, Kirschen. Saftig, cremig, langanhaltend mit feinen Gerbstoffen und mineralisch-fruchtigem Nachhall.

Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah

Säure: 5,6 g / Liter
Restzucker: 1,0 g / Liter

Preis: € 28,30

Bio

Merlot Rosé

Kellerei St. Pauls



Frisch, fruchtiger Roséwein mit feinem vielschichtigen Aroma und harmonischer Säure

Merlot, Cabernet

Säure: 5,6 g / Liter

Restzucker: 2,1 g / Liter

Preis: € 21,10

Prosecco Carmina

Kellerei Carmina in Treviso

(in der Nähe von Venedig)



Der solide Prosecco besticht mit seiner harmonischen Struktur, seinen feinen Apfelaromen und einer dezenten, anhaltenden Perlage.

Prosecco

Säure: 5,8 g / Liter

Restzucker: 15 g / Liter

Preis: € 20,10

Arunda Brut metodo classico

Kellerei Arunda in Mölten auf 1.200m



Reiche Perlage, fruchtig, breit gefächertes Bukett und feine Hefearomen.

Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder

Säure: 6,5 g / Liter

Restzucker: 20 g / Liter

Preis: € 38,40

Champagne Brut

Moët & Chandon



Leichte Fruchtigkeit, Nuancen von Trockenblumen, Honig, kandierte Früchte, zestige Zitruschale, saftigen Aprikosen. Subtile Rauch- und Roggenakzente. Im Abgang Gewürznoten und ein Hauch Vanille.

Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay

Flasche mit 37,5 cl: € 32,90

Weißweine

Autochthone Rebsorten:

Gebietsheimische Rebsorte, d.h. im jeweiligen Anbaugebiet heimisch, ohne dorthin aus einer anderen Region "importiert" worden zu sein.

Autochthone Weißweinsorte Südtirols ist der **Gewürztraminer**.

Cuvée Maringgele

Huber unterm Baum (Eigenbau)



Schöne Frucht, leichte Würze, zarte Säure, vollmundig, sehr weich, elegant und mineralisch im Gaumen, trocken.

Chardonnay & Sauvignier Gris

Säure: 5,2 g / Liter

Restzucker: 3,1 g / Liter

1 Glas- € 3,50

1/4l- € 5,60

1/2l- € 10,20

7/10l- € 15,00

offen

Weissburgunder

Kellerei Meran Burggräfler

Fruchtig, frisch und als sortenreiner Weissburgunder ein ansprechendes Apfelaroma. Im Geschmack wirkt er angenehm trocken, fein, mit lebhafter Frische und gediegener Fülle.

Weissburgunder

Säure: 5,4 g / Liter

Restzucker: 2,9 g / Liter

1 Glas- € 3,50

1/4l- € 5,60

1/2l- € 10,20

offen

Souignier Gris Sara

Huber unterm Baum (Eigenbau)



Kräftig und farbintensiv, im Charakter gehaltvoll, fruchtig, würzig, nussig und körperreich.

Souignier Gris

Säure: 5,4 g / Liter

Restzucker: 3,5 g / Liter

1 Glas- € 4,00

1/4l- € 6,50

1/2l- € 11,50

7/10l- € 17,00

PiWi

offen

Goldmuskateller

Kellerei Kaltern



Intensiv nach Muskat und reifem Pfirsich. Saftig, füllig im Ansatz, mit kerniger Säure, gut ausbalanciert durch angenehme Fruchtsüße

Gewürztraminer

Säure: 5,6 g / Liter
Restzucker: 45 g / Liter

1 Glas- € 4,00
1/4l- € 7,50
1/2l- € 14,00
7/10l- € 20,10

offen

Moscato Giallo

Kellerei Manincor in Kaltern



Frische Rosen, Pfirsiche, vollmundig im Trunk, mit leichter Süße. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma.

Goldmuskateller

Säure: 5,4 g / Liter
Restzucker: 2,1 g / Liter

Preis: € 27,50

Bio

Gewürztraminer Movado

Kellerei Andrian



Ausgewogener Geschmack, vollmundig, mit frischer, harmonischer Säure. **Perfekt zu Käse & Würzigem!**

Gewürztraminer

Säure: 5,0 g / Liter
Restzucker: 7,3 g / Liter

1 Glas- € 6,80
1/4l- € 12,70
1/2l- € 25,50
7/10l- € 35,70

offen

Pinot Grigio

Kellerei Girlan



Kleine Trauben mit rostfarbigen, fast bräunlichen Beeren. Der Geschmack ist delikat und weich.

Pinot Grigio

Säure: 6,1 g / Liter
Restzucker: 1,5 g / Liter

Preis: € 21,50

Sauvignon Winkl

Kellerei Terlan



Fruchtbetont,
Aprikose, Mandarine,
Passionsfrucht, leichte
Holunderblüte,
Brennnessel und Minze
und feine Säure.

Sauvignon

Säure: 6,0 g / Liter
Restzucker: 3,1 g / Liter

Preis: € 28,40

Weissburgunder Pataun

Schloss Plars in Algund



Fruchtig, feingliedrig mit
Aromen nach Williams-
Birne, süsslichen Äpfeln,
etwas getrocknete
Ananas und Blütenhonig.
Vollmundiger Körper, feine
Mineralien.

Weissburgunder

Säure: 6,4 g / Liter
Restzucker: 2,8 g / Liter

Preis: € 26,30

Müller Thurgau Graun

Kellerei Kurtatsch



Pfefferminzfrische
Säure mit Bergkräutern,
vergessene Birnensorten,
gelbe Pflaumen und
Wiesenflieder. Zartsüßer
Fruchtschmelz mit
Aprikose, Pfirsich und
Sommerapfel.

Müller Thurgau

Säure: 5,5 g / Liter
Restzucker: 1,8 g / Liter

Preis: € 25,00

Beta Delta

Alois Lageder in Margreid



Duftiges, frisch-fruchtiges
Aroma mit reifen Südfrüchten
und mineralischer Note. Fülle
am Gaumen, harmonisch.
sanft, gehaltvoll und frische
Säure.

Pinot Grigio, Chardonnay

Säure: 5,1 g / Liter
Restzucker: 1,6 g / Liter

Preis: € 28,40

Bio

Nörder Cuvée blanc

Kellerei Plonerhof in Marling



Rasse, Fülle und Eleganz. Tiefgehende Mineralität, große Nachhaltigkeit. Nach der Gärung im großen Holzfass vereint.

Sauvignon, Riesling und Weissburgunder

Säure: 5,8 g / Liter
Restzucker: 0,2 g / Liter

Preis: € 27,80

Sauvignon Quarz

Kellerei Terlan



Saftige Fruchtaromen mit feingliedriger Mineralität, harmonische Fülle und ein kraftvoller, langer Nachhall.

Sauvignon

Säure: 6,4 g / Liter
Restzucker: 2,8 g / Liter

Preis: € 49,40

Riesling Laimburg

Landesweingut Laimburg



Brillantes Weißgold mit grünen Nuancen, zart fruchtigen Aromen nach Pfirsich und Marille. Inhaltlich stark, mit der bekannten Rieslingsäure, trockener Weißwein.

Riesling

Säure: 7,1 g / Liter
Restzucker: 3,5 g / Liter

Preis: € 26,80

Chardonnay Flora

Kellerei Girlan



Eleganter Struktur, schöne Konsistenz, intensiv fruchtige Noten. Hervorragende Struktur, würzig und mineralisch mit langem Abgang.

Souvenir Gris

Säure: 5,7 g / Liter
Restzucker: 1,7 g / Liter

Preis: € 32,20

Rotweine aus Südtirol und Italien

Autochthone Rebsorten: Gebietsheimische Rebsorte, d.h. im jeweiligen Anbaugebiet heimisch, ohne dorthin aus einer anderen Region "importiert" worden zu sein.

Das Wort autochthon bedeutet so viel wie: gebietsheimisch, einheimisch, heimisch, heimatverbunden, alteingesessen, verwachsen, dort entstanden, in der Heimat verwurzelt, am Ursprungsort geblieben

Autochthone Rotweinsorten Südtirols sind der **Vernatsch und Lagrein**.

Edelvernatsch "Auslese"

Huber unterm Baum (Eigenbau)



Aroma von Kirsche, Himbeere, Erdbeere. Angenehme Säure. Leichter Gerbstoffgehalt, gute Säure und Fruchtigkeit.

Vernatsch und Lagrein

Säure: 4,0 g / Liter
Restzucker: 3,2 g / Liter

1 Glas- € 3,50
1/4l- € 5,60
1/2l- € 10,20
7/10l- € 15,00

offen

Lagrein Festival

Kellerei Meran



Fruchtige Aromen nach Kirsche und Veilchen. Im Mund weich, samtig, gut eingebundene Tannine.

Lagrein

Säure: 4,5 g / Liter
Restzucker: 3,0 g / Liter

1 Glas- € 4,50
1/4l- € 8,50
1/2l- € 16,50
7/10l- € 22,50

offen

Blauburgunder Ploner

Plonerhof in Marling



Delikate Frucht, feine Aromen nach würzigen Waldbeeren, ein Hauch von Röstaromen und sanftigen Fülle.

Blauburgunder

Säure: 6,0 g / Liter
Restzucker: 2,0 / Liter

Preis: € 29,90

Amistar Cuvée Rot

Peter Sölva in Kaltern



Duft von schw. Johannisbeeren, Brombeeren, leichtem Holz. Geschmack kraftvoll und elegant und ausgewogen. Ein komplexer Rotwein für anspruchsvolle Genießer.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein, Cabernet Franc, Petit Verdot

Säure: 5,2 g / Liter
Restzucker: 3,0 g / Liter

Preis: € 46,20

Cabernet Lagrein Kastlet

Kellerei Loacker



Intensiver Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren. Voll und harmonisch mit präsenten, feinen Tanninen.

Cabernet, Lagrein und Merlot

Säure: 5 g / Liter
Restzucker: 1,4 g / Liter

Preis: € 38,40

Cabernet Sauvignon Riserva

Pfarrhof in Kaltern



Mächtiges, feinkörniges Tannin, kraftvoll im Abgang mit feinen Tabak- und Lakritzenoten.

Cabernet Sauvignon und Merlot

Säure: 5,4 g / Liter
Restzucker: 1,0 g / Liter

Preis: € 43,00

Südtirol Merlot

Poppohof in Marling



Amarenakirsche, komplex im Trunk, süßlich, kräftig und anhaltend.

Merlot

Säure: 4,6 g / Liter

Restzucker: 2,7 g / Liter

Preis: € 32,40

Zeder

Kornell Florian Brigl



Würzig, grüner Pfeffer, fruchtig mit schwarzen Beeren, Veilchen-Aromen, ein Hauch grüner Paprika. Elegant, kernige Gerbstoffe, kräftig, voll im Mund mit langem Abgang.

Merlot, Cabernet, Lagrein

Säure: 5,6 g / Liter

Restzucker: 2,0 g / Liter

Preis: € 25,90

Südtirol Merlot

Elena Walch



Geruch ist Intensiv und reintonig mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen etwas Schokolade. Griffige Gerbstoffe, kernige Textur sowie Fülle und Eleganz.

Merlot

Säure: 5,0 g / Liter

Restzucker: 2,0 g / Liter

Preis: € 26,10

St. Magdalener Classico

Obermoser in Bozen



Geruch von Sauerkirsche, roten Beeren und Veilchen. Im Trunk jugendlich, ausgewogen und frisch. Harmonischen Tannine mit Bittermandelton im Abgang.

Vernatsch, Lagrein

Säure: 4,4 g / Liter

Restzucker: 1,2 g / Liter

Preis: € 23,20

Lagrein vom Boden

Pfannenstielhof in Bozen



Fruchtiger, reichhaltiger und kräftiger Lagrein, mit Feinheit und Eleganz. Struktur und Dichte mit angenehmen, samtigen Tanninen. Körperreich, kraftvoll und geschmeidig zugleich.

Lagrein

Säure: 4,8 g / Liter

Restzucker: 3,5 g / Liter

Preis: € 30,20

Lagrein Turmhof

Tiefenbrunner



Zartes Aroma von Veilchen und Kirsche. Feinkörnige Gerbstoffe, angenehme Säure, langer Abgang.

Lagrein

Säure: 5,1 g / Liter

Restzucker: 2,1 g / Liter

Preis: € 28,80

Lagrein Riserva Carano

Baron di Pauli



Dunkles Granatrot, fruchtig und floreal mit einem Hauch dunkler Schokolade, kraftvoll mit strukturiertem Tannin. Ein edler Wein zum Genießen und Entdecken..

Lagrein

Säure: 5,2 g / Liter

Restzucker: 1,9 g / Liter

Preis: € 43,00

Merlot Riserva Niklaser

Niklaserhof in Kaltern



Komplexe Fruchtnoten von Brombeere, süße Fruchtnoten, und Reifearomen aus dem Barriquefass. Vollmundig, kräftige Trannine. 18 Monate im Barrique.

Merlot

Säure: 5,3 g / Liter

Restzucker: 4,5 g / Liter

Preis: € 52,30

Ripassa Valpolicella Superiore

Kellerei Zenato am Gardasee



Duft nach Kirschen und frischen Kräutern. Rund, samtig, komplexe Beerenaromen, beeindruckende Kirsche. 18 Monate Barriques. Wunderbare Balance aus Fruchtsüße und Säure.

Corvina, Rondinella, Oseleta

Preis: € 32,90

Barolo

Kellerei Massolino in Cuneo
(zwischen Genua und Nizza)



Breite Duftpalette von bestechenden Würznoten, blumigen und fruchtigen Noten. Körpervoll und gut strukturierter Wein der keine Alterung fürchtet.

Nebbiolo

Preis: € 45,80

Chianti Classico Riserva

Kellerei Villa Antinori in Florenz



Körperreich und rund mit intensiv rubinroter Farbe. 12 Monate ausgebaut in Barriques, erinnert sein deutlich an Kirschen, Veilchen und Noten von Tabak.

Sangiovese, Cabernet

Preis: € 34,80

Vino Nobile di Montepulciano

Kellerei La Braccesa in Montepulciano



Duft von Johannisbeere, Sauerkirsche, Erdbeeren, Nelken und Muskat. Geschmack schmeichelnd und strukturiert. Nachgeschmack von roten Beeren mit Gewürzen und Tabak.

Prugnolo Gentile, Merlot

Preis: € 29,90