



**WEIN
WERK**

WER WIR SIND / CHI SIAMO

- 4 -

JOSMOAR

- 6 -

BERGKELLEREI PASSEIER

- 8 -

EICHENSTEIN

- 10 -

WEINGUT OBERSTEIN

- 12 -

THOMAS NIEDERMAYR HOF GANDBERG

- 14 -

WEINMANUFAKTUR LUIS OBERRAUCH

- 16 -

OBERMOSER

- 18 -

WASSERER HOF

- 20 -

PRACKFOL

- 22 -

WEINGUT RÖCK

- 24 -

BURGERHOF

- 26 -

GRIESSER HOF

- 28 -



Rebsorte
Vitigno



Boden & Reben
Terreno & vite



Vinifizierung
Vinificazione



Technische Daten
dati tecnici



Verschluss & Kartonage
Tappo & confezione



WER WIR SIND CHI SIAMO

Vom Rebschnitt im Winter, über die Frostschutzmühen im Frühling, den Ausgeizarbeiten im Sommer, bis hin zur Ernte im Herbst: unser Leben verläuft im Rhythmus des Weinbergs. Das kostbare Endprodukt ist für uns mehr als das Ergebnis harter Arbeit, es ist unser LebensWERK. Von dieser Passion getrieben, haben wir zusammen mit Vinum und dem Meraner Weinhaus das Projekt Wein.Werk ins Leben gerufen. Wir sind Charakterköpfe, Garagenwinzer, Weinrebelln, Biopioniere und Individualisten. Was uns eint, ist die Liebe zum Handwerk, die Zentralität des Terroircharakters und der bewusste, schonende Umgang mit der Natur. Unter dem Namen Wein.Werk findet sich alles, was sich ein entdeckungsfreudiger Weingeist nur wünschen kann: Von zeitlosen Weißweinklassikern aus dem Eisacktal über schonungslos ungeschönten Naturweinen aus dem Überetsch bis zu limitierten Mikroabfüllungen aus dem Vinschgau... Also wieso länger warten? Schenken Sie sich ein Glas guten Wein ein und blättern Sie um!

Dalla potatura delle viti d'inverno, all'impegno per proteggerle dalle gelate primaverili, alla scacchiatura in estate fino alla vendemmia autunnale, la nostra vita scorre a ritmo del vigneto. Per noi il vino non è solo il risultato dell'arduo lavoro, bensì è l'opera di tutta una vita. Mossi da questa filosofia, insieme a Vinum e al Meraner Weinhaus è stato lanciato il progetto Wein.Werk. Siamo personaggi di carattere, viticoltori underground, ribelli del vino, pionieri del biologico, e tutto ciò che caratterizza vini di prima qualità che si slegano dalle convenzioni. Ciò che ci unisce è l'amore per il lavoro artigianale, il valore del terroir nello stile dei vini, la consapevolezza e il rispetto per la natura. Dietro il nome Wein.Werk si cela tutto ciò che un appassionato di vino ed un amante delle novità può desiderare: dagli intramontabili classici bianchi della Valle Isarco ai vini naturali e senza fronzoli dell'Oltradige fino a micro-lotti limitati della Val Venosta. E allora... perché aspettare ancora? Versatevi un bicchiere di buon vino e voltate pagina!





JOSMOAR

Der Josmoarhof liegt in Galsau im Vinschgau, einer Fraktion der Ortschaft Castelbell. Angebaut werden die Trauben für den Wein jedoch im sogenannten Pfaffenegg, auf 600m Meereshöhe. Sowohl der umgangssprachliche Name dieses sichtbar hervorstechenden Ecks des Vinschger Sonnenbergs als auch sein weithin bekannter Ruf als perfekte, besonders sonnenexponierte und vor den Unwettern des Talbodens geschützte Lage für Spitzenwein lässt sich bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgen. Schon die Mönche des Klosters in Karthaus (Schmalstal) bezogen hier damals ihre guten Tropfen. In den seitdem 700 Jahren ist einiges passiert; die Liebe zum Weinbau aus Leidenschaft mit einzigartigem-Terroir, aus Kalkglimmerschiefer-, Marmor- und Paragneisböden, mit heißen Tagen und kalten Nächten, ist aber unverändert geblieben. Schon während der Führung als Buschenschank in den 80ern wurde Wein im kleinen Stil und – revolutionär im damaligen Vinschgau produziert.

La fattoria Josmoar si trova a Colsano, una frazione di Castelbello in Val Venosta, mentre i suoi vigneti sorgono sul cosiddetto Pfaffenegg, a 600 metri di quota. L'origine del toponimo di questo angolo visibilmente prominente del Monte Sole e la sua rinomata reputazione di luogo perfetto per la produzioni di vini di alta qualità risalgono al XIII secolo: questo luogo gode, infatti, di una particolare esposizione ed è protetto dalle intemperie del fondovalle. A quell'epoca anche i monaci del monastero di Certosa in Val Senales acquistavano gli ottimi vini di queste pendici. Sono trascorsi 700 anni da allora e tante cose sono accadute, ma la passione per la produzione del vino è rimasta immutata. Il terroir, unico nel suo genere, è composto da micascisti, marmo e paragneiss. Il clima favorevole è caratterizzato da giornate calde e notti fredde. Già a partire dagli anni 80, con la gestione del maso come buschenschank (osteria contadina) ci si è dedicati ad una produzione di vino limitata e rivoluzionaria nella Val Venosta dell'epoca.

josmoar

Produzent/Produttore
Sebastian Tonner






Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 1,6 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 9000

Ort/Località
Castelbell/Castelbello








BLAUBURGUNDER RISERVA DOC

-  **Blauburgunder**
Pinot nero
-  **Paragneiss, Marmor, Kalkglimmerschiefer, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 600m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 25 Jahre, Ertrag: 50 dz/ha**
Paragneiss, marmo, micascisti
Esposizione: sud-est, 600 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 25 anni, resa: 50 q.li/ettaro
-  **4 Tage Kaltmazeration, danach Vergärung im Tonneau und Biologischer Säureabbau, 12 Monate Barrique**
macerazione a freddo (4 giorni), fermentazione in tonneau e fermentazione malolattica, 12 mesi in barrique
-  **Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 1,2 g/l, Produzierte Flaschen: 300**
Acidità: 5,7 g/l, zucchero residuo: 1,2 g/l
Produzione: 300 bottiglie
-  **Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L**
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L








BLAUBURGUNDER DOC

-  **Blauburgunder**
Pinot nero
-  **Paragneiss, Marmor, Kalkglimmerschiefer, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 600m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-15 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha**
Paragneiss, marmo, micascisti
Esposizione: sud-est, 600 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 10-15 anni, resa: 70 q.li/ettaro
-  **Kaltmazeration und 14-tägige Gärung in Edelstahl 20% Ganztrauben, Biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique & 1 Jahr Stahl**
Macerazione a freddo e 14 giorni di fermentazione in acciaio inox, 20% sugli acini interi, fermentazione malolattica e affinamento in barrique e 1 anno in acciaio
-  **Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 1,2 g/l, Produzierte Flaschen: 3000**
Acidità: 5,7 g/l, zucchero residuo: 1,2 g/l
Produzione: 3000 bottiglie
-  **Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L**
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L








WEISSBURGUNDER IGT PFAFFENEGG

-  **Weissburgunder**
Pinot bianco
-  **Paragneiss, Marmor, Kalkglimmerschiefer, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 600m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 8 Jahre, Ertrag: 75 dz/ha**
Paragneiss, marmo, micascisti
Esposizione: sud-est, 600 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 8 anni, resa: 75 q.li/ettaro
-  **Gärung im Stahltank, Ausbau für 10 Monate im Stahltank & 20% Barriques**
Fermentazione in tank di acciaio
Affinamento per 10 mesi in acciaio e 20% in barrique
-  **Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 1,4 g/l, Produzierte Flaschen: 1300**
Acidità: 5,7 g/l, zucchero residuo: 1,4 g/l
Produzione: 1300 bottiglie
-  **Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L**
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L



SAUVIGNON IGT PFAFFENEGG

-  **Sauvignon**
Sauvignon
-  **Paragneiss, Marmor, Kalkglimmerschiefer, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 600m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 12 Jahre, Ertrag: 75 dz/ha**
Paragneiss, marmo, micascisti
Esposizione: sud-est, 600 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 12 anni, resa: 75 q.li/ettaro
-  **Gärung im Stahltank, Ausbau für 10 Monate im Stahltank & 20% Barriques**
Fermentazione in tank di acciaio
Affinamento per 10 mesi in acciaio e 20% in barrique
-  **Säure: 6,7 g/l, Restzucker: 1,2 g/l, Produzierte Flaschen: 1300**
Acidità: 6,7 g/l, zucchero residuo: 1,2 g/l
Produzione: 1300 bottiglie
-  **Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L**
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L



CHARDONNAY IGT PFAFFENEGG

-  **Chardonnay**
Chardonnay
-  **Paragneiss, Marmor und Kalkglimmerschiefer, Ausrichtung: Südost, ü.d.M: 700m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 5 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha**
Paragneiss, marmo, micascisti
Esposizione: sud, 700 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 5 anni, resa: 80 q.li/ettaro
-  **Gärung im Stahltank, Ausbau für 10 Monate in 60% Barrique 40% Stahl**
Fermentazione in tank di acciaio
Affinamento per 10 mesi al 60% barrique 40% acciaio
-  **Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 1,2 g/l, Produzierte Flaschen: 3800**
Acidità: 6,5 g/l, zucchero residuo: 1,2 g/l
Produzione: 3800 bottiglie
-  **Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L**
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L



BERGKELLEREI PASSEIER

Konrad, der wohl erste Winzer aus dem Passeiertal ist ein echter „Exot“ in der Südtiroler Weinwelt. Nach meinem Weinbaustudium in Frankreich, Portugal und Südafrika, einem Doktorat in der Aromaforschung des Weines und vielen Erfahrungen im In- und Ausland fühle ich mich bereit für den Schritt in die Selbstständigkeit. Der Traum, selbst Weine im Passeiertal zu keltern geht mit 2015 in Erfüllung: In einer kleinen „garage-winery“ beginne ich auf sehr handwerkliche Art und Weise hochwertige Weine in limitierter Auflage zu produzieren. Mit Leidenschaft und Fleiß begleite ich die Trauben auf ihrem Weg vom Rebstock bis in die Flasche. So entstehen authentische Weine mit unglaublichem Charakter und Bodenständigkeit.

Konrad, probabilmente il primo viticoltore della Val Passiria, è un vero “esotico” nel mondo del vino altoatesino. Dopo lo studio di viticoltura in Francia, Portogallo e Sudafrica, un dottorato in ricerca sugli aromi del vino e molte esperienze in patria e all'estero, mi sento pronto a fare il prossimo passo. Il sogno di fare i miei vini in Val Passiria si è realizzato nel 2015: In una piccola “cantina-garage” ho iniziato a produrre vini di alta qualità in edizioni limitate in modo molto artigianale. Con passione e diligenza accompagno l'uva nel suo percorso dalla vite alla bottiglia. È così che nascono dei vini autentici ed eleganti con un carattere incredibile.



BERGKELLEREI PASSEIER

Produzent/Produttore
Konrad Pixner

Weinbergfläche/Ettari vitati
0,8 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 10000

Ort/Località
St.Leonhard in Passeier / San Leonardo in Passiria



TIROLER CUVÉE WEISS

- Grauburgunder & Chardonnay
Pinot Grigio & Chardonnay
- Flussschotter und tiefgründiger Moränenschutt, Ausrichtung: Ost und Süd-Ost, ü.d.M.: 300-500, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 15-30 Jahre, Ertrag: 90 dz/ha
Ghiaia di fiume e detriti di morena profonda, esposizione: Est e sud-est, 300-500 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 15-30 anni, resa: 90 q.li/ettaro
- Gärung: Maischestandzeit, Gärung im Edelstahlfass und Tonneau
Ausbau: 6 Monate auf der Vollhefe, dann Feinhefe, teilweise BSA
Fermentazione: macerazione sulle bucce, fermentazione in botti di acciaio inox e tonneau
Affinamento: 6 mesi sul lievito pieno, poi lievito fine, malolattica parziale
- Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 1 g/l
Produzierte Flaschen: 3300
Acidità: 5,2 g/l, zucchero residuo: 1 g/l
Produzione: 3300 bottiglie
- Verschluss: Agglomerat-Kork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo sughero tecnico, cartone da 6 bottiglie 0,75L



BURGUNDER DOC

- Weissburgunder
Pinot bianco
- tiefgründiger Moränenschutt, Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M.: 500m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 5 Jahre, Ertrag: 65 dz/ha
Ghiaia morenica profonda, esposizione: sud-ovest, 500 m s.l.m., forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 5 anni, resa: 65 q.li/ettaro
- Gärung: Lange Maischestandzeit bei 4°C, Spontane Gärung im Holzfass und Edelstahl, 20% Maischegärung,
Ausbau: 10 Monate auf der Feinhefe im Tonneau/Edelstahl, teilweise BSA
Fermentazione: lunga macerazione a 4°C, fermentazione spontanea in botti di legno e acciaio inox. 20% di fermentazione sulle bucce
Affinamento: 10 mesi sulle fecce fini in tonneau/acciaio inox, malolattica parziale
- Säure: 5,4g/l, Restzucker: 1 g/l, produzierte Flaschen: 2900
Acidità: 5,4 g/l, zucchero residuo: 1 g/l, produzione: 2900 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L



SAUVIGNON DOC

- Sauvignon
Sauvignon
- tiefgründiger Moränenschutt, Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M.: 500m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 20 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Ghiaia morenica profonda, esposizione est/sud-est, 500 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20 anni, resa: 70 q.li/ettaro
- Gärung: Gestaffelte Lese, lange Maischestandzeit, spontane Gärung im Tonneau und Edelstahl
Ausbau: 10 Monate auf der Feinhefe im Tonneau/Edelstahl
Fermentazione: vendemmia scaglionata, lungo periodo di macerazione, fermentazione spontanea in tonneau e acciaio inox
Affinamento: 10 mesi sulle fecce fini in tonneau/acciaio inox
- Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 1,9 g/l
Produzierte Flaschen: 4600
Acidità: 5,7 g/l, zucchero residuo: 1,9 g/l
Produzione: 4600 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L



ROMBO CUVÉE IGT

- Cabernet Franc & Merlot
Cabernet Franc & Merlot
- Warme Moränenkegel und tiefer Porphyrschutt, Ausrichtung: Süd-West ü.d.M.: 250-400m, Erziehungssystem: Hochkordon, Alter der Reben: 25 Jahre, Ertrag: 65 dz/ha
Coni morenici caldi e detriti di porfido profondo
Esposizione: sud-ovest, 250-400 m s.l.m. Forma di allevamento: Cordone speronato alto
Età delle viti: 25 anni, resa: 65 q.li/ettaro
- Gärung: Keine Maischepumpe, Gärung im offenen Barrique 20 Tage Maischestandzeit
Ausbau: 12 Monate Barrique, dann 12 Monate Edelstahl
Fermentazione: Senza pompa di vinaccia, fermentazione in barrique aperto per 20 giorni
Affinamento: 12 mesi in barrique, poi 12 mesi in acciaio inox
- Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 0,9 g/l
Produzierte Flaschen: 900
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 0,9 g/l
Produzione: 900 bottiglie
- Verschluss: Kork, 6er Karton bei 0,75L und Magnum
Chiusura: tappo in sughero, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum



TIROLER ROT IGT

- Vernatsch
Schiava
- Warme Moränenschuttböden, extreme Hanglage, Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M.: 500m, Erziehungssystem: Pergel, Alter der Reben: 40 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Terreni caldi di detriti morenici, posizione extra pendio, esposizione: sud-ovest, 500 m s.l.m., Forma di allevamento: pergola
Età delle viti: 40 anni, resa: 80 q.li/ettaro
- Gärung: Schonende Verarbeitung ohne Maischepumpe, 10 Tage Maischestandzeit
Ausbau: 12 Monate im gebrauchten Tonneau
Fermentazione: Lavorazione delicata senza pompa, 10 giorni di macerazione
Affinamento: 12 mesi in tonneau usato
- Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 1,2 g/l
Produzierte Flaschen: 900
Acidità: 5,0 g/l, zucchero residuo: 1,1 g/l
Produzione: 900 bottiglie
- Verschluss: Kork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero, cartone da 6 bottiglie 0,75L



LAGREIN DOC

- Lagrein
Lagrein
- tiefgründiger warmer Porphyrschotter Ausrichtung: Süd-Ost ü.d.M.: 200m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 25 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Ghiaia porfirica calda parzialmente macinata, Esposizione: sud-est, 200 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 25 anni, resa: 70 q.li/ettaro
- Gärung: Keine Maischepumpe, Gärung im offenen Tonneau für 2 Wochen
Ausbau: 12 Monate im Tonneau, dann 12 Monate im Edelstahl
Fermentazione: Senza pompa di vinaccia, fermentazione in tonneau aperto per 2 settimane
Affinamento: 12 mesi in tonneau, poi 12 mesi in acciaio inox
- Säure: 5,1 g/l, Restzucker: 0,5 g/l
Produzierte Flaschen: 1890
Acidità: 5,1 g/l, zucchero residuo: 0,5 g/l
Produzione: 1890 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L



EICHENSTEIN

Das Weingut Eichenstein liegt auf einer Höhe von 550 bis 600 Metern mit sonniger Südwestlage im Etschtal. Im Norden thront die Texelgruppe, im Tal glänzt Meran. Porphy-Quarzit und Granit prägen den mineralhaltigen Boden von Eichenstein. Die Höhenlage schenkt den Weinen eine elegante Frische. Seit 350 Jahren ist Josef Waldners Familie mit dem Weinbau verbunden. Der Ursprung des Weinguts Eichenstein geht auf das Jahr 2005 zurück, als die erste Weißwein-Cuvée „Gloria Dei“ ausgebaut wurde. Zum Weingut gehören auch drei Lagen in Marling. Betriebsleiter Martin Pollinger steht an der Seite von Josef Waldner. Auf Eichenstein setzt der Önologe seine innovativen Vorstellungen konsequent um. Pollinger entwickelt mit großer Leidenschaft sortenklare, geradlinige, charakterstarke und eigenständige Weine.

La tenuta vinicola Eichenstein sorge in Val d'Adige, a 550-600 m s.l.m. in posizione soleggiata rivolta a sud-ovest, mentre a nord troneggia il Gruppo di Tessa con la meravigliosa Merano ai suoi piedi. La quarzite porfirica e il granito caratterizzano il suo terreno ricco di minerali, mentre l'altitudine conferisce ai vini un'elegante freschezza. La famiglia di Josef Waldner si dedica alla viticoltura da 350 anni. Le origini della Tenuta Eichenstein, di cui fanno parte anche tre vigneti a Marleno, risalgono al 2005, quando fu vinificata "Gloria Dei", la prima cuvée di vino bianco. Martin Pollinger, direttore ed enologo, affianca Josef Waldner, lavorando costantemente alle sue innovazioni e sviluppando con passione vini di carattere, tipicamente varietali, lineari e autentici.



Produzent/Produttore
Josef Waldner
Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 5,5 HA
Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 35.000
Ort/Località
Freiberg-Meran/o



GLORIA DEI - IGT

- Weissburgunder - Sauvignon Blanc - Riesling
Pinot Bianco - Sauvignon Blanc - Riesling
- Schiefer, Gneis, Granit
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 400m
Erziehungssystem: Guyot
Alter der Reben: 20 Jahre, Ertrag: 90 dz/ha
Ardesia, Gneiss, Granito
Esposizione: Sud-Est, 400 s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20 anni, resa: 90 q.li/ettaro
- Gärung in Edelstahl und zum kleinen Teil
Maischestandzeit & im kleinen Fass
Ausbau für 7 Monate auf der Feinhefe - Assemblage
2 Monate vor der Füllung
Fermentazione in acciaio; parzialmente sulle fecce
ed in botte piccola
Affinamento per 7 mesi; assemblaggio 2 mesi prima
dell'imbottigliamento
- Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 1 g/l,
Produzierte Flaschen: 6500
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 1 g/l
Produzione: 6500 bottiglie
- Verschluss: Zuckerröhr / Agglomerat-Kork, 6er
Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico composito cartone da 6
bottiglie 0,75L



SAUVIGNON DOC - STEIN

- Sauvignon blanc
Sauvignon blanc
- Porphy-Quarzit, Granit
Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M: 520m,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 10-15 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Quarzite e Porfido; Granito
Esposizione: Sud-Ovest, 520 s.l.m.,
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 10-15 anni, resa: 60 q.li/ettaro
- Minimale Maischestandzeit, Gärung in Tonneaux
Ausbau 12 Monate Tonneaux, 6 Monate Stahltank
und 5 Monate Flaschenreifung
Permanenza sulle fecce ridotta, fermentazione in
Tonneaux
Affinamento per 12 mesi in tonneau, 6 mesi in
botte di acciaio e 5 mesi in bottiglia
- Säure: 6,6 g/l, Restzucker: 0,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 2200
Acidità: 6,6 g/l, zucchero residuo: 0,5 g/l
Produzione: 2200 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie 0,75L



VERNATSCH IGT - ROSÉ CARINA

- Vernatsch
Schiava
- Schiefer, Gneis, Granit,
Ausrichtung: Ost, ü.d.M: 320m,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 20 Jahre, Ertrag: 95 dz/ha
Ardesia, Gneiss, Granito,
Esposizione: Est, 320 s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20 anni, resa: 95 q.li/ettaro
- Kurze Maischestandzeit, Kein Saftabzug alles wird
gepresst, Gärung im Stahltank,
Ausbau auf der Feinhefe für 7 Monate
Permanenza sulle fecce ridotta, pressatura totale;
fermentazione in acciaio
Affinamento per 7 mesi
- Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 1,2 g/l,
Produzierte Flaschen: 5500
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 1,2 g/l
Produzione: 5500 bottiglie
- Verschluss: Zuckerröhr / Agglomerat-Kork, 6er
Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico composito cartone da 6
bottiglie 0,75L



CHARDONNAY DOC - MARIE SOPHIE

- Chardonnay
Chardonnay
- Porphy-Quarzit, Granit
Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M: 520,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 5-15 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Quarzite e Porfido; Granito
Esposizione: sud-ovest, 520 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 5-15 anni, resa: 80 q.li/ettaro
- Ganztraubenpressung, Gärung im Stahltank;
20% kleines Holzfass
Ausbau auf der Feinhefe für 7 Monate
Pressatura ad acini interi; fermentazione in acciaio;
20% botte piccola
Affinamento: Affinamento per 7 mesi
- Säure: 5,4 g/l, Restzucker: 0,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 4800
Acidità: 5,4 g/l, zucchero residuo: 0,5 g/l
Produzione: 4800 bottiglie
- Verschluss: Zuckerröhr / Agglomerat-Kork, 6er
Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico composito cartone da 6
bottiglie 0,75L



RIESLING DOC - ATHOS

- Riesling
Riesling
- Porphy-Quarzit, Granit
Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M: 580m,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 5-15 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Quarzite e Porfido; Granito
Esposizione: Sud-Ovest, 580 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 5-15 anni, resa: 70 q.li/ettaro
- Teils Maischestandzeit, Gärung in Tonneaux
Ausbau: Vollhefe für 11 Monate & 8 Monate
Flaschenreifung
Parziale permanenza sulle fecce, fermentazione in
Tonneaux
Affinamento per 11 mesi sulle prime fecce &
affinamento in bottiglia per 8 mesi
- Säure: 7,0 g/l, Restzucker: 2,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 2500
Acidità: 7,0 g/l, zucchero residuo: 2,5 g/l
Produzione: 2500 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie 0,75L



BLAUBURGUNDER DOC - AMANTUS

- Blauburgunder
Pinot Nero
- Porphy-Quarzit, Granit,
Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M: 520m,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 8 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Quarzite e Porfido; Granito
Esposizione: Sud-Ovest, 520 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 8 anni, resa: 60 q.li/ettaro
- Kaltmazeration ca. 1 Woche, 20% ganze Trauben,
Gärung im Stahl für 3 Wochen, Spontan
Ausbau: Feinhefe für 11 Monate Barrique, 15%
neues Holz
Macerazione a freddo per 1 settimana; 20% ad acini
interi; Fermentazione in acciaio per 3 settimane
spontanea
Affinamento sulle fecce fini per 11 mesi in
Barriques; 15% legno nuovo
- Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 0,3 g/l,
Produzierte Flaschen: 4000
Acidità: 5,0 g/l, zucchero residuo: 0,3 g/l
Produzione: 4000 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L (Die
Magnum werden in Holzkisten verpackt)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie da 0,75L (Le bottiglie Magnum vengono
confezionate in casse di legno)



SAUVIGNON DOC - KNOTT

- Sauvignon blanc
Sauvignon blanc
- Schiefer, Gneis, Granit
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 360m,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 15 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Ardesia, Gneiss, Granito
Esposizione Sud-Est, 360m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 15 anni, resa: 80 q.li/ettaro
- Kurze Maischestandzeit, Gärung im Stahltank,
kleiner Teil in kleinem Holzfass
Ausbau auf der Feinhefe für 7 Monate
Permanenza sulle fecce ridotta, fermentazione in
acciaio e botte piccola
Affinamento per 7 mesi
- Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 0,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 4000
Acidità: 5,8 g/l, zucchero residuo: 0,5 g/l
Produzione: 4000 bottiglie
- Verschluss: Zuckerröhr / Agglomerat-Kork, 6er
Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico composito cartone da 6
bottiglie 0,75L



CHARDONNAY RISERVA DOC - SEPPELLAIA

- Chardonnay
Chardonnay
- Porphy-Quarzit, Granit
Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M: 550m,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 15 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Quarzite e Porfido; Granito,
Esposizione: est/sud-est, 550 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 15 anni, resa: 60 q.li/ettaro
- Ganztraubenpressung, Spontan in Tonneaux, 100%
BSA
Ausbau: Vollhefe für 12 Monate, Feinhefe
11 Monate & 8 Monate Flaschenreifung
Pressatura ad acini interi; fermentazione spontanea
in Tonneaux; 100% Mallolettica
Affinamento per 12 mesi sulle prime fecce, 11 mesi
sulle fecce fini; affinamento in bottiglia per 8 mesi
- Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 0,8 g/l,
Produzierte Flaschen: 1600
Acidità: 5,7 g/l, zucchero residuo: 0,8 g/l
Produzione: 1600 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie 0,75L



MERLOT - CABERNET FRANC RISERVA DOC - BACCARA

- Merlot - Cabernet Franc
Merlot - Cabernet Franc
- Schiefer, Gneis, Granit
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 350m,
Erziehungssystem: Guyot,
Alter der Reben: 15-20 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Ardesia, Gneiss, Granito
Esposizione: Sud-Ovest, 350m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 15-20 anni, resa: 60 q.li/ettaro
- Entrappt nicht gequetscht, Gärung im Stahl für 3
Wochen
Ausbau: Feinhefe für 12 Monate Barrique,
25% neues Holz; 11 Monate Stahl & 8 Monate
Flaschenreifung
Diraspati senza essere pressati; Affinamento in
acciaio per 3 settimane
Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in
Barriques; 25% legno nuovo; 11 mesi in acciaio ed 8
mesi in bottiglia
- Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 0,3 g/l,
Produzierte Flaschen: 3700
Acidità: 5,0 g/l, zucchero residuo: 0,3 g/l
Produzione: 3700 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L (Die
Magnum werden in Holzkisten verpackt)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie da 0,75L (Le bottiglie Magnum vengono
confezionate in casse di legno)



WEINGUT OBERSTEIN

Joachim Wolf ist Winzer in 4. Generation. Er begann ein Weinbaustudium in Trient und Geisenheim und unterrichtete anschließend einige Jahre Weinbau und Oenologie. Er begann im Jahr 2015 fortan selbst mit dem einkellern. Dabei erkannte er sofort welches außerordentliche Potential in seinen von mit Granit durchzogenen Steillagen schlummerte. Pure Mineralität. Pures Salz. Der Weinberg befindet sich an der Periadriatischen Naht, welche die Trennlinie der Eurasischen von der Afrikanischen tektonischen Platte markiert auf ca. 400-500 m Meereshöhe. Die vor Jahrmillionen vorherrschenden extremen Bedingungen haben durch Plattenverschiebungen den harten Granit aufgebrochen und zermalmt. Damals entstand hier diese besondere Bodenformation an diesen einzigartigen Hängen. Die Mineralien, allen voran stark verwitterte Quarzite, Feldspäte und Glimmer, die das poröse und schiefrige Granitgestein an den Boden abgibt, und ein sehr schonender Anbau im Weinberg und Ausbau im Keller bilden die Basis seiner Weine.

Disposti come in un anfiteatro, i ripidi pendii della nostra tenuta si affacciano a sud-est e si ergono a 400-500 m sul livello del mare. La nostra tenuta si trova sulla linea insubrica che segna il confine tra la placca tettonica eurasiatica e quella africana. Le condizioni estreme, presenti milioni di anni fa, provocarono la rottura e il disfacimento del solido granito per effetto dello scorrimento delle placche. Fu allora che si formò il particolare terreno che rende unici i versanti di queste montagne. Leggero e permeabile, questo suolo argilloso e sabbioso è ricco di materiale roccioso poroso e scistoso che a tratti si manifesta sotto forma di rocce sporgenti. Composto soprattutto da quarzite, feldspati e mica, derivati dal disfacimento del granito, questo terreno minerale è alla base della personalità di tutti i nostri vini.

weingut oberstein

Produzent/Produttore
Joachim Wolf

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 3 HA






Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 4500 Fl./ha

Zertifizierung/Certificazione
seit 4 Jahren biologisch, nicht zertifiziert
da 4 anni conduzione biologica, non certificata

Ort/Località
Tschermers/Cermes








SALIS IGT

-  Sauvignon
Sauvignon
-  verwitterter Granit, Ausrichtung: Süd-Ost,
ü.d.M.: 400-500m,
Erziehungssystem: modifizierte Casarsa (Lyra),
Alter der Reben: 20 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Granito disgregato, esposizione: sud-est,
400-500 m s.l.m.
Forma di allevamento: Casarsa modificato (Lyra)
Età delle viti: 17 anni, resa: 60 q.li/ettaro
-  lange Maischestandzeit Gärung im Tonneau,
Ausbau: 12 Monate im Tonneau 100%,
anschließend 12 Monate im Edelstahl und
12 Monate Flaschenlagerung
Macerazione sulle bucce per alcune ore e poi
fermentazione in tonneau. Affinamento:
12 mesi 100% tonneau, poi 12 mesi in acciaio inox,
successivi 12 mesi in bottiglia
-  Säure: 7 g/l, Restzucker: 1,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 2000
Acidità: 7 g/l, zucchero residuo: 1,5 g/l
Produzione: 2000 bottiglie
-  Verschluss: Glasstopfen, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in vetro, cartone da 6 bottiglie 0,75L







LAPIS IGT

-  Weissburgunder
Pinot bianco
-  Verwitterter Granit, Ausrichtung: Süd-Ost,
ü.d.M.: 400-500m,
Erziehungssystem: Zapfenschnitt auf Guiot,
Alter der Reben: 37 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Granito disgregato, esposizione: sud-est,
400-500 m s.l.m.
Forma di allevamento: cordone speronato su Guiot
Età delle viti: 37 anni, resa: 60 q.li/ettaro
-  Gärung im Tonneau, Ausbau: 12 Monate im Tonneau
100%, anschließend 12 Monate im Edelstahl und
12 Monate Flaschenlagerung
Fermentazione in tonneau. Affinamento:
12 mesi 100% tonneau, poi 12 mesi in acciaio inox,
successivi 12 mesi in bottiglia
-  Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 1,2 g/l,
Produzierte Flaschen: 800
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 1,2 g/l
Produzione: 800 bottiglie
-  Verschluss: Glasstopfen, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in vetro, cartone da 6 bottiglie 0,75L



ARENA IGT

-  99% Vernatsch 1% Lagrein
99% Schiava 1% Lagrein
-  sandiger, verwitterter Granit, Ausrichtung: Süd-Ost,
ü.d.M.: 400-500m,
Erziehungssystem: Pergel, Alter der Reben: 40-80
Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Terreno sabbioso con granito disgregato,
Esposizione: sud-est, 400-500 m s.l.m.
Forma di allevamento: pergola, età delle viti: 40-80
anni, resa: 60 q.li/ettaro
-  Gärung mit 50% ganzen Trauben mit Stielen über
2 Wochen, Ausbau: 12 Monate im Tonneau 75%
und Barrique 25%, anschließend 12 Monate im
Edelstahl und 12 Monate Flaschenlagerung.
Fermentazione: 2 settimane con 40% di uva intera
con i raspi, affinamento: 12 mesi tonneau 75% e
barrique 25%, poi 12 mesi in acciaio inox, successivi
12 mesi in bottiglia
-  Säure: 5 g/l, Restzucker: 0,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 1200
Acidità: 5 g/l, zucchero residuo: 0,5 g/l
Produzione: 1200 bottiglie
-  Verschluss: Glasstopfen, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in vetro, cartone da 6 bottiglie 0,75L



THOMAS NIEDERMAYR HOF GANDBERG

Thomas Niedermayr ist ein authentischer und bodenständiger Biopionier der neuen Generation. Das handwerkliche Arbeiten mit naturverbundener Philosophie steht im Vordergrund, immer mit dem Anspruch auf höchste Qualität. Auf dem Hof Gandberg und zwischen den Rebzeilen spürt man die Lebendigkeit, den ökologischen und vielfältigen Anbau. Die besonders achtsame Handlese ist die Basis des puristischen Ausbaues: Spontanvergärung, Verzicht auf Schönungen und Filtrationen, dafür viel Ruhe und Zeit für die Weinreife. So entstehen charaktervolle, tiefgründige Weine mit Eleganz und Langlebigkeit. Weine, die Boden, Rebsorte und Machart des Winzers widerspiegeln.

Tra i vignaioli della nuova generazione, Thomas Niedermayr è un vero pioniere del biologico. Autentico e con i piedi per terra, unisce il lavoro artigianale ad una filosofia naturalistica, operando con grande attenzione e sempre alla ricerca della massima qualità. Al maso Hof Gandberg e tra i filari dei vigneti si percepisce la vivacità di una coltivazione varietale ed ecologica. La vendemmia manuale, effettuata con estrema cura, è la base di partenza per una vinificazione puristica che contempla la fermentazione spontanea e la rinuncia a chiarificazione e filtrazione, concedendo al vino il tempo occorrente per riposare e maturare. Nascono così vini profondi e di carattere, eleganti e longevi. Vini che sono espressione del suolo, del vitigno e del viticoltore.



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

Produzent/Produttore
Thomas Niedermayr mit Frau Marlene
Thomas Niedermayr e la moglie Marlene

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 5 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 30000

Zertifizierung/Certificazione
EU-Bio & Bioland

Ort/Località
Eppan Berg/Appiano Monte



S.ALT

- Solaris
Solaris
- Lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein, Ausrichtung: Ost, ü.d.M: 520m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 20-30 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha Terreno argilloso, ricco di calcare, con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: est, 520m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 20-30 anni, resa: 60 q.li/ettaro
- Spontangärung
Ausbau: 3 Tage Mazeration im 1000 L Holz- und Stahlfass
Fermentazione spontanea
Affinamento: 3 giorni di macerazione in botti da 1000 litri ed acciaio
- Säure: 5,7 g/l, Restzucker: < 1 g/l, Produzierte Flaschen: 1000
Acidità: 5,7 g/l, zucchero residuo: < 1 g/l Produzione: 1000 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75L



SOLARIS

- Solaris
Solaris
- Lehmiger, kalkreicher, teils sehr karger, skelettreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein, Ausrichtung: Ost / Süd-Ost, ü.d.M: 500-700m - Eppan Berg und Putschwan, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 85 dz/ha Terreno argilloso, calcareo e in parte molto povero, profondo, ricco di scheletro e con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: est/sud-est, 500-700 m s.l.m., Appiano Monte e Putschwan Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 85 q.li/ettaro
- Spontangärung & z. T. Maischegärung
Ausbau: 500-1000 Liter Holz & Stahl
fermentazione spontanea e fermentazione sulle bucce
Affinamento: in botti da 500-1000 litri e acciaio
- Säure: 5,7 g/l, Restzucker: < 0,1 g/l, Produzierte Flaschen: 7500
Acidità: 5,7 g/l, zucchero residuo: < 0,1 g/l Produzione: 7500 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L (Magnum im 1er Karton)
Chiusura: tappo Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75 L, (Magnum in astuccio singolo)



WEISSBURGUNDER

- Weissburgunder
Pinot bianco
- Lehmiger, kalkreicher und tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein, Ausrichtung: Ost, ü.d.M: 520m, Erziehungssystem: Casarsa, Alter der Reben: 40 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha Terreno profondo, argilloso e calcareo con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: est, 520 m s.l.m. Forma di allevamento: Casarsa Età delle viti: 40 anni, resa: 60 q.li/ettaro
- Spontangärung & z. T. Maischegärung
Ausbau: 1/3 3 Monate auf der Maische, 23 Monate Lagerung in Holz & Stahl
fermentazione spontanea e fermentazione sulle bucce parziale
Affinamento: 1/3 per 3 mesi sulle bucce, per 23 mesi in botte
- Säure: 5,3 g/l, Restzucker: < 1 g/l, Produzierte Flaschen: 1600
Acidità: 5,3 g/l, zucchero residuo: < 1 g/l Produzione: 1600 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75L



SUMM

- 40% Solaris - 40% Bronner - 20% Sauvignier gris
40% Solaris, 40% Bronner, 20% Sauvignier gris
- Lehmiger, kalkreicher und tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 270-700m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha Terreno profondo, argilloso, ricco di calcare e con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: sud-est, 270-700 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 80 q.li/ettaro
- Spontangärung & z.T. Maischegärung
Ausbau: 500-1000 Liter Holz & Stahl
Fermentazione spontanea e in parte macerazione sulle bucce
Affinamento: in botti da 500-1000 litri e acciaio
- Säure: 5,5 g/l, Restzucker: < 0,1 g/l, Produzierte Flaschen: 5000
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: < 0,1 g/l Produzione: 5000 bottiglie
- Verschluss: Kronkorken, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo corona, cartone da 6 bottiglie 0,75L



SOUVIGNIER GRIS

- Sauvignier Gris
Sauvignier Gris
- Lehmiger, kalkreicher, teils sehr karger, skelettreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein Ausrichtung: alle 4 Himmelsrichtungen, ü.d.M: 270-550m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 75 dz/ha Terreno argilloso, calcareo e in parte molto povero, profondo, ricco di scheletro e con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: verso ogni punto cardinale, 270-550 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 75 q.li/ettaro
- Spontangärung
Ausbau: 500-1000 Liter Holz & Stahl
Fermentazione spontanea
Affinamento: in botti da 500-1000 litri e acciaio
- Säure: 6,6 g/l, Restzucker: < 1 g/l, Produzierte Flaschen: 2500
Acidità: 6,6 g/l, zucchero residuo: < 1 g/l Produzione: 2500 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75L



ABENDROT

- Sauvignier Gris
Sauvignier Gris
- Lehmiger, kalkreicher und tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein, Ausrichtung: Ost, ü.d.M: 520m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha Terreno profondo, argilloso e calcareo con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: est, 520 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 70 q.li/ettaro
- Spontangärung mit Maischegärung für 3 Monate, Ausbau: 500-1000 Liter Holz & Stahl
Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 3 mesi
Affinamento: in botti da 500-1000 litri e acciaio
- Säure: 5,5 g/l, Restzucker: < 1 g/l, Produzierte Flaschen: 3500
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: < 1 g/l Produzione: 3500 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L (Magnum im 1er Karton)
Chiusura: tappo Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75 L, (Magnum in astuccio singolo)



BRONNER

- Bronner
Bronner
- Lehmiger, kalkreicher Boden mit weißem Dolomit-Gestein & karg, sandiger Gneis-Schiefer, Ausrichtung: Ost/Süd-Ost, ü.d.M: 450-550m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha Terreno argilloso, ricco di calcare, con un alto contenuto di dolomia bianca e suolo povero, sabbioso di roccia scistosa e gneiss Esposizione est/sud-est, 450-550 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 80 q.li/ettaro
- Spontangärung
Ausbau: Einige Tage Mazeration, 500 - 1000 L Holz & Stahl
Fermentazione spontanea
Affinamento: macerazione di qualche giorno in botti da 500 - 1000 litri ed acciaio
- Säure: 5,3 g/l, Restzucker: < 0,1 g/l, Produzierte Flaschen: 5500
Acidità: 5,3 g/l, zucchero residuo: < 0,1 g/l Produzione: 5500 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L (Magnum im 1er Karton)
Chiusura: tappo Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75 L, (Magnum in astuccio singolo)



SONNRAIN

- 60 % Solaris, 40 % Muscaris
60 % Solaris, 40 % Muscaris
- Lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein, Ausrichtung: Ost/Süd-Ost, ü.d.M: 520m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha Terreno profondo, argilloso e calcareo con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: est/sud-est, 520 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 70 q.li/ettaro
- Spontangärung & Taminer mit Maischegärung, Ausbau: 500-1000 Liter Holz & Stahl
Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per il Taminer
Affinamento: in botti da 500-1000 litri e acciaio
- Säure: 5,6 g/l, Restzucker: < 1 g/l, Produzierte Flaschen: 3000
Acidità: 5,6 g/l, zucchero residuo: < 1 g/l Produzione: 3000 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L (Magnum im 1er Karton)
Chiusura: tappo Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75 L, (Magnum in astuccio singolo)



GANDFELS

- Komposition roter Piwi-Sorten
Composizione di varietà di Piwi rosse
- Lehmiger, kalkreicher und tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein, Ausrichtung: Ost, ü.d.M: 520m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha Terreno profondo, argilloso e calcareo con un alto contenuto di dolomia bianca Esposizione: est, 520 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 70 q.li/ettaro
- Spontangärung & Maischegärung für 14 Tage, Ausbau: 31 Monate Reifung im neutralem Holzfass und Stahl
Fermentazione spontanea e fermentazione sulle bucce per 14 giorni
Affinamento: 31 mesi di maturazione in botte di legno neutro e acciaio
- Säure: 5,6 g/l, Restzucker: < 1 g/l, Produzierte Flaschen: 2600
Acidità: 5,6g/l, zucchero residuo: < 1 g/l Produzione: 2600 bottiglie
- Verschluss: Stelvin, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin, cartone da 6 bottiglie 0,75L



WEINMANUFAKTUR LUIS OBERRAUCH

Anfangs ist die Leidenschaft für den Weinbau und den Wein die treibende Kraft, das Önologie- und Weinbaustudium in Geisenheim (DE) erfolgreich zu absolvieren. In den darauffolgenden 11 Jahren kommen als rechte Hand des Kellermeisters in der Kellerei Tramin dann auch wertvolle Erfahrungen in der önologischen Praxis hinzu. Einher geht die zunehmende Begeisterung für das Weinmachen, welche 2017 zum mutigen Schritt in die Selbstständigkeit führt. Im Südtiroler Weindorf Auer, der Wiege des „Unterlander“ Lagrein, findet die Weinmanufaktur Luis Oberrrauch ihre Heimat. Für das junge Familiengut ist bei der Pflege der Weingärten die Maximierung des Potentials der Einzellagen und Rebsorten das oberste Ziel, um charaktervolle, authentische Weine zu erzeugen. Die bis zu 80 Jahre alten Reben auf der traditionellen „Pergel“ sind mit ihren geringen Erträgen der Garant für komplexe, unverfälschte, elegante Weine und erfüllen so den hohen Qualitätsanspruch.

La grande passione per la viticoltura è stata decisa-va per affrontare con entusiasmo e conseguente successo il corso di Viticoltura ed Enologia presso l'istituto di Geisenheim in Germania. L'esperienza acquisita in undici anni come vice enologo presso la Cantina Tramin ed il continuo entusiasmo per la produzione di vini artigianali hanno contribuito all'apertura della "Weinmanufaktur Luis Oberrrauch" nel 2017. Da allora, nella cantina di famiglia nel paese di Ora, culla del Lagrein della Bassa Atesina, si producono vini autentici e di carattere, contribuendo a mettere ancora più in risalto il potenziale dei singoli vitigni. La preservazione dei vecchi vigneti allevati a pergola, che vantano una storia di ottant'anni, rappresenta una garanzia per la tutela della qualità. Il naturale equilibrio e, di conseguenza, le corrette rese favoriscono la produzione di vini complessi ed eleganti.



Produzent/Produttore
Luis Oberrrauch

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 2,6 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 20000

Ort/Località
Auer/Ora



LAGREIN IGT

- Lagrein**
Lagrein
- Auer - Porphy,** lehmartige Moränenablagerungen, Ausrichtung: alle 4 Himmelsrichtungen, ü.d.M. 255m, Erziehungssystem: 60% Pergel 40% Guyot, Alter der Reben: 55 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Ora – porfido e depositi morenici argillosi
Esposizione: verso i 4 punti cardinali, 255 m s.l.m.
Forma di allevamento: 60% pergola 40% guyot
Età delle viti: 55 anni, resa 80 q.li/ettaro
- Spontangärung in offenen Tonneaux, Ausbau:** Säureabbau & Ausbau in gebrauchten Tonneaux für 12 Monate
Fermentazione spontanea in tonneau aperti
Fermentazione malolattica e affinamento in tonneau usati per 12 mesi
- Säure:** 5,3 g/l, **Restzucker:** 2,8 g/l,
Produzierte Flaschen: 4000
Acidität: 5,3 g/l, **zuckerho residuo:** 2,8 g/l
Produzione: 4000 bottiglie
- Verschluss:** Glasstopfen (Magnums & DMG mit Naturkork), 6er Karton bei 0,75L (Magnum & DMG in 1er Holz)
Chiusura: tappo in vetro (magnum e jeroboom con tappo in sughero), cartone da 6 bottiglie 0,75L (magnum e jeroboom in confezione singola in legno)



LAGREIN IGT MITTERBERG - RAUT

- Lagrein**
Lagrein
- Porphy-Schwemmböden,** lehmiger Sand
Ausrichtung: Südost,
ü.d.M. 225m, Erziehungssystem: Pergel, Guyot,
Alter der Reben: 35-60 Jahre, Ertrag: 65 dz/ha
Porfido, terreni alluvionali, argilla sabbiosa
Esposizione: sud-est, 225 m s.l.m.
Forma di allevamento: Pergola, Guyot
Età delle viti: fino a 35-60 anni, resa 65 q.li/ettaro
- 30 % Stielgerüst, Spontane Maischegärung in offenen Tonneaux, Ausbau:** Barrique (80% Neuholz) 24 Monate unfiltriert
30% raspi interi, fermentazione spontanea in tino aperto, Affinamento: in Barriques per 24 mesi (80% barriques nuovo) non filtrato
- Säure:** 5,1 g/l, **Restzucker:** 1,4 g/l,
Produzierte Flaschen: 1900
Acidität: 5,1 g/l, **zuckerho residuo:** 1,4 g/l
Produzione: 1900 bottiglie
- Verschluss:** Glasstopfen, 6er Karton bei 0,75L (Magnum in Karton oder Holz)
Chiusura: tappo in vetro, cartone da 6 bottiglie 0,75L (Magnum singola astucciato in cartone o legno)



SAUVIGNON IGT - SCHALENSTEIN

- Sauvignon**
Sauvignon
- Kurtatsch - Sand- & Kiesböden** aus Dolomit & Quarzporphy, Ausrichtung: Ost, ü.d.M. 550-620m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 25 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Cortaccia – terreni sabbiosi e ghiaiosi di dolomite e porfido quarzifero
Esposizione: est, 550-620 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 25 anni, resa 80 q.li/ettaro
- Spontangärung im Tonneau, Ausbau:** Ausbau in 80% Tonneaux & 20% Barriques auf der Vollhefe
Fermentazione spontanea in tonneau
Affinamento: 80% in tonneau e 20% in barrique sui lieviti
- Säure:** 8,2 g/l, **Restzucker:** 2,8 g/l,
Produzierte Flaschen: 2500
Acidität: 8,2 g/l, **zuckerho residuo:** 2,8 g/l
Produzione: 2500 bottiglie
- Verschluss:** Glasstopfen, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in vetro, cartone da 6 bottiglie 0,75L



ROSÉ IGT

- Lagrein**
Lagrein
- Auer - Porphy/lehmartige Moränenablagerungen,** Ausrichtung: alle 4 Himmelsrichtungen, ü.d.M. 255m, Erziehungssystem: Pergel, Alter der Reben: 45 Jahre, Ertrag: 90 dz/ha
Ora – depositi morenici porfirici e argillosi
Esposizione: verso i 4 punti cardinali, 255 m s.l.m.
Forma di allevamento: pergola
Età delle viti: 45 anni, resa 90 q.li/ettaro
- Spontangärung im Tonneau 50% & Edelstahl 50%, Ausbau:** Ausbau auf der Vollhefe
Fermentazione spontanea 50% in tonneau e 50% in acciaio inox
Affinamento sui lieviti
- Säure:** 6,4 g/l, **Restzucker:** 1,3 g/l,
Produzierte Flaschen: 4000
Acidität: 6,4 g/l, **zuckerho residuo:** 1,3 g/l
Produzione: 4000 bottiglie
- Verschluss:** Naturkork, 6er Karton bei 0,75L (Magnum in Karton oder Holz)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L (Magnum singola astucciato in cartone o legno)



ROT IGT

- Vernatsch mit 60% aus Magdalena & 40% aus Tramin**
Schiava: 60% da Maddalena e 40% da Termino
- Lehmartiger, sandiger Eiseitlicher Moränenschutt & verwitterter Porphy,** Ausrichtung: Süden-Osten-Westen, ü.d.M.: 350-550m, Erziehungssystem: Pergel, Alter der Reben: bis zu 80 Jahre, Ertrag: 95 dz/ha
Terreno sabbioso e porfido disgregato
Esposizione: sud-est-ovest, 350-550 m s.l.m.
Forma di allevamento: pergola
Età delle viti: fino a 80 anni, resa 95 q.li/ettaro
- Spontangärung in offenen Tonneaux, Ausbau:** Säureabbau & Ausbau in gebrauchten Tonneaux für 12 Monate
Fermentazione spontanea in tonneau aperti
Fermentazione malolattica e affinamento in tonneau usati per 12 mesi
- Säure:** 5,4 g/l, **Restzucker:** 1,6 g/l,
Produzierte Flaschen: 4000
Acidität: 5,4 g/l, **zuckerho residuo:** 1,6 g/l
Produzione: 4000 bottiglie
- Verschluss:** Glasstopfen, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in vetro, cartone da 6 bottiglie 0,75L



OBERMOSER

Das Obermoser-Gut liegt inmitten exquisiter Weinberghügel zwischen der Weinstadt Bozen und dem Ritten. Winzer Thomas Rottensteiner und Familie erzeugen aus Pergola-Hanglagen in fünfter Weinbauern-Generation Weine mit Begeisterung für die Traditionen und motiviert durch moderne Erfolge. Geprägt vom alpinen Terroir und Mikroklima, angebaut im Einklang mit der Rebenökologie und respektvoll begleitet im Keller. Winzerweine für Freude am Gaumen: prädestiniert zum Feiern!

Il maso Obermoser si trova in mezzo a splendide colline di vigneti tra la città del vino di Bolzano e il Renon. Il vignaiolo Thomas Rottensteiner e famiglia producono vini da pendii di pergola nella quinta generazione con entusiasmo per le tradizioni da viticoltori e motivati dal successo moderno. Modellati dal terroir alpino e dal microclima, coltivati in armonia con l'ecologia delle viti e accompagnati rispettosamente in cantina. Vini dal vignaiolo per il piacere del palato: predestinati alla festa!



Produzent/Produttore
Thomas Rottensteiner

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 4 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 32.000

Zertifizierung/Certificazione
In Umstellung seit 2021, Bio ab 2024
in conversione dal 2021, biologico dal 2024

Ort/Località
St. Magdalena - Bozen/Bolzano



ST. MAGDALENER CLASSICO - DOC

- 95% Vernatschspielarten - 5% Lagrein
95% Varietä della Schiava - 5% Lagrein
- Magdalener Moränenschutt & Bozner Porphy
Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 310-540 m,
Erziehungssystem: Pergel,
Alter der Reben: 5-55 Jahre, Ertrag: 90 dz/ha
Fondo morenico e porfido bolzanino
Esposizione: sud, 310-540 m s.l.m.
Forma di allevamento: Pergola
Età delle viti: 5-55 anni, resa: 90 q.li/ettaro
- Maischegärung für ca. 10 Tage
BSA und Ausbau für bis zu 10 Monate im großen Holz
Macerazione per ca. 10 giorni
Mallolattica ed affinamento in botti grandi fino a 10 mesi
- Säure: 4,5 g/l, Restzucker: 0,3 g/l,
Produzierte Flaschen: 12000
Acidità: 4,5 g/l, zucchero residuo: 0,3 g/l
Produzione: 12000 bottiglie
- Verschluss: Diam / Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
(Magnum in 1er Karton auf Anfrage)
Chiusura: Diam / tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie da 0,75L (Magnum in cartoni singoli)



ROSÉ VERNATSCH IGT

- Vernatschspielarten
Varietä della Schiava
- Moränenschutt & Bozner Porphy
Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 300-550m
Erziehungssystem: Pergel
Alter der Reben: 5-55 Jahre, Ertrag: 90 dz/ha
Fondo morenico e porfido Bolzanino di S. Maddalena
Esposizione: Sud, 300-550 s.l.m.
Forma di allevamento: Pergola
Età delle viti: 5-55 anni, resa: 90 q.li/ettaro
- Frühlese Lagen klassischer St. Magdalener Flächen,
kurze Maischenstandzeit, Vergärung über 14 Tage
im Stahlfäß
Ausbau im Edelstahl
Vendemmia anticipata siti St. Magdalener Classico,
sulle bucce per poco tempo, fermentazione per 14
giorni in botte d'acciaio
Affinamento in acciaio
- Säure: 6 g/l, Restzucker: 0,4 g/l,
Produzierte Flaschen: 500
Acidità: 6 g/l, zucchero residuo: 0,4 g/l
Produzione: 500 bottiglie
- Verschluss: DIAM mit Papierscheife, 6er Karton bei
0,75L
Chiusura: DIAM con fascietta di carta, cartone da 6
bottiglie da 0,75L



SAUVIGNON - DOC

- Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
- Bozner Porphy und Überetscher Schwemmboden
Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 400-550m
Erziehungssystem: Guyot
Alter der Reben: 20 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Porfido bolzanino e fondo alluvionale di Oltradige
Esposizione: Sud, 400-550 s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20 anni, resa: 80 q.li/ettaro
- Vergärung über 14 Tage in Edelstahl
Ausbau auf der Feinhefe für 6 Monate im Edelstahl
und Tonneaux
Fermentazione per 14 giorni in acciaio
Affinamento per 6 mesi in acciaio e tonneau
- Säure: 6 g/l, Restzucker: 0,3 g/l,
Produzierte Flaschen: 3500
Acidità: 6 g/l, zucchero residuo: 0,3 g/l
Produzione: 3500 bottiglie
- Verschluss: Diam, 6er Karton bei 0,75L (Magnum in
1er Karton auf Anfrage)
Chiusura: Diam, cartone da 6 bottiglie da 0,75L
(Magnum in cartoni singoli)



NOBILIS - ST. MAGDALENER CLASSICO - DOC

- 90% Vernatsch vorwiegend Tschaggelle
10% Lagrein
90% Schiava prevalentemente Tschaggelle
10% Lagrein
- Moränenschutt & Bozner Porphy
Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 350 m,
Erziehungssystem: Pergel,
Alter der Reben: >45 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Fondo morenico e fondo alluvionale di Santa
Maddalena
Esposizione Sud, 350 m s.l.m.
Forma di allevamento: Pergola
Età delle viti: >45 anni, resa: 60 q.li/ettaro
- Sonderlese - Maischegärung für ca. 14 Tage
BSA und Ausbau für bis zu 14 Monate im großen
Holz & Flasche
Vendemmia accuratissima - Macerazione per ca.
14 giorni
Mallolattica ed affinamento in botti grandi e
bottiglia fino a 14 mesi
- Säure: 4,8 g/l, Restzucker: 0,3 g/l,
Produzierte Flaschen: 2500
Acidità: 4,8 g/l, zucchero residuo: 0,3 g/l
Produzione: 2500 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
(Magnum in 1er Karton)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie 0,75L (Magnum in cartone singolo)



LAGREIN - DOC

- Lagrein
Lagrein
- Überetscher Schwemmböden
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M.: 310-400 m,
Erziehungssystem: Guyot & Pergel,
Alter der Reben: 10-40 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Fondo alluvionale di Oltradige
Esposizione: Sud-Est, 310-400 s.l.m.,
Forma di allevamento: guyot e pergola
Età delle viti: 10-40 anni, resa: 80 q.li/ettaro
- Maischegärung für 2 Wochen in Holz
Ausbau in großem Holz; 10 Monate lang
Fermentazione a macerazione per 2 settimane in
botti di legno
Affinamento in botti grandi per 10 mesi
- Säure: 5 g/l, Restzucker: 0,3 g/l,
Produzierte Flaschen: 10000
Acidità: 5 g/l, zucchero residuo: 0,3 g/l
Produzione: 10000 bottiglie
- Verschluss: Diam / Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
(Magnum in 1er Karton auf Anfrage)
Chiusura: Diam / tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie da 0,75L (Magnum in cartoni singoli)



GRAFENLEITEN - LAGREIN RISERVA - DOC

- Lagrein
Lagrein
- Magdalener Schwemmböden
Ausrichtung: Süd-West, ü.d.M.: 310-350 m,
Erziehungssystem: Pergel & Guyot,
Alter der Reben: 40-60 Jahre, Ertrag: 45 dz/ha
Fondo alluvionale di Santa Maddalena
Esposizione: Sud-Ovest, 310-350 m s.l.m.
Forma di allevamento: pergola e guyot
Età delle viti: 40-60 anni, resa: 45 q.li/ettaro
- Maischegärung für 2 Wochen in Holz
Ausbau in großem Holz und Barriques; 18 Monate
lang
Fermentazione a macerazione per 2 settimane in
botti di legno
Affinamento in botti grandi e barriques per 18 mesi
- Säure: 6 g/l, Restzucker: 0,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 4500
Acidità: 6 g/l, zucchero residuo: 0,5 g/l
Produzione: 4500 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
(Magnum in 1er Karton)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6
bottiglie 0,75L (Magnum in cartone singolo)



WASSERERER HOF

Der Wassererhof liegt im unteren Eisacktal, im Gemeindegebiet von Völs am Schlern auf 460 m Meereshöhe. Dort gedeihen die Traubensorten Sauvignon, Weiss- und Grauburgunder und dort befindet sich auch das Kellereigebäude sowie der Buschenschank. Die roten Trauben für den St. Magdalener, den Mumbolt und den Cabernet Riserva wachsen am elterlichen Mumelterhof. Dieser befindet sich in Leitach bei Bozen, im klassischen St. Magdalenergebiet. Zwei Lagen, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Der Mumelterhof, eine exponierte Südlage im Bozner Kessel, sandiger Lehmboden auf Porphy. Der Wassererhof, eine Westlage im kühleren Eisacktal mit tiefgründigen, sandigen Lehmböden auf Porphykonglomerat mit Kalkeinschlüssen des Schlernmassivs. Ziel ist es durch bedingungslos Streben nach Qualität, ehrliche, bodenprägte Weine mit Reifungspotential zu produzieren.

Il Wassererhof si trova nella bassa valle dell'Isarco, nel Comune di Fiè allo Sciliar a 460 m sul livello del mare. Qui crescono i vitigni Sauvignon, Pinot Bianco e Pinot Grigio, e qui si trovano anche l'edificio della cantina ed una locanda tradizionale. Le uve rosse per il Santa Maddalena, il Mumbolt e il Cabernet Riserva crescono sul maso d'origine Mumelterhof. Si trova a Costa, vicino a Bolzano, nella classica zona del Santa Maddalena. La posizione dei due masi non potrebbe essere più diversa. Il Mumelterhof, esposto a sud nella conca di Bolzano, terreno sabbioso su porfido. Il Wassererhof, esposto a ovest nella più fresca valle dell'Isarco con terreni profondi e sabbiosi su conglomerato porfirico con inclusioni calcaree dal massiccio dello Sciliar. L'obiettivo è quello di produrre vini onesti, formati dal suolo e con un potenziale di maturazione attraverso una ricerca incondizionata della qualità.



Produzent/Produttore
Christoph Mock

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 9 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 60.000

Ort/Località
Völs/Novale di Fiè



WEISSBURGUNDER DOC

Weissburgunder 100%
 Pinot Bianco 100%

tiefgründig, sandig, steinig, lehmig mit etwas Kalkeinflüssen vom Schlernmassiv, auf verwittertem Porphyrgestein, Ausrichtung: West, ü.d.M.: 460m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 8 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Profondo, sabbioso, pietroso, limoso con alcune influenze calcaree del massiccio dello Sciliar, su roccia porfirica erosa dal tempo Esposizione: sud-est, 460 m s.l.m., Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 8 anni, resa: 80 q.li/ettaro

Gärung: Sanfte Pressung ganzer Trauben, 50% im Stahlfass, 25% im Tonneau-Fass, 25% im großen Holzfass, Lagerung auf der ersten Hefe, teils BSA Ausbau: Abzug nach 9 Monaten von der 1. Hefe und Holz, Verschnitt, 12 Monate Flaschenreife
Fermentazione: Pressatura soffice di uve intere, 50% in botti d'acciaio, 25% in botti Tonneaux, 25% in grandi botti di legno, affinamento sulle prime fecce, in parte malolattica.
Affinamento: Estrazione dopo 9 mesi dal 1° lievito e dal legno, assemblaggio, 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 1,5 g/l, Produzierte Flaschen: 9000
Acidità: 6,2 g/l, zucchero residuo: 1,5 g/l, Produzione: 9000 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L & Magnum
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum

GEWÜRZTRAMINER DOC

Gewürztraminer
 Gewürztraminer

sandigem Lehmboden auf Porphyrgestein, Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 350m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 17 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
terreno sabbioso su roccia porfirica Esposizione: Terliano e Caldaro, 350 m s.l.m. Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 17 anni, resa: 70 q.li/ettaro

Gärung: nach kurzer Mazeration, sanftes Pressen
Ausbau: 100% im Stahlfass, Lagerung auf der Feinhefe
Fermentazione: Pressatura soffice dopo una fermentazione breve sulle bucce, 100% in acciaio, affinamento sui lieviti fini

Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 3 g/l, Produzierte Flaschen: 2000
Acidità: 5,6 g/l, zucchero residuo: 3 g/l, Produzione: 2000 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L

MUMBOLT IGT

Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%, Lagrein 30%, Syrah 10%
 Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%, Lagrein 30%, Syrah 10%

Sandigem Lehmboden auf Porphyrgestein
Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 350m, Erziehungssystem: Pergel/Guyot, Alter der Reben: 10-40 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
terreno sabbioso su roccia porfirica, Esposizione: Terliano e Caldaro, 350 m s.l.m., Forma di allevamento: pergola/guyot, Età delle viti: 10-40 anni, resa: 80 q.li/ettaro

Gärung: Kaltmazeration für 5 Tage, Gärung im Stahltank mit Pigeage, 4 Wochen Maischekontakt
Ausbau: Säureabbau und Reifung für 12 Monate in gebrauchte Barrique
Fermentazione: Macerazione a freddo per 5 giorni, fermentazione in acciaio con pigiature, 4 settimane contatto con le bucce
Affinamento: malolattica e maturazione per 12 mesi nei barrique usati

Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,8 g/l, Produzierte Flaschen: 3500
Acidità: 5,6 g/l, zucchero residuo: 1,8 g/l, Produzione: 3500 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L & Magnum
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum

SAUVIGNON DOC

Sauvignon 100%
 Sauvignon 100%

tiefgründig, sandig, steinig, lehmig mit etwas Kalkeinflüssen vom Schlernmassiv, auf verwittertem Porphyrgestein, Ausrichtung: West, ü.d.M.: 460m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 5-20 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Profondo, sabbioso, pietroso, limoso con alcune influenze calcaree del massiccio dello Sciliar, su roccia porfirica erosa dal tempo Esposizione: sud-est, 460 m s.l.m., Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 5-20 anni, resa: 80 q.li/ettaro

Gärung: Sanfte Pressung nach kurzer Mazeration ganzer bzw. gequetschter Trauben, 70% im Stahlfass, 30% im Tonneau-Fass, Lagerung auf der Feinhefe Ausbau: Holz: Abzug nach 8 Monaten von der 1. Hefe, Stahl: Abzug nach 4 Monaten von der 1. Hefe, weitere 4 Monate Flaschenreife
Fermentazione: Pressatura soffice dopo una breve macerazione di uve intere o pigiate, 70% in botti d'acciaio, 30% in botti tonneau, affinamento su lieviti fini.
Affinamento: Legno: estrazione dopo 8 mesi dal 1° lievito. Acciaio: estrazione dopo 4 mesi dal 1° lievito, altri 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Säure: 6,4 g/l, Restzucker: 1,5 g/l, Produzierte Flaschen: 13000
Acidità: 6,4 g/l, zucchero residuo: 1,5 g/l, Produzione: 13000 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L & Magnum
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum

SAUVIGNON RISERVA DOC

Sauvignon 100%
 Sauvignon 100%

tiefgründig, sandig, steinig, lehmig mit etwas Kalkeinflüssen vom Schlernmassiv, auf verwittertem Porphyrgestein, Ausrichtung: West, ü.d.M.: 460m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10-20 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Profondo, sabbioso, pietroso, limoso con alcune influenze calcaree del massiccio dello Sciliar, su roccia porfirica erosa dal tempo, Esposizione est/sud-est, 460 m s.l.m., Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 10-20 anni, resa: 80 q.li/ettaro

Gärung: sanfte Pressung nach einige Stunden kalter Mazeration, Gärung mit traubeneigener Hefen in gebrauchten Tonneaux Holzfass
Ausbau: 12 Monate Lagerung im Tonneau Holzfass auf der 1. Hefe, weitere 6 Monate Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe, 12 Monate Flaschenreife
Fermentazione: Pressatura soffice dopo qualche ora di macerazione a freddo, fermentazione con lieviti indigeni in botti di legno Tonneaux usate.
Affinamento: 12 mesi di affinamento in botti di legno Tonneaux sul 1° lievito, ulteriori 6 mesi di affinamento in serbatoi di acciaio sui lieviti fini, 12 mesi di affinamento in bottiglia

Säure: 6,4 g/l, Restzucker: 1,0 g/l, Produzierte Flaschen: 1000
Acidità: 6,4 g/l, zucchero residuo: 1,0 g/l, Produzione: 1000 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L & Magnum
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum

GRAUBURGUNDER DOC

Grauburgunder 100%
 Pinot Grigio 100%

tiefgründig, sandig, steinig, lehmig mit etwas Kalkeinflüssen vom Schlernmassiv, auf verwittertem Porphyrgestein, Ausrichtung: West, ü.d.M.: 460m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 5 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Profondo, sabbioso, pietroso, limoso con alcune influenze calcaree del massiccio dello Sciliar, su roccia porfirica erosa dal tempo, Esposizione: est/sud-est, 460 m s.l.m., Forma di allevamento: guyot Età delle viti: 5 anni, resa: 70 q.li/ettaro

Gärung: sanfte Pressung nach einem Tag kalter Mazeration, 1/3 im Stahltank und 2/3 im Holzfass Tonneaux, teils BSA
Ausbau: Abzug nach 9 Monaten von der 1. Hefe und Holz, Verschnitt, 12 Monate Flaschenreife
Fermentazione: Pressatura soffice dopo un giorno di macerazione a freddo, 1/3 in vasca d'acciaio e 2/3 in botte di legno Tonneaux, in parte malolattica.
Affinamento: Estrazione dopo 9 mesi dal 1° lievito e dal legno, assemblaggio, 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,2 g/l, Produzierte Flaschen: 2000
Acidità: 5,6 g/l, zucchero residuo: 1,2 g/l, Produzione: 2000 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L & Magnum
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum

ST. MAGDALENER CLASSICO DOC

Vernatsch 95%, Lagrein 5%
 Schiava 95%, Lagrein 5%

Sandigem Lehmboden auf Porphyrgestein, Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 350m, Erziehungssystem: Pergel, Alter der Reben: 20-50 Jahre, Ertrag: 100 dz/ha
terreno sabbioso su roccia porfirica, Esposizione: sud, 350 m s.l.m., Forma di allevamento: pergola Età delle viti: 20-50 anni, resa: 100 q.li/ettaro

Gärung: etwas Kaltmazeration, 2 Wochen Maischekontakt mit Überfluten des Tresterhutes
Ausbau: 100% im Stahlfass, Lagerung auf der Feinhefe
Fermentazione: macerazione a freddo, 2 settimane di fermentazione sulle bucce con metodo batonage
Affinamento: 100% in acciaio, affinamento sui lieviti fini

Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 1,8 g/l, Produzierte Flaschen: 15000
Acidità: 5,2 g/l, zucchero residuo: 1,8 g/l, Produzione: 15000 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L & Magnum
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum

CABERNET RISERVA DOC

Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%
 Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

sandigem Lehmboden auf Porphyrgestein, Kalkschotter, Ausrichtung: Süd, ü.d.M.: 350m, Erziehungssystem: Pergel/Guyot, Alter der Reben: 40 Jahre, Ertrag: 50 dz/ha
Terreno sabbioso su roccia porfirica Esposizione: Terliano e Caldaro, 350 m s.l.m. Forma di allevamento: Pergola/guyot Età delle viti: 40 anni, resa: 50 q.li/ettaro

Gärung: Kaltmazeration für 12 Tage, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Stahltank mit Pigeage, 4 Wochen Maischekontakt
Ausbau: Säureabbau und Reifung für 20 Monate in Barrique Fässer (80% neu)
Fermentazione: Macerazione a freddo per 12 giorni, fermentazione con lieviti indigeni in acciaio con pigiature, 4 settimane contatto con le bucce

Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 1,6 g/l, Produzierte Flaschen: 6000
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 1,6 g/l, Produzione: 6000 bottiglie

Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L & Magnum
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L e Magnum



PRACKFOL

Der Prackfoler Hof, im Besitz der Familie Planer, wird erstmalig im Jahre 1429 urkundlich erwähnt. Der Weinhof Prackfol befindet sich in Völser Aicha einem kleinen Weiler am Fuße des Schlern Rosen-garten Massives. Zugehörig der Gemeinde Völs am Schlern, auf ca 600 Höhenmetern und liegt sehr ruhig und idyllisch, an einem sonnenverwöhntem Hang. Dessen Güter erstrecken sich von 550 bis zu 950 Höhenmetern. Tagsüber werden an den exponierten Hängen hohe Temperaturen erreicht, während es Nachts durch die Fallwinde des Rosen-gartens vergleichsweise stark abkühlt. Diese teils markanten Temperaturunterschiede in Verbindung mit der mineralischen Bodenbeschaffenheit (Moränen, Bozner Quarzporphyrsockel ecc) bieten beste Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Weinbau. Schon die Herren von Schloss Präsels haben das Potenzial der Lagen erkannt, denn seit im 17Jh wurde für diese, am Prackfolerhof Wein angebaut und gekeltert. Dies wird wohl kein Zufall sein.

La Tenuta Prackfol si trova ad Aica di Fiè e vanta una lunghissima storia vitivinicola, riscoperta e valorizzata dalla giovane famiglia Planer. La posizione è strabiliante e i fattori necessari alla produzione di vino di altissima qualità sono tutti presenti: i vigneti sorgono ad alte quote, tra i 550 e i 950 m di altitudine, i pendii esposti al sole si scaldano di giorno anche grazie all'aria calda che sale dalla conca di Bolzano, mentre dai massicci dolomitici dello Sciliar e del Catinaccio scende la brezza che rinfresca le notti e regala note incantevoli ai vini bianchi. I terreni sono morenici e ricchi di minerali. Non è un caso quindi che già nel XVII secolo su questi versanti si producesse la gran parte del vino destinata ai signori di Castel Presule. A quanto pare, la storia non mente.



Produzent/Produktore
Patrick und Petra Planer

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 6 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 40.000

Ort/Località
Völser Aicha/Aica di Fiè allo Sciliar



SAUVIGNON DOC

- Sauvignon
Sauvignon
- Moränenschutt/Dolomitablagerung/Quarzporphyr, Ausrichtung: Süd / Süd-Ost, ü.d.M: 500-600m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 5-25 Jahre, Ertrag: 65 dz/ha
Materiali morenici, depositi dolomitici, quarzo porfirico
Esposizione: sud/sud-est, 500-600 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 5-25 anni, resa 65 q.li/ettaro
- Beton und Stahl 8 monatiger Hefelagerung, Ausbau: Stahl- & Betonfass
Fermentazione in cemento e acciaio, 8 mesi di permanenza sui lieviti
Affinamento in acciaio e cemento
- Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 0,8 g/l, Produzierte Flaschen: 18000
Acidità: 6,5 g/l, zucchero residuo: 0,8 g/l
Produzione: 18000 bottiglie
- Verschluss: Naturkork oder Diam, 6er Karton bei 0,75L (Magnums in 1er Karton)
Chiusura: tappo in sughero naturale o Diam, cartone da 6 bottiglie 0,75L (magnum in astuccio singolo)



CHARDONNAY DOC

- Chardonnay
Chardonnay
- Moräne,Dolomit,grauer Porphy, Ausrichtung: süd/südost, ü.d.M: 550m, Erziehungssystem: Spalier, Alter der Reben: 7 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Materiali morenici, depositi dolomitici, quarzo porfirico
Esposizione: sud/sudest, 550 m s.l.m.
Forma di allevamento: a spalliera
Età delle viti: 7 anni, resa 70 q.li/ettaro
- teilweise spontan 8 monatiger Hefelagerung, Ausbau: im Stahl- & Betonfass
fermentazione spontanea parziale, 8 mesi di permanenza sui lieviti
Affinamento: in acciaio e cemento
- Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 0,9 g/l, Produzierte Flaschen: 3000
Acidità: 5,9 g/l, zucchero residuo: 0,9 g/l
Produzione: 3000 bottiglie
- Verschluss: Naturkork oder DIAM, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in suhero naturale o DIAM, cartone da 6 bottiglie 0,75L



WEISSBURGUNDER DOC

- Weissburgunder
Pinot bianco
- Sandiger Lehm/Moänenablagerungen, Ausrichtung: Süden, ü.d.M: ca. 700m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10 Jahre, Ertrag: 75 dz/ha
Argilla sabbiosa, depositi morenici
Esposizione: sud, circa 700 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 10 anni, resa 75 q.li/ettaro
- Beton und Stahl 8 monatiger Hefelagerung, Ausbau: Stahl- & Betonfass
Fermentazione in cemento e acciaio, 8 mesi di permanenza sui lieviti
Affinamento in acciaio e cemento
- Säure: 6,0 g/l, Restzucker: 0,7 g/l, Produzierte Flaschen: 4000
Acidità: 6,0 g/l, zucchero residuo: 0,7 g/l
Produzione: 4000 bottiglie
- Verschluss: Naturkork oder Diam, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo in sughero naturale o Diam, cartone da 6 bottiglie 0,75L



BLAUBURGUNDER RISERVA DOC

- Blauburgunder
Pinot nero
- Lehmiger Sand/Dolomitgestein/Moränenschutt, Ausrichtung: Süd / Süd-Ost, ü.d.M: 500-600m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 15 Jahre, Ertrag: 65 dz/ha
Sabbia argillosa, depositi dolomitici, materiali morenici
Esposizione: sud/sud-est, 500-600 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 15 anni, resa 65 q.li/ettaro
- Gärung in Edelstahl, Ausbau: 12 Monate in Barriques (30% Neues) & 12 Monate Flaschenlagerung
Fermentazione in acciaio inox
Affinamento: 12 mesi in barrique (30% nuove) e 12 mesi di maturazione in bottiglia
- Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 1,7 g/l, Produzierte Flaschen: 6500
Acidità: 5,8 g/l, zucchero residuo: 1,7 g/l
Produzione: 6500 bottiglie
- Verschluss: Naturkork oder Diam, 6er Karton bei 0,75L (Magnums in 1er Karton)
Chiusura: tappo in sughero naturale o Diam, cartone da 6 bottiglie 0,75L (magnum in astuccio singolo)



SANDL

- Weissburgunder
Pinot Bianco
- Moränenschutt/Dolomitablagerung/Quarzporphyr Ausrichtung: Süd/Südwest, ü.d.M: 700-750m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Materiali morenici/depositi dolomitici/quarzo porfirico
Esposizione: sud/sudovest, 700-750 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 10 anni, resa 60 q.li/ettaro
- Kurze Maischestandzeit und langsame, kontrollierte Gärung
Ausbau: 12 Monate Tonneau, 30 Monate Flaschenlagerung
Breve macerazione e lenta fermentazione
Affinamento: 12 mesi in tonneau, 30 mesi di affinamento in bottiglia
- Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,6 g/l, Produzierte Flaschen: 900
Acidità: 5,6 g/l, zucchero residuo: 1,6 g/l
Produzione: 900 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L oder einzeln in Holz (auf Anfrage)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L o scatola di legno singola



SAUVIGNON RISERVA

- Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
- Moränenschutt/Dolomitablagerung/Quarzporphyr Ausrichtung: Süd/Südwest, ü.d.M: 550-600m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 25 Jahre, Ertrag: 60 dz/ha
Materiali morenici/depositi dolomitici/quarzo porfirico
Esposizione: sud/sudovest, 550-600 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 25 anni, resa 60 q.li/ettaro
- Kurze Maischestandzeit und langsame, kontrollierte Gärung
Ausbau: 12 Monate Tonneau, 30 Monate Flaschenlagerung
Breve macerazione e lenta fermentazione
Affinamento 12 mesi in tonneau, 30 mesi di affinamento in bottiglia
- Säure: 6,3 g/l, Restzucker: 0,6 g/l, Produzierte Flaschen: 900
Acidità: 6,3 g/l, zucchero residuo: 0,6 g/l
Produzione: 900 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L oder einzeln in Holz (auf Anfrage)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L o scatola di legno singola



FLATSCH

- Blauburgunder
Pinot nero
- Moränenschutt/Dolomitablagerung/Quarzporphyr Ausrichtung: Süd/Südwest, ü.d.M: 550-950m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 18 Jahre, Ertrag: 55 dz/ha
Materiali morenici/depositi dolomitici/quarzo porfirico
Esposizione: sud/sudovest, 550-950 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 18 anni, resa 55 q.li/ettaro
- Kurze Maischestandzeit und langsame, kontrollierte Gärung, Ausbau: 12 Monate Barrique, 48 Monate Flaschenlagerung
Breve macerazione e lenta fermentazione
Affinamento: 12 mesi in barrique, 48 mesi di affinamento in bottiglia
- Säure: 5,6 g/l, Restzucker: 1,6 g/l, Produzierte Flaschen: 600
Acidità: 5,6 g/l, zucchero residuo: 1,6 g/l
Produzione: 600 bottiglie
- Verschluss: Naturkork, 6er Karton bei 0,75L oder einzeln in Holz (auf Anfrage)
Chiusura: tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L o scatola di legno singola



WEINGUT RÖCK

Hannes, der entspannte Winzer aus dem Eisacktal voller Ideen. Im Zentrum steht der achtsame Umgang mit der Natur und jeder einzelnen Rebe. Die Vielfalt, Diversität & Lebendigkeit soll im Weinberg erhalten bleiben und ins Glas transportiert werden. Seit 2020 werden die Weinberge nach der biologischen Anbauweise bewirtschaftet. Dem natürlichen Lauf der Dinge wird im Keller unterstützend zur Seite gestanden, ganz nach dem Gedanken „weniger ist mehr“. Spontangärung, lange Hefelagerung, keine Filtration, keine Zusätze. Es entstehen lebendige, authentische & saftige Weine mit gutem Trinkfluss. Wer diese Weine trinkt soll essen, lachen und zu viel reden.

Hannes, il rilassato viticoltore della Valle Isarco, ricco di idee. Al centro c'è un approccio attento alla natura e a ogni singola vite. La biodiversità, la varietà e la vitalità devono essere preservate nei vigneti e reinterpretate nel bicchiere. Dal 2020 i vigneti sono coltivati secondo il metodo biologico. In cantina, si presta un supporto al flusso naturale delle cose, seguendo il principio del "poca invasione, più risultato". Fermentazione spontanea, lunga maturazione sulle fecce, nessuna filtrazione, nessun additivo. Si producono vini vivaci, autentici e succulenti, con una buona bevibilità. Chi beve questi vini dovrebbe mangiare, ridere e comunicare tanto.



Produzent/Produttore
Hannes Augschöll mit Familie
Hannes Augschöll e famiglia

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 2,5 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 15000

Ort/Località
Villanders/Villandro

Zertifizierung/certificazione
EU-Bio in Umstellung / in conversione



PET NAT

Müller Thurgau
Müller Thurgau

Schottrige Quarzphyllit-Böden,
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 630-660m,
Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 36 Jahre,
Ertrag: 90 dz/ha
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere
Esposizione: sud-est, 630-660 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 36 anni, resa 90 q.li/ettaro

Maischegärung für 3 Tage,
Ausbau: Flaschenfüllung des gärenden Mostes mit
Degorgement im Frühjahr des Folgejahres
Macerazione sulle bucce per 3 giorni
Affinamento: imbottigliamento del mosto in
fermentazione, sboccatura nella primavera dell'anno
seguinte

Säure: 5,3 g/L, Restzucker: 1,6 g/l,
Produzierte Flaschen: 2000
Acidità: 5,3 g/l, zucchero residuo: 1,6 g/l
Produzione: 2000 bottiglie

Verschluss: Kronkorken, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo corona, cartone da 6 bottiglie 0,75L



PETRA IGT

Müller Thurgau (40%), Sylvaner (40%), Riesling (10%), Grüner Veltliner (10%)
Müller Thurgau (40%), Sylvaner (40%), Riesling (10%), Grüner Veltliner (10%)

Schottrige Quarzphyllit-Böden,
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 630-660m,
Erziehungssystem: Pergel, Alter der Reben: 20 Jahre,
Ertrag: 90 dz/ha
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere
Esposizione: sud-est, 630-660 m s.l.m.
Forma di allevamento: pergola
Età delle viti: 20 anni, resa 90 q.li/ettaro

Spontangärung
Ausbau: Edelstahl für 11 Monate auf der Feinhefe,
ungeschönt & unfiltriert abgefüllt
Fermentazione spontanea
Affinamento per 11 mesi in acciaio sulle fecce fini,
senza additive e non filtrato

Säure: 5,4 g/L, Restzucker: 1,4 g/l,
Produzierte Flaschen: 2130
Acidità: 5,4 g/l, zucchero residuo: 1,4 g/l
Produzione: 2130 bottiglie

Verschluss: technischer Kork NOMA, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico NOMA, cartone da 6
bottiglie 0,75L



VIEL ANDERS IGT

60% Gewürztraminer - 40% Sylvaner
60% Gewürztraminer - 40% Sylvaner

Schottrige Quarzphyllit-Böden,
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 570-670m,
Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 20 Jahre,
Ertrag: 60 dz/ha
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere
Esposizione: sud-est, 570-670 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20 anni, resa 60 q.li/ettaro

Spontane Maischegärung in Edelstahl, Ausbau:
Grosses Eichenfass für 21 Monate, Ungeschönt &
unfiltriert abgefüllt
Fermentazione spontanea sulle bucce in acciaio inox
Affinamento in botte grande di rovere per 21 mesi.
Senza additive e non filtrato

Säure: 4,9 g/L, Restzucker: 1,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 1350
Acidità: 4,9 g/l, zucchero residuo: 1,5 g/l
Produzione: 1350 bottiglie

Verschluss: technischer Kork NOMA, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico NOMA, cartone da 6
bottiglie 0,75L



GRÜNER VELTLINER IGT - JOHANNA

Grüner Veltliner
Grüner Veltliner

Schottrige Quarzphyllit-Böden,
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 580-630m,
Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 12 Jahre,
Ertrag: 75 dz/ha
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere
Esposizione: sud-est, 580-630 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 12 anni, resa 75 q.li/ettaro

Spontangärung im Edelstahltank, 15% mit 4-tägigem Maischekontakt, Ausbau für 11 Monate auf der Feinhefe im neutralen Eichenfass. Ungeschönt & unfiltriert abgefüllt.
Fermentazione spontanea in acciaio, 15% con macerazione sulle bucce per 4 giorni 11 mesi sulle fecce fini in botti di rovere neutro. Senza additive e non filtrato

Säure: 4,7 g/L, Restzucker: 1,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 2500
Acidità: 4,7 g/l, zucchero residuo: 1,5 g/l
Produzione: 2500 bottiglie

Verschluss: technischer Kork NOMA, 6er Karton bei 0,75L (Magnums in 1er Kartons)
Chiusura: tappo tecnico NOMA, cartone da 6
bottiglie 0,75L (magnum in astuccio singolo)



VOGLIA IGT

Zweigelt & Blauburgunder
Zweigelt & Pinot Nero

Schottrige Quarzphyllit-Böden,
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 550-680m,
Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 20 Jahre,
Ertrag: 70 dz/ha
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere
Esposizione: sud-est, 550-680 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20 anni, resa 70 q.li/ettaro

Spontangärung, Teils Macération carbonique, teils kurzer Maischekontakt für 5 Tage im Edelstahltank Ausbau für 11 Monate auf der Feinhefe im großen Akazienholzfass. Ungeschönt & unfiltriert abgefüllt.
Fermentazione spontanea. Parte Macération carbonique, parte macerazione sulle bucce, affinamento per 11 mesi in botte grande di acacia. Senza additive e non filtrato

Säure: 5,5 g/L, Restzucker: 1,5 g/l,
Produzierte Flaschen: 2800
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 1,5 g/l
Produzione: 2800 bottiglie

Verschluss: technischer Kork NOMA, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico NOMA, cartone da 6
bottiglie 0,75L



RIESLING IGT - PAULA

Riesling
Riesling

Schottrige Quarzphyllit-Böden,
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 560-700m,
Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 16 Jahre,
Ertrag: 70 dz/ha
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere
Esposizione: sud-est, 560-700 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 16 anni, resa 70 q.li/ettaro

Spontangärung im Edelstahltank, 15% mit 4-tägigem Maischekontakt, Ausbau für 11 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank (50%) und im kleinen, neutralen Eichenfass (50%). Ungeschönt & unfiltriert abgefüllt.
Fermentazione spontanea in acciaio, 15% con macerazione sulle bucce per 4 giorni Affinamento: 11 mesi sulle fecce fini in botti di acciaio (50%) e in botte di rovere neutro. Senza additive e non filtrato

Säure: 6 g/L, Restzucker: 1,7 g/l,
Produzierte Flaschen: 3300
Acidità: 6 g/l, zucchero residuo: 1,7 g/l
Produzione: 3300 bottiglie

Verschluss: technischer Kork NOMA, 6er Karton bei 0,75L (Magnums in 1er Kartons)
Chiusura: tappo tecnico NOMA, cartone da 6
bottiglie 0,75L (magnum in astuccio singolo)



CARUESS ROT IGT

80% Zweigelt - 20% Blauburgunder
80% Zweigelt - 20% Pinot nero

Schottrige Quarzphyllit-Böden,
Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M: 550-680m,
Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 20 Jahre,
Ertrag: 70 dz/ha
Terreni ghiaiosi di filladi quarzifere
Esposizione: sud-est, 550-680 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20 anni, resa 70 q.li/ettaro

Maischegärung in Edelstahl, Ausbau:
Grosses Holz für 2 Jahre in gebrauchten Barriques, Ungeschönt & unfiltriert abgefüllt
Fermentazione in acciaio inox
Affinamento per 2 anni mesi in barrique usate. Senza additive e non filtrato

Säure: 5,6 g/L, Restzucker: 1,1 g/l,
Produzierte Flaschen: 2600
Acidità: 5,6 g/l, zucchero residuo: 1,1 g/l
Produzione: 2600 bottiglie

Verschluss: technischer Kork NOMA, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo tecnico NOMA, cartone da 6
bottiglie 0,75L



©Lena Sulzenbacher

BURGERHOF

Seit Längerem wird auf pilzwiderstandsfähige (PIWI) Sorten gesetzt, um Biowein zu produzieren: Johanniter, Solaris, Muscaris, Sauvignier Gris, Regent und Cabernet Cortis. Neue Reben braucht das Land! Johannes' Leidenschaft für Weine und nachhaltiges Wirtschaften zieht sich wie ein roter Faden auch durch die Weinproduktion. Dabei hilft ihm sein Wissen, gesammelt durch die Arbeit in Wein-gütern auf der ganzen Welt (Australien, Südafrika, Südamerika, Nordamerika, Deutschland, Südtirol). Solides Handwerk mischt sich dann mit den eigenen Vorstellungen und Visionen. „So viel wie nötig und so wenig wie möglich“. Jeder kleinste Schritt im Prozess von der Pflanze bis zum Wein im Glas prägt den Wein in irgendeiner Form. Ein guter Wein entsteht bereits auf der Rebe.

Già da tempo si utilizzano varietà resistenti ai funghi (PIWI) per produrre il vino biologico: si tratta delle varietà Johanniter, Solaris, Muscaris, Souvi-gnier Gris, Regent e Cabernet Cortis. “La terra ha bisogno di nuovi vitigni!” La passione di Johannes per i vini e per l'economia sostenibile scorre come un filo rosso attraverso tutti i processi della produ-zione del vino. A sostenerlo nel suo impegno sono le profonde conoscenze che ha maturato lavorando nelle cantine di tutto il mondo: Australia, Sudafrica, America del Nord e del Sud, Germania, Alto Adige. Le sue idee e le sue visioni si mescolando quindi ad un grande lavoro manuale. “Lo stretto necessario e il meno possibile.” Ogni passo, anche il più piccolo, nel processo che dall'uva sulla pianta porta al vino nel bicchiere, influisce in qualche modo sul vino. E un buon vino nasce già in vigna.

burgerhof
meßner

Produzent/Produttore
Johannes Meßner mit Frau Katrin
Johannes Meßner e la moglie Katrin

Weinbergfläche/Ettari vitati
ca. 2 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 8000

Zertifizierung/Certificazione
EU-Bio & Bioland

Ort/Località
Brixen/Bressanone



INSEKT

- 50% Solaris, Müller Thurgau 50%
- 50% Solaris, Müller Thurgau 50%
- Tiefgründiger, sandiger Lehm-boden mit Granitstein auf ehemaliger Gletscherterrasse, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M.: 700m, Erziehungssystem: Spalier, Alter der Reben: 36 und 11 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Terreno profondo, argilloso e sabbioso con granito, poggiate su un'antica terrazza glaciale
Esposizione: sud-est, 700 m s.l.m.
Forma di allevamento: spalliera
Età delle viti: 36 e 11 anni, resa 70 q.li/ettaro
- Spontangärung
Ausbau: im Stahlfass
Fermentazione spontanea
Affinamento: in acciaio
- Säure: 7 g/l, Restzucker: 0 g/l,
Produzierte Flaschen: 2000
Acidità: 7 g/l, zucchero residuo: 0 g/l
Produzione: 2000 bottiglie
- Verschluss: Kronkorken,
6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo corona, cartone da 6 bottiglie 0,75L



ROSE

- Regent
Regent
- Tiefgründiger, sandiger Lehm-boden mit Granitstein auf ehemaliger Gletscherterrasse, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M.: 750m, Erziehungssystem: Spalier, Alter der Reben: 30 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Terreno profondo, argilloso e sabbioso con granito, poggiate su un'antica terrazza glaciale
Esposizione: sud-est, 750 m s.l.m.
Forma di allevamento: spalliera
Età delle viti: 30 anni, resa 70 q.li/ettaro
- Spontangärung
Ausbau: im Stahlfass vergoren und dann in Tonneaux
Fermentazione spontanea
Affinamento: fermentazione in acciaio e dopo tonneaux
- Säure: 6 g/l, Restzucker: 0 g/l,
Produzierte Flaschen: 2000
Acidità: 6 g/l, zucchero residuo: 0 g/l
Produzione: 2000 bottiglie
- Verschluss: Stelvin Lux+, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, cartone da 6 bottiglie 0,75L



BURGFRIEDEN

- Regent
Regent
- Tiefgründiger, sandiger Lehm-boden mit Granitstein auf ehemaliger Gletscherterrasse, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M.: 750m, Erziehungssystem: Spalier, Alter der Reben: 30 Jahre, Ertrag: 70 dz/ha
Terreno profondo, argilloso e sabbioso con granito, poggiate su un'antica terrazza glaciale
Esposizione: sud-est, 750 m s.l.m.
Forma di allevamento: spalliera
Età delle viti: 30 anni, resa 70 q.li/ettaro
- Spontangärung
Ausbau: im Stahlfass vergoren und dann in Tonneaux
Fermentazione spontanea
Affinamento: fermentazione in acciaio e dopo tonneaux
- Säure: 5 g/l, Restzucker: 0 g/l,
Produzierte Flaschen: 1200
Acidità: 5 g/l, zucchero residuo: 0 g/l
Produzione: 1200 bottiglie
- Verschluss: Stelvin Lux+, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, cartone da 6 bottiglie 0,75L



JOHANNITER IGT

- Johanniter
Johanniter
- Tiefgründiger, sandiger Lehm-boden mit Granitstein auf ehemaliger Gletscherterrasse, Ausrichtung: Süd-Ost, ü.d.M.: 700m, Erziehungssystem: Spalier, Alter der Reben: 13 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Terreno profondo, argilloso e sabbioso con granito, poggiate su un'antica terrazza glaciale
Esposizione: sud-est, 700 m s.l.m.
Forma di allevamento: spalliera
Età delle viti: 13 anni, resa 80 q.li/ettaro
- Spontangärung in Edelstahl
Ausbau: Stahl und Amphore
Fermentazione spontanea in acciaio
Affinamento: acciaio e anfora
- Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 0 g/l,
Produzierte Flaschen: 2500
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 0 g/l
Produzione: 2500 bottiglie
- Verschluss: Stelvin Lux+ & Magnum mit Naturkork,
6er Karton bei 0,75L (Magnum ohne Karton)
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, magnum con tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L (magnum senza cartone)



GRIESSER HOF

Die Weinbautradition reicht bis in die frühe Neuzeit zurück, das bezeugen Aufzeichnungen des Klosters Neustift. Auf dem fruchtbaren Moränenhügel, der durch die Gletscher entstanden ist, wachsen heute vorwiegend Weissweine von außergewöhnlicher Qualität, die durch ihre frische und fruchtige Eleganz überzeugen. Aus unseren verschiedenen Lagen Gols, Gall und Rigger keltern wir nur Trauben von bester Qualität und verarbeiten sie nach modernsten Standards der Kellertechnik. Es ist uns wichtig, Weine mit eigenem Charakter und Eigenständigkeit zu erzeugen.

La viticoltura ha una lunghissima tradizione, infatti già nel Quattrocento gli annali dell'Abbazia di Novacella tessevano le lodi dell'eccellente vino del vigneto "Golser". Anche oggi sulla fertile altura morenica di origine glaciale crescono uve di grande pregio, soprattutto varietà per la produzione di vino bianco, che sorprendono per la freschezza e l'eleganza del frutto. Dai diversi vigneti di Gols, Gall e Rigger torchiamo solo i grappoli migliori e li vinifichiamo secondo gli standard della viticoltura più moderna. Per noi è importante realizzare vini che abbiano carattere e originalità.



Produzent/Produttore
Paul Huber

Weinbergfläche/Ettari vitati
6 HA

Produzierte Flaschen/Bottiglie prodotte
ca. 20000

Ort/Località
Vahrn/Varna



KERNER DOC GALL

- Kerner**
Kerner
- Durchlüftete lehmige Sandböden, Ausrichtung: Süd-Ost Ausrichtung, ü.d.M: 850-900m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 15 Jahre, Ertrag: 85 dz/ha
Terreni arieggiati di sabbia argillosa
Esposizione: sud-est, 850-900 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 15 anni, resa 85 q.li/ettaro
- Gärung im Stahltank mit BSA, Ausbau: 10 Monate auf der Feinhefe in Edelstahl
Fermentazione in acciaio con malolattica
Affinamento: 10 mesi in acciaio inox sulle fecce fini
- Säure: 5,5 g/l, Restzucker: 1 g/l, Produzierte Flaschen: 11000
Acidità: 5,5 g/l, zucchero residuo: 1 g/l
Produzione: 11000 bottiglie
- Verschluss : Stelvin Lux+ & Magnum mit Naturkork, 6er Karton bei 0,75L (Magnum in 1er Holzkiste)
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, magnum con tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L (magnum in cassa in legno)



SAUVIGNON AMPHORE GOLS

- Sauvignon
Sauvignon
- Sandiger Lehm, Ausrichtung: Ost, ü.d.M: 670m, Erziehungssystem: Spalier, Alter der Reben: 15 Jahre, Ertrag: 90 dz/ha
sabbia argillosa, esposizione: est, 670 m s.l.m.
Forma di allevamento: a spalliera
Età delle viti: 15 anni, resa 90 q.li/ettaro
- Maischegärung 7 Monate auf den Schalen, Ausbau: 10 Monate in der Amphore
Fermentazione sulle bucce per 7 mesi, Affinamento: 10 mesi in amphora
- Säure: 6,5 g/l, Restzucker: 0,2 g/l, Produzierte Flaschen: 1000
Acidità: 6,5 g/l, zucchero residuo: 0,2 g/l
Produzione: 1000 bottiglie
- Verschluss : Stelvin Lux+, Kartonage : 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, cartone da 6 bottiglie 0,75L



SAUVIGNON DOC GOLS

- Sauvignon
Sauvignon
- Gletscherformter Lehm Boden, Ausrichtung: Süd-Ost-West, ü.d.M: 650m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10 Jahre, Ertrag: 85 dz/ha
Terreno argilloso di origine glaciale
Esposizione: sud-est-ovest, 650 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 10 anni, resa 85 q.li/ettaro
- Spontangärung, 48h Mazeration bei 16°C in Edelstahl, Ausbau: Säureabbau & 10 Monate auf der Feinhefe, 80% Tonneaux, 20% Stahl
Fermentazione spontanea, 48 ore di macerazione a 16°C in acciaio inox, Affinamento: malolattica e 10 mesi sulle fecce fini, 80% Tonneaux, 20% acciaio inox
- Säure: 5,9 g/l, Restzucker: 1,0 g/l, Produzierte Flaschen: 4500
Acidità: 5,9 g/l, zucchero residuo: 1,0 g/l
Produzione: 4500 bottiglie
- Verschluss : Stelvin Lux+, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, cartone da 6 bottiglie 0,75L



BLAUBURGUNDER ROSÉ DOC LILITH

- Blauburgunder
Pinot Noir
- Gletscherformter Lehm Boden, Ausrichtung: Süden, ü.d.M: 680m, Erziehungssystem: Spalier, Alter der Reben: 12 Jahre, Ertrag: 50 dz/ha
Terreno argilloso di origine glaciale
Esposizione: sud, 680 m s.l.m.
Forma di allevamento: a spalliera
Età delle viti: 12 anni, resa 50 q.li/ettaro
- Spontangärung 1 Woche Mazeration auf Schalen, Ausbau: 7 Monate im Stahltank
Fermentazione spontanea sulle bucce per 1 settimana
Affinamento: 7 mesi in acciaio
- Säure: 5,8 g/l, Restzucker: 0,2 g/l, Produzierte Flaschen: 1000
Acidità: 5,8 g/l, zucchero residuo: 0,2 g/l
Produzione: 1000 bottiglie
- Verschluss : Kronenkorken, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo corona, cartone da 6 bottiglie 0,75L



SYLVANER DOC GOLS

- Sylvaner
Sylvaner
- Gletscherformter Lehm Boden, Ausrichtung: Süd-Ost-West Ausrichtung, ü.d.M: 650m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 20-40 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Terreno argilloso di origine glaciale
Esposizione: sud-est-ovest, 650 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 20-40 anni, resa 80 q.li/ettaro
- Spontangärung 48h Mazeration bei 16°C im großen Holzfass, Ausbau: Säureabbau & 10 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
Fermentazione spontanea, 48 ore di macerazione a 16°C in botte grande, Affinamento: malolattica e 10 mesi in botte grande sulle fecce fini
- Säure: 5,3 g/l, Restzucker: 1,4 g/l, Produzierte Flaschen: 6000
Acidità: 5,3 g/l, zucchero residuo: 1,4 g/l
Produzione: 6000 bottiglie
- Verschluss : Stelvin Lux+ & Magnum mit Naturkork, Kartonage : 6er Karton bei 0,75L (Magnum einzeln in Holz)
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, magnum con tappo in sughero, cartone da 6 bottiglie 0,75L (magnum in scatola di legno singola)



GEWÜRZTRAMINER DOC GOLS

- Gewürztraminer
Gewürztraminer
- Gletscherformter Lehm Boden, Ausrichtung: Süd-Ost-West, ü.d.M: 650m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10 Jahre, Ertrag: 65 dz/ha
Terreno argilloso di origine glaciale
Esposizione: sud-est-ovest, 650 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 10 anni, resa 65 q.li/ettaro
- Spontangärung 96h Mazeration bei 16°C im Edelstahl, Ausbau: Säureabbau & 10 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl
Fermentazione spontanea, 96 ore di macerazione a 16°C in acciaio inox, Affinamento: malolattica e 10 mesi sulle fecce fini in acciaio inox
- Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 6,0 g/l, Produzierte Flaschen: 3500
Acidità: 5,2 g/l, zucchero residuo: 6,0 g/l
Produzione: 3500 bottiglie
- Verschluss : Stelvin Lux+, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, cartone da 6 bottiglie 0,75L



VELTLINER DOC RIGGER

- Grüner Veltliner
Grüner Veltliner
- Trockene Kies-Sandböden mit starker Thermik (Wind/Wärme), Ausrichtung: Süden, ü.d.M: 850m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 15 Jahre, Ertrag: 80 dz/ha
Terreni sabbioso-ghiaiosi e microclima con forti termiche (vento/calore)
Esposizione: sud, 850 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 15 anni, resa 80 q.li/ettaro
- Spontangärung 48h Mazeration bei 16°C im großen Holzfass, Ausbau: Säureabbau & 10 Monate auf der Feinhefe 80% im großen Holzfass, 20% Amphore
Fermentazione spontanea, 48 ore di macerazione a 16°C in botte grande, Affinamento: malolattica e 10 mesi 80% in botte grande, 20% in amphora sulle fecce fini
- Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 1,0 g/l, Produzierte Flaschen: 6000
Acidità: 5,0 g/l, zucchero residuo: 1,0 g/l
Produzione: 6000 bottiglie
- Verschluss : Stelvin Lux+ & Magnum mit Naturkork, 6er Karton bei 0,75L (Magnum einzeln in Holz)
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, magnum con tappo in sughero naturale, cartone da 6 bottiglie 0,75L (magnum in scatola di legno singola)



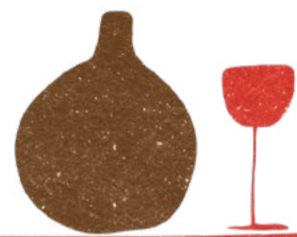
PINOT NOIR IGT GOLS

- Blauburgunder
Pinot nero
- Gletscherformter Lehm Boden, Ausrichtung: Süd-Ost-West, ü.d.M: 650m, Erziehungssystem: Guyot, Alter der Reben: 10 Jahre, Ertrag: 65 dz/ha
Terreno argilloso di origine glaciale
Esposizione: sud-est-ovest, 650 m s.l.m.
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 10 anni, resa 65 q.li/ettaro
- Gärung in Edelstahl, Ausbau: 10 Monate im gebrauchten Barrique
Fermentazione in acciaio inox
Affinamento: 10 mesi in barrique usate
- Säure: 5,0 g/l, Restzucker: 0,5 g/l, Produzierte Flaschen: 1500
Acidità: 5,0 g/l, zucchero residuo: 0,5 g/l
Produzione: 1500 bottiglie
- Verschluss : Stelvin Lux+, 6er Karton bei 0,75L
Chiusura: tappo Stelvin Lux+, cartone da 6 bottiglie 0,75L

COMING
SOON

vinum.

focus on wine.



Brennerstraße 28 Via Brennero
I-39100 Bozen/Bolzano (BZ)
T +39 0471 061620
info@vinum.it
www.vinum.it

