

DER SÜDTIROLER WEIN UND SEINE GESCHICHTE

Südtirol, die einzige Region Italiens, mit den meisten Auszeichnungen für Qualitätsweine. Von unzähligen Weinbauern wurde Südtirol als traditionelles Weinland mitgestaltet und geprägt. Funde von Traubensamen bezeugen das Heimatrecht der Rebe schon in der Eiszeit. In den reizvollen Landschaften haben die Reben schon vor Jahrtausenden ideale Voraussetzungen gefunden. Das Weinland Südtirols zählt zu den ältesten Weinanbaugebieten Mitteleuropas und des gesamten deutschsprachigen Raumes.

Bereits vor Christi Geburt füllte das Volk der Räter im heutigen Südtirol seinen Wein in Holzfässern ab. Als mit der „Via Claudia Augusta“ die erste Alpenverbindung entstand, brachten Pilger und Kaufleute von ihren Reisen auch neues Wissen in Sachen Weinbau und veredelte Rebenetzlinge mit zurück nach Südtirol.

Ab dem 8. Jahrhundert n. Chr. erwarben fränkische und bayerische Klöster Weingüter im klimatisch bevorzugten Südtirol und benannten die ersten Weine wie „Pötzner“ und „Traminer“ nach ihrer Herkunft. Im Jahre 1525 erwähnte der Bauernführer Michael Gaismair erstmals die Sorte Lagrein.

Besonders gefördert wurde Südtirols Weinbau unter der Habsburgermonarchie. Die Anzahl der Rebsorten nahm zu, Riesling und Burgundersorten zogen in die Südtiroler Weingüter ein – und um 1900 leider auch die aus Amerika eingeschleppten Rebkrankheiten.

Seit 1980 erlebt der Südtiroler Weinbau dank Modernisierung und konsequentem Qualitätsdenken einen nachhaltigen Aufschwung. Der alpine Charakter in Kombination mit dem mediterranen Charme machen Südtirols Weine heute in und außerhalb Italiens beliebter als je zuvor.

IL VINO DEL ALTO ADIGE E LA SUA STORIA

Generazioni di viticoltori hanno contribuito a fare dell'Alto Adige un territorio tradizionale del vino. Ritrovamenti di semi d'uva testimoniano la presenza della vite già dall'era glaciale. Da diversi millenni nella nostra regione le vigne hanno trovato condizioni ideali. Le nostre zone sono tra le più antiche regioni vinicole dell'Europa centrale.

Ancora prima della nascita di Cristo, il popolo dei Reti in Alto Adige usava le botti di legno per la conservazione del vino. Da quando la „Via Claudia Augusta“ è diventata il primo collegamento alpino, pellegrini e mercanti hanno portato mode e conoscenze nel campo della viticoltura.

A partire dall'ottavo secolo d.C. i monasteri bavaresi e franchi hanno acquisito e coltivato vigneti in Alto Adige grazie al clima favorevole e hanno nominato i primi vini „Pötzner“ e „Traminer“, a seconda della relativa zona di origine. Nel 1525 il leader delle lotte contadine „Michael Gaismair“ ha menzionato per la prima volta alla varietà „Lagrein“.

Durante il dominio della monarchia Asburgica la viticoltura in Alto Adige ha vissuto un periodo di grande sviluppo. Il numero delle varietà è aumentato velocemente e le varietà Riesling e Pinot hanno fatto il loro ingresso nei vigneti altoatesini. Ma nel 1900 purtroppo sono state importate anche le malattie della vite dall'America.

Dal 1980, grazie alla modernizzazione ed alla salvaguardia della qualità, la viticoltura altoatesina sta vivendo grandi successi. Il connubio tra il carattere alpino e il fascino mediterraneo fa apprezzare come non mai i vini dell'Alto Adige sia in Italia che all'estero.

SEKT & PROSECCO

Kellerei Arunda Vivaldi

„Arunda Rosé Brut Excello“

€ 36,00 -

Vollfruchtig, cremig-weinig und schmeichelnd im Geschmack, ausgewogen und angenehm zu trinken dank des harmonischen Zusammenspiels einer leichten Restsüße-Note und einem wohlschmeckend-klären Abgang, der an Mandeln erinnert.

Piacevolmente fruttato, cremoso e vinoso al gusto si fa bere con piacere grazie all'equilibrato gioco tra un tocco di zucchero residuo e una nota amarognola, che sa di mandorla.

Giulio Ferrari

„Ferrari Perlé “

2009

€ 39,00 -

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Die Perlage ist sehr fein und lang anhaltend. Ein Intensives und besonders feines Bouquet, mit Eindrücken von Mandelblüten und Renetten, leicht gewürzt von einem Hauch Brotkruste.

Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage é finissimo e persistente. Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziati con un accenn di crosta di pane.

Foss Marai

„Marai de Marai“ Extra Dry

€ 17,50 -

Ein frischer Schaumwein zart strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen und von einer feinen Perlage durchzogenen Klarheit. Besitzt ein fruchtiges Aroma nach grünem Apfel und Akazienblumen.

Uno spumante fresco, dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli e una delicata limpidezza. Un intenso profumo fruttato di mela verde e fiori d'acacia, seguito da un gusto snello e morbido.

Ruggeri

„Vecchie Viti“

€ 35,00 -

Sein Charakter besitzt eine starke Materialität.

Es ist breit und einladend und umfasst Schattierungen von reifen süßen Früchten, Gebäck und kandierten Zitrusfrüchten.

Profumo caratterizzato da spiccata mineralità.

Ampio e invitante, abbraccia sfumature di frutta dolce matura, meringa, pasticceria e scorze di agrume candito.

ROSÉWEIN / VINI ROSE

Muri - Gries

„Südtirol Lagrein Kretzer“

2017

€ 17,00 -

Fuchtig und klar mit Noten von Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren, im Geschmack wiederumbesitzt er eine füllige Struktur, angenehm feine Säure und eine schöne Frische.

Fruttato e chiaro con note di ciliegia, lampone e rosso Ribes, nel gusto ha una struttura robusta, piacevolmente acidità e una bella freschezza.

WEISS WEINE / VINI BIANCHI

Kellerei Girlan „448“ 2017 € 16,00

*FrISChe, zarte Duftnoten, Säure und Gleichgewicht mit einer leichten aromatischen Note.
Fresco, dall' aroma delicato, acidità ed equilibrio con una leggera nota aromatica.*

Eisaktaler „Kerner“ 2017 € 22,00 -

*Grünlich bis hellgelb in der Farbe mit ein Bouquet Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten an der Nase, sehr lebhaft, saftig und rassig am Gaumen, mit mineralischem Abgang.
Da giallo paglierino a giallo verdognolo nel colore, abbina a note floreali, sentori di pesca ed albicocca. Fresco, sapido, con note minerali.*

St. Michael Eppan „Riesling Montiggl“ 2016 € 23,50 -

*Er ist geprägt von, wohlriechenden Aromen die an frISChe Pfirsiche erinnern. Im Geschmack
Elegant und Trocken.
È caratterizzato da intensi aromi fragranti che ricordano le pesche fresche.
Il gusto è elegante e asciutto.*

Kellerei Tramin „Gewürztraminer Selida“ 2017 € 22,80 -

*Aromatischer und körperreicher Weißwein. Ausgeprägtes Aroma nach Rosenblättern,
Zimt und Nelken.
Vino bianco aromatico e corposo. Pronunciato aroma di petali di rosa, cannella e chiodi di garofano.*

Kellerei Terlan „Sauvignon Winkel“ 2016 € 24,50 -

*Leuchtende Farbe mit strohgelben Reflexen. Sehr fruchtbetont Aromen von Aprikosen
Mandarinen und Passionsfrucht vermischen sich mit aromatischen Duftkomponenten
von Holunderblüten, Brennessel und Minze. Am Gaumen frisch knackige Säure .
Un colore luminoso con riflessi giallo-paglierino. Spiccano gli aromi fruttati di albicocca,
mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del
fiore di sambuco, dell'ortica e della menta. Al palato, fresca acidità croccante.*

St. Michael Eppan „St. Valentin Sauvignon“ 2016 € 31,90 -

*Sein unverkennbares dichtes Sortenaroma erinnert an Holunder, frISChe Brennesel,
Holunderblüten und reife, schwarze Johannisbeere.
Il suo caratteristico denso aroma varietale ricorda il sambuco e l' ortica fresca,
i fiori di sambuco e il ribes maturo.*

Kellerei Schreckbichl	Chardonnay „Altkirch“	2017	€ 17,50 -
<i>Harmonisch ausbalanciert am Gaumen mit typischen exotischen Noten wie Ananas und Mango.</i> <i>Armoniosamente bilanciato al palato, con tipiche note esotiche come ananas e mango.</i>			
Kellerei Gírlan	Chardonnay „Flora“	2015	€ 26,00 -
<i>Dieser Wein drückt intensive, saubere und frische Aromen mit Persönlichkeit aus. Hervorragende Struktur. Würzig und mineralisch mit langem Abgang am Gaumen, sehr ausgewogen</i> <i>Di elegante struttura e bella consistenza, con note fruttate intense. Ottima struttura, sapido e minerale di lunga persistenza al palato. Si consiglia l'abbinamento con raffinate pietanze, carni comprese.</i>			
Kellerei Tramin	„Moritz“ Weissburgunder	2017	€ 21,70 -
<i>Mineralisch, schöne Säure, ein frisch-fruchtiger Weißwein mit einem trockenen, fülligen Geschmack,</i> <i>Minerale, bella acidità, un vino bianco fresco e fruttato bianco con un gusto corposo e asciutto.</i>			
Kellerei Schreckbichl	„Weisshaus“ Weissburgunder	2016	€ 22,00 -
<i>Feiner Duft nach frischem Apfel und Birne, elegant und vielschichtig im Trunk mit jahrgangstypischer Säurestruktur und mineralischem Nachgeschmack,</i> <i>Bell' aroma di mela fresca e pera, elegante e complesso all' assaggio con acidità marcata dell' annata.</i>			
St. Michael Eppan	„Schulthaus“ Weissburgunder	2016	€ 19,50 -
<i>Strohgelbe Farbe mit grünem Schimmer entfaltet der Weißburgunder Schulthauser eine breite Geruchspalette, die von Apfel-, Aprikosen-, Birnen-, und leichten Zedernholztonen bestimmt wird.</i> <i>Dal colore giallo paglierino con riflessi verdi si svolge il Pinot Bianco Schulthauser sviluppa una vasta gamma di odori, che è caratterizzata dalla mela, dall' albicocca, e dalla pera e da lievi toni di cedro.</i>			
Kellerei Schreckbichl	„Puiten“ Pinot Grigio	2016	€ 19,50 -
<i>Er hat feine, elegante Aromen von Blütenhonig und tropischen Früchten, mit Vanillegeschmack und leicht buttrigen Noten. Säure und Körper sind sehr ausgeglichen.</i> <i>Piacevoli ed eleganti aromi di miele e frutti tropicali, con sapore di vaniglia e note leggermente burrose. Acidità e corpo sono molto equilibrati.</i>			
Kellerei Tramin	„Stoan“ Cuvée	2015	€ 31,00 -
<i>Besitzt ein gefühlvoll eingesetztes Holz, das die typischen Nuancen des Chardonnay und Weißburgunder hervorhebt. Leichte aromatische und verführerische Duftnoten der Sauvignon und Gewürztraminer Trauben fügen diesem Cuvée Eleganz und Frische hinzu.</i> <i>Le sfumature del legno amorevolmente impiegato mettono in risalto le stonalità tipiche dello Chardonnay e del Pinot Bianco. Legeri profumi aromatici e seducenti delle uve di Sauvignon e Gewürztraminer aggiungono a questa cuvée eleganza e freschezza.</i>			

ROT WEINE / VINO ROSSO

Griesbauerhof	„insriGer“ St. Magdalener classico	2016	€ 22,80 -
<i>Er besitzt eine rubinrote Frabe mit leicht violett leuchtendem Schimmer. Sein Duft erinnert an dunkle, saftige Herzkirschen, Himbeeren und Brombeeren, im Geschmack frisch und saftig</i> <i>Ha un colore rosso rubino con riflessi leggermente violetti. Il suo profumo ricorda le ciliegie scure e succose, lamponi e mirtillo rosso, in gusto é fresco e succosi</i>			
Bozen Gries	„St. Magdalener“ classico Huck am Bach	2017	€ 21,50 -
<i>Leuchtendes Rubinrot. Frische Frucht mit Noten von Kirschen, Veilchen und roten Früchten.</i> <i>Rosso rubino billante. Frutta fresca con note di ciliegia, viola e frutti rossi.</i>			
St. Michael Eppan	„Blauburgunder“ Riserva Pinot Noir	2015	€ 22,50 -
<i>Wegen der Farbe, dem Geschmack und dem Geruch ist er ein besonderer Rotwein, mit Noten von Früchten und ansprechender Vanille.</i> <i>Per colore, sapore e profumo è un vino rosso speciale. Saponi di frutta e note di vaniglia interessanti.</i>			
Kellerei Schreckbichl	„Blauburgunder Riserva“ St. Daniel	2015	€ 26,50 -
<i>Gewachsen in höher gelegenen kühlen Lagen zwischen Auer und Montan, belohnt uns der Wein mit einem hochreifen Aromenspiel von roten, reifen Früchten.</i> <i>Cresciuto in alti strati freddi tra Ora e Montagna, questo vino ci regala aromi molto maturi di frutti rossi.</i>			
Kellerei St. Michael	„St. Valentin Blauburgunder“	2014	€ 38,50 -
<i>Er besitzt ein Rubinrot. Seine Aromen duften nach kleinen Beeren, Veilchen und rauchig Vanille.</i> <i>Im Alter: Noten von Steinpilzen und Trüffel. Im Geschmack ist er geschmeidig und würzig</i> <i>Ha i aromi di piccoli frutti, violetta e vaniglia tostata. Invecchiando note di fungo porcino e tartufo. Al pallato é speziato e seducente</i>			
Kellerei Tramin	„Lagrein“	2016	€ 18,50 -
<i>Rubin bis dunkelgranatroter Farbe. Er duftet nach Veilchen und Brombeeren und ist voll und samtig im Geschmack,</i> <i>Di colore da rubino a granato scuro. Profuma di viole e more ed è pieno e vellutato nel gusto.</i>			
Kellerei Kurtatsch	„Lagrein Frauenriegl“	2015	€ 29,70 -
<i>Duftend nach Brombeeren und Schokolade. Fleischige Fülle, und kräftig-warmes Tannin und frische Säure.</i> <i>Sentori di more e cioccolato. Pienezza carnosa, tannini vigorosi e caldi e fresca acidità.</i>			
Kellerei Tramin	Lagrein „Urban“	2014	€ 38,50 -
<i>Rubin- bis dunkelgranatroter Farbe. Er duftet nach Veilchen und Brombeeren und ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.</i> <i>Di colore da rubino a granato scuro. Profuma di viole e more ed è pieno e vellutato con note leggermente amari.</i>			

Weingut Kornell	„Merlot Riserva Staves“	2015	€ 34,00 -
<i>Rubinrote Farbe, Geruch nach roten Beeren und Gewürzen, sortentypisch fruchtig und der typischen Merlot Sanftheit.</i> <i>Colore rosso rubino, profumo di frutti di bosco e spezie, sapore fruttato caratteristico della varietà e la tipica delicatezza del Merlot.</i>			
Kellerei Tramin	„Cabernet Sauvignon“	2015	€ 19,50 -
<i>Er besitzt Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, grüner Paprika, Zedernholz und Tabak,</i> <i>Ha sentori di ribes nero, frutta secca, cioccolato, pepe verde, legno di cedro e tabacco.</i>			
Kellerei Schreckbichl	„Cabernet Sauv. Ris.“ Kastelt	2015	€ 22,50
<i>Konzentrierte Frucht nach Chassis und Waldbeere. Im Geschmack feingliedrige Gerbstoffe die dem Wein Fülle und Rückgrat verleihen.</i> <i>Concentrato di frutta che sa di cassis e more. Al gusto i tannini sono delicati e conferiscono al vino pienezza e nerbo.</i>			
Kellerei Kurtatsch	„Soma“ Merlot/Cabernet	2015	€ 31,00 -
<i>Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, Zedernholz und etwas nach Tabak,</i> <i>Aromi di ciliegia selvatica, ribes nero, frutta secca, cioccolato, legno di cedro e un cenno di tabacco.</i>			
St. Michael Eppan	„De Piano Cuvée“ Merlot/Cabernet	2015	€ 26,00 -
<i>Eine Komposition aus 55% Merlot und 45% Cabernet. Mit weichen Tanninen Geruch nach Lakritze voller roten Beeren und Gewürze.</i> <i>Una miscela al 55% di Merlot e 45% di Cabernet. Con tannini morbidi odore di liquirizia, frutti rossi maturi e spezie.</i>			
Kellerei Bozen	„Mauritius“ Merlot/Lagrein	2015	€ 39,00 -
<i>Er besitzt ein dunkles Granatrot. Konzentrierte Frucht, wie reife Waldbeeren, leichte Gewürznoten schöne Kakaoöne im geschmack,Dichter und komplexer Wein mit feinen Gerbstoffen und langem Abgang.</i> <i>Ha un frutto Granatrot. concentrato scuro, come frutti di bosco maturi , piccante luce le note bella toni di cacao in gusto poeta é un vino complesso con tannini fini e un ha un finale lungo.</i>			
Kellerei Tramin	„Loam“ Merlot/Cabernet	2014	€ 38,50 -
<i>Granat- bis dunkelgranatrote Farbe, Geruch an herben Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade und Zedernholz.</i> <i>Di colore granato tendente allo scuro, odore di aromi aspri di ciliegia selvatica, ribes nero, frutta secca, cioccolato e legno di cedro.</i>			

SÜSSWEIN / VINI DOLCI

Kellerei Schreckbichl

„Moscato Rosa“ Rosatum 0,50ml

2010

€ 36,00 -

Zartes Bukett von Rosen und roten Beerenfrüchten. Im Geschmack würzig mit feiner Süße und angenehmer fruchtiger Säure.

Delicato bouquet di rose e bacche rosse. Il sapore è piccante delicatamente dolce e dalla gradevole acidità fruttata.

Kellerei Schreckbichl

„Passito“ Canthus 0.375ml

2012

€ 37,00 -

Klar erkennbar getrocknete Früchte und Karamellnoten. Am Gaumen ein kleines Feuerwerk der Gefühle, sehr opulent mit viel Fruchtsüße und feinem Säurespiel, gehaltvoll aber trotzdem elegant und eigenständig in seiner Art.

Chiaramente percepibili le note di frutta secca e caramello. Al palato è un fuoco d'artificio di sensazioni, molto opulento, con abbondanza di succosità fruttata e una delicata acidità, ricco ma ancora elegante e indipendente nel suo genere

St. Michael Eppan

St. Valentin „Comtess“ 0,375ml

2016

€ 36,50 -

Elegant würziger Dessertwein mit einer rassig-frischen Säure, die sich harmonisch mit der dazu passenden Restsüße paart. Im Gaumen löst der Comtess eine feingliedrige Symphonie von Eindrücken und Erlebnissen aus, die in einem langanhaltenden Abgang ausklingt.

Elegante vino da dessert speziato con un grintosa e fresca acidità, che si abbina armoniosamente alla dolcezza residua. Al palato il Comtess esprime una delicata sinfonia di impressioni ed esperienze, che si conclude in un lungo finale.

Schon Hippokrates verstand guten Wein zu genießen...

*Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet,
vorausgesetzt, dass er bei guter und schlechter Gesundheit sinnvoll und in rechtem
Maße verwendet wird.*

Hippokrates



Anche Ippocrate sapeva apprezzare il buon vino...

*Il vino è un elemento meravigliosamente in armonia con gli esseri umani,
a condizione che sia consumato consapevolmente e nella giusta misura
in salute e in malattia.*

Ippocrate