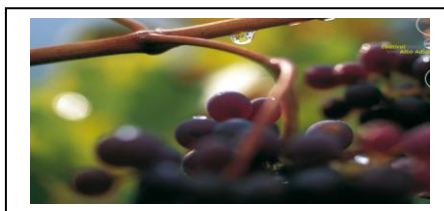


„Gut Essen und Trinken ist Ausdruck von Lebensfreude“

**Als perfekten Begleiter zu unseren Gourmetgerichten haben wir uns
ausschließlich für Südtiroler Qualitätsweine entschieden**

Charaktervolle Alpenweine mit mediterranem Charme

Südtirol ist eines der kleinsten Weinbaugebiete Italiens. Durch seine geografische Lage aber auch eines der facettenreichsten. Wie eine Perlschnur begleiten Südtirols Weinberge die beiden Hauptflüsse Eisack und Etsch auf ihrem Weg von den Alpen mit ihren Schneegipfeln in eine schon mediterran anmutende Landschaft mit Feigen- und Olivenbäumen an der südlichen Grenze zum Trentino.



„Mangiare e bere bene é sinonimo di gioia di vivere“

**Quale abbinamento perfetto per le nostre pietanze gourmet abbiamo
scelto esclusivamente vini altoatesini di qualità.**

Vini alpini di carattere uniti allo charme mediterraneo

L'Alto Adige é una delle zone vinicole piú piccole d'Italia, ma grazie alla sua posizione geografica è anche una delle piú variegata. I vigneti altoatesini accompagnano dolcemente i due fiumi principali Isarco e Adige nel loro percorso dalle cime alpine innestate fino al paesaggio quasi mediterraneo circondato da ulivi e fichi al confine meridionale con il Trentino.

 **Egarter**
seit 1946
WEIN- UND GETRÄNKEFACHHANDEL
VENDITA SPECIALIZZATA VINO E BIBITE

**Für jeden Anlass das passende Getränk,
für jedes Essen den richtigen Wein ...**
Mit Fachkompetenz und Herzlichkeit stehen Ihnen Petra, Peter und Karl zur Verfügung!
**Per ogni occasione la bevanda adatta,
per ogni pasto il vino giusto ...**
Petra, Peter e Karl Vi aspettano con competenza, professionalità e gentilezza!



Südtiroler Weißburgunder - Pinot bianco dell'Alto Adige

Der Weißburgunder soll von Erzherzog Johann von Österreich 1852 erstmals in Südtirol kultiviert worden sein. Nachdem sich die Sorte prächtig entwickelte, wurde sie – neben Gewürztraminer und Sauvignon Blanc – zur weißen Leitsorte der Region.

Mit elegantem Apfelduft und belebender Säure ist der Weißburgunder der perfekte Wein für jeden Tag. Um seine Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzen die Kellermeister das Eichenfass beim Ausbau zurückhaltend ein.

Anbaugebiet: in allen Weinbauzonen mit Ausnahme des Eisacktals

Serviertemperatur: 10-12 °C

Empfehlung: leichte Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichte

Narrano le cronache che il primo a coltivare il Pinot bianco in Alto Adige fu l'arciduca Giovanni d'Austria nel 1852. Fin dall'inizio, il nuovo vitigno sviluppò il meglio di sé, diventando una delle varietà di punta del territorio e insieme al Gewürztraminer e al Sauvignon blanc.

Col suo elegante profumo di mela e la sua acidità vivace, il Pinot bianco è perfetto come vino da tutti i giorni. Per non falsare la raffinatezza del suo gusto fruttato, gli enologi preferiscono usare con molta cautela l'affinamento nei fusti di rovere.

Area di coltivazione: in tutte le zone vinicole, ad eccezione della Valle Isarco

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, canederli, pesce

Weißburgunder Schulthausen	Kellerei St.Michael, Eppan
Weißburgunder Sirmian	Kellerei Nals
Weißburgunder	Weingut Gumphof, Völs
Weißburgunder Trifall	Weingut Klosterhof, Kaltern
Weißburgunder Vorberg	Kellerei Terlan
Weißburgunder	Weingut Falkenstein Nattern/Vinschgau
Weißburgunder Barthenau Vigna S. Michele	Hofstätter, Tramin

Südtiroler Chardonnay – Chardonnay dell'Alto Adige

Der Chardonnay – genotypisch verwandt mit den Burgundersorten – erlebte im Südtirol der 80er Jahre einen gewaltigen Aufschwung und zeigt dort bis heute seine klassischen Qualitäten. Er überzeugt durch seine feine Säure und sein elegantes Aromenspiel von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Vanille und Butter. Das Angebot reicht von frisch-fruchtigen, geradlinigen Stahltank-Versionen bis zu komplexen, lagerfähigen Selektionen, die in Barriques vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut werden.

Anbaugebiet: vor allem Unterland, Überetsch, Bozner Talkessel und Etschtal

Serviertemperatur: 10-14 °C (Barrique-Version)

Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken

Lo Chardonnay, caratterizzato da un genotipo simile al Pinot – in Alto Adige conobbe uno sviluppo rapidissimo negli anni Ottanta, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. È un vino che avvince con la sua raffinata acidità e i suoi eleganti aromi cangianti di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro. Le versioni in commercio vanno da quelle più fresche e fruttate, affinate solo in acciaio, alle selezioni più complesse destinate anche all'invecchiamento, fermentate in barrique e affinate sui lieviti fini.

Area di coltivazione: prevalentemente in Bassa Atesina, Oltradige, conca di Bolzano e Valle dell'Adige

Temperatura di servizio: 10-14 °C (se affinato in barrique)

Abbinamenti consigliati: pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto, canederli al formaggio

Chardonnay Salt	Erste + Neue Kellerei, Kaltern
Chardonnay Schloss Turmhof	Weingut Tiefenbrunner, Kurtatsch
Chardonnay	Weingut Putzenhof, St. Jakob/Bozen
Chardonnay Cardellino	Elena Walch, Tramin
Chardonnay St. Valentin	Kellerei St. Michael, Eppan
Chardonnay Baron Salvadori	KG Nals

Südtiroler Pinot Grigio – Pinot Grigio dell'Alto Adige

Er stammt aus der großen Burgunderfamilie und gilt als einer der edelsten Weißweine überhaupt.

Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit blumig-warmem Duft und zeigt je nach Anbaugebiet unterschiedliche Charakteristiken. Das Spektrum reicht von den feingliedrig-frischen Vertretern im Vinschgau über eher mineralische Weine im Etschtal bis zu feurig-stoffigen Gewächsen in Bozen und im Überetsch.

Anbaugebiet: in allen Anbaugebieten, hauptsächlich aber im Unterland und Überetsch

Serviertemperatur: 10-14 °C (Barrique-Version)

Empfehlung: kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten, Schlutzkrapfen

Fa parte della famiglia numerosa dei Pinot, ed è considerato uno dei vini bianchi più nobili.

Il Pinot Grigio è un bianco dal gusto pieno, ricco di estratti, dal profumo floreale e caldo, e a seconda della zona di produzione esprime caratteristiche diverse: si va dalle versioni più raffinate e fresche della Val Venosta, ai vini dal gusto più minerale della Valle dell'Adige, fino a quelli più intensi e strutturati della conca di Bolzano e dell'Oltradige.

Area di coltivazione: in tutte le zone vinicole, ma soprattutto nella Bassa Atesina e nell'Oltradige

Temperatura di servizio: 10-14 °C (con affinamento in barrique)

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce forti, schlutzkrapfen (tortelli di spinaci tipici) e altre specialità altoatesine

Pinot Grigio Windegg	Josef Brigl, Eppan
Pinot Grigio Puiten	Kellerei Schreckbichl
Pinot Grigio Ringberg	Elena Walch, Tramin
Eisacktaler Pinot Grigio	Köfererhof, Neustift
Pinot Grigio Unterebner	KG Tramin

Südtiroler Riesling – Riesling dell’Alto Adige

Von Erzherzog Johann von Österreich im 19. Jh. nach Südtirol gebracht, ist die Riesling-Rebe fast schon Garantie für einen guten Weißwein. Im Gegensatz zu den deutschen Vorbildern werden die Weine hier durchgegoren und mehrheitlich ohne oder nur mit sehr wenig Restsüße ausgebaut. Vor allem in den kühleren Regionen Eisacktal und Vinschgau entstehen Rieslinge mit feinem Pfirsich- und Zitrusaroma und einer tänzerisch-belebenden Säure.

Introdotta in Alto Adige dall’arciduca Giovanni d’Austria nell’Ottocento, il Riesling è quasi una garanzia per produrre vini bianchi di buona qualità. Ma diversamente dai suoi parenti coltivati in Germania, il Riesling vinificato in Alto Adige subisce una fermentazione completa, ed viene affinato quasi sempre privo (o quasi) di zuccheri residui. Quello prodotto nelle zone più fresche della Val d’Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un’acidità dinamica e stimolante.

Riesling	Weingut Falkenstein Naturns/Vinschgau
Riesling	Laimburg, Auer
Eisacktaler Riesling Aristos	Eisacktaler KG

Südtiroler Veltliner – Veltliner dell’Alto Adige

Vor allem österreichische Winzer haben den Grünen Veltliner international salonfähig gemacht. In Südtirol konzentriert sich sein Anbau auf das Eisacktal. Durch konsequente Ertragsbeschränkung und neue Kellertechnik hat sich der Veltliner zu einer angenehm würzigen und fruchtig-frischen Spezialität mit zarten Aromen von Blumen und Kräutern entwickelt.

Sono stati i vignaioli austriaci a portare il Veltliner alla ribalta enologica internazionale. In Alto Adige lo si coltiva prevalentemente in Val d’Isarco. Da diversi anni, la limitazione severa delle rese e le nuove tecniche di vinificazione hanno reso il Veltliner un vino dal gusto assai più gradevole, fruttato e speziato, con delicati aromi di fiori ed erbe.

Eisacktaler Veltliner	Weingut Köfererhof, Neustift
------------------------------	---------------------------------

Südtiroler Sylvaner – Sylvaner dell’Alto Adige

Der Sylvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen, aber dennoch sonnenverwöhnten, Hanglagen zwischen 500 bis 700 m ü.d.M schätzt. Hier entwickelt die Sorte sowohl genügend Körper als auch eine kernige Säure. Typisch für den Sylvaner ist sein mineralisch-erdiger Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern oder Heu.

In Alto Adige, il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Val d’Isarco, dove apprezza soprattutto i versanti freschi e soleggiati fra i 500 e i 700 metri di quota. In queste condizioni il vitigno esprime sia una struttura corposa, sia una buona acidità. Una caratteristica tipica del Sylvaner è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno.

Eisacktaler Sylvaner Eisacktaler Kellerei

Eisacktaler Sylvaner Weingut Köfererhof,
Neustift

Südtiroler Kerner – Kerner dell’Alto Adige

Die deutsche Kreuzung aus Trollinger und Riesling, benannt nach dem schwäbischen Dichter Justinus Kerner, wird aufgrund ihrer Frostbeständigkeit vor allem in höheren Lagen des Eisacktals und Vinschgaus angepflanzt. Die Sorte bringt rassig-würzige Weine mit dezenter Muskatnote hervor. Dank der reichen Aromafülle und dem fruchtig-feinen Bukett hat der Kerner das Potenzial, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weinbauern zu werden.

È un vitigno ottenuto incrociando Schiava e Riesling, che prende il nome dal poeta svevo Justinus Kerner, e che grazie alla sua resistenza al gelo si coltiva soprattutto alle quote più alte della Val d’Isarco e della Val Venosta.

Da questa varietà si ottengono vini vigorosi e speziati, con un leggero sentore di noce moscata. Con la ricchezza del suo aroma e il suo bouquet fruttato e raffinato, il Kerner ha tutte le carte in regola per diventare un nuovo fiore all’occhiello della vitivinicoltura altoatesina.

Eisacktaler Kerner Köfererhof, Neustift

Kerner Graf von Meran Kellerei Meran

Südtiroler Müller Thurgau – Müller Thurgau dell'Alto Adige

Benannt nach dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Thurgau, bringt diese weltweit erfolgreiche Neuzüchtung besonders spritzige, aromatische Weißweine hervor. Nebst ihrem typischen Muskataroma entwickelt die Sorte im Eisacktal einen Duft nach Holunderblüten, im warmen Unterland finden wir eher Aromen von Nüssen und Steinfrüchten, während im Vinschgau mineralische Noten und dezenter Apfelduft vorherrschen.

Anbaugebiet: gesamtes Südtirol

Serviertemperatur: 10-12 °C

Empfehlung: leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse

Da questo vitigno diffuso in tutto il mondo - che prende il nome dall'agronomo svizzero Hermann Müller, originario della Turgovia (Thurgau) – si ottengono vini bianchi aromatici e di pronta beva. Oltre al suo sentore tipico di noce moscata, il Müller Thurgau prodotto nella Val d'Isarco esprime un gradevole profumo di sambuco, mentre nei vigneti più caldi dell'Oltradige sviluppa aromi di nocciola, e in Val Venosta note minerali con delicati profumi di mela.

Area di coltivazione: tutto l'Alto Adige

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, pesci d'acqua dolce arrostiti, formaggi freschi

Eisacktaler Müller Thurgau

Eisacktaler Kellerei

Müller Thurgau

Weingut Tiefenbrunner,
Kurtatsch

Südtiroler Gewürztraminer – Gewürztraminer dell'Alto Adige

Wie bereits der Name verrät, hat der Gewürztraminer seine Stammheimat im Südtiroler Weindorf Tramin. Der „Traminer“ war bereits im 13. Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff. Lange geriet er dann fast in Vergessenheit. Heute zählt er zu den gefragtesten Weinen Südtirols.

Das verschwenderische Duftspektrum mit Noten von Rosenblättern, Nelken, Litschi und tropischen Früchten macht den Gewürztraminer zum Inbegriff einer Aromasorte. Mit seiner intensiven Farbe, dem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt und seiner üppigen Textur ist er ein Meditationswein schlechthin.

Anbaugebiet: vorwiegend im Unterland (Tramin, Kurtatsch), aber auch in den anderen Weinbauzonen Südtirols

Serviertemperatur: 10-12 °C

Empfehlung: Aperitif, asiatische Gerichte, Krustentiere (trockener Ausbau), Gänseleber, Pasteten (Weine mit Restsüße), Desserts und Käse (Süßweine)

Come suggerisce il suo nome, il Gewürztraminer trae origine proprio dall'Alto Adige, nella località di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni il "Traminer" era un vitigno noto e diffuso fin dal Duecento. Poi, per parecchio tempo, era caduto quasi nell'oblio, ma oggi è uno dei vini altoatesini più apprezzati.

Grazie al suo bouquet vastissimo, con note di petali di rosa, garofani, lici e frutti tropicali, è considerato il vino aromatico per eccellenza. Ma il suo un colore intenso, la sua gradazione alcolica relativamente elevata e la sua struttura molto ricca, ne fanno anche un vino da meditazione.

Area di coltivazione: prevalentemente nella Bassa Atesina (Termeno e Cortaccia), ma anche in altre zone vinicole dell'Alto Adige

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti consigliati: aperitivi, piatti asiatici, crostacei (con vinificazione secca), fegato d'oca e paté vari (vinificato con residuo zuccherino), dolci e formaggi (vinificato come vino dolce).

Gewürztraminer	Kellerei Meran
Gewürztraminer	Weingut J. Hofstätter, Tramin
Gewürztraminer Nussbaumer	Kellerei Tramin
Gewürztraminer Praesulis	Gumphof, Völs

Südtiroler Sauvignon – Sauvignon dell'Alto Adige

Diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jhs. in Südtirol eingeführt. Sie wurde vor allem in den Hanglagen entlang der Etsch, von Salurn bis nach Meran, heimisch. Der Sauvignon entfaltet in Südtirol sein rebsortentypisches Bouquet mit leicht „grünen Aromen“ von frisch gemähtem Gras und Stachelbeere und bringt sowohl knackig-frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

Anbaugebiet: vom Unterland über Überetsch und Bozner Talkessel bis ins Etschtal, vereinzelt auch im Vinschgau

Serviertemperatur: 10-12 °C

Empfehlung: Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

Questo vitigno molto antico fu introdotto dalla Francia in Alto Adige alla fine dell'Ottocento, e da allora lo si coltiva soprattutto sui versanti della Valle dell'Adige, da Merano a Salorno.

In Sauvignon altoatesino sviluppa il suo profumo tipico con leggeri aromi verdi di erba appena falciata e uva spina, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso.

Area di coltivazione: Bassa Atesina, Oltradige, conca di Bolzano e Valle dell'Adige, in alcuni vigneti anche in Val Venosta

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti consigliati: asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggi di capra

Sauvignon Mantele	Kellerei Nals
Sauvignon Graf von Meran	Kellerei Meran
Terlaner Sauvignon Lehen	Alois Lageder, Margreid
Sauvignon	Ansitz Waldgries, St. Magdalena
Sauvignon Cosmas	Tenuta Kornell, Siebeneich
Sauvignon	Weingut Falkenstein Naturns/Vinschgau
Sauvignon Voglar	Dipoli

Südtiroler Cuvée – Cuvée dell’Alto Adige

In den letzten Jahren hat sich in Südtirol die Produktion von Cuvéés verstärkt, die aus besonderen Kompositionen unserer typischen Rebsorten bestehen, wie Chardonnay, Weißburgunder, Gewürztraminer und Sauvignon.

Negli ultimi anni in Alto Adige è cresciuta la produzione di vini cuvée, che derivano da particolari composizioni dei nostri vitigni autoctoni quali Chardonnay, Pinot Bianco, Gewürztraminer e Sauvignon.

Cuvée Weiss Stoan

Kellerei Tramin

*Chardonnay, Weißburgunder /
Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer*

Manna

Franz Haas

*Riesling, Sauvignon, Chardonnay,
Gewürztraminer*

Südtiroler Weiss Abtei

Klosterkellerei Muri Gries,
Bozen

*70% Weissburgunder / Pinot Bianco,
30% Pinot Grigio*

Beyond the Clouds

Elena Walch, Tramin

*Chardonnay und andere weiße Rebsorten /
Chardonnay e altre uve bianche*

Beta Delta

Tenuta Lageder, Margreid
Biodynamisch

Chardonnay, Pinot Grigio

Südtiroler Lagrein Rosé – Lagrein Rosé dell’Alto Adige

Der Lagrein Kretzer oder Rosé ist ein Wein mit zartem und angenehmem Geruch. Er schmeckt anregend und frisch.

Il Lagrein Kretzer oppure Rosé é un vino dall’aroma delicato e piacevole, dal gusto fresco.

Lagrein Kretzer

Klosterkellerei Muri Gries,
Bozen

Rosé 20/26

Elena Walch, Tramin

Lagrein, Merlot, Blauburgunder

Blauburgunder Rosé Summer

Weingut Klosterhof,
Kaltern

Südtiroler Vernatsch – Kalterersee – St. Magdalener Schiava dell'Alto Adige – Lago di Caldaro – Santa Maddalena

Farnatzer oder Vernetzer – so lautet der ursprüngliche Name dieser autochthonen Rebsorte, die am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt wird und seit dem 16. Jh. eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau spielt.

Der Vernatsch bringt leichte, gerbstoffarme Weine mit moderatem Alkoholgehalt und individuellem, gebietstypischem Charakter hervor. So gilt etwa der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig.

Anbaugebiet: gesamtes Südtirol

Serviertemperatur: 12-14 °C

Empfehlung: generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch

Chiamato anticamente Farnatzer o Vernetzer – da cui il suo nome tedesco attuale Vernatsch – questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono al tardo Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stato il vitigno di riferimento nella viticoltura altoatesina.

Dalla Schiava s'ottengono vini leggeri, a basso contenuto tanninico e alcolico, con diverse individualità e tipicità. Il Santa Maddalena, ad esempio, spicca per le sue doti di pienezza, mentre il Lago di Caldaro e il Colli di Merano sono più morbidi e speziati al palato.

Area di coltivazione: tutto l'Alto Adige

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Abbinamenti consigliati: in generale tutti i primi piatti, e soprattutto speck, salumi, formaggi, piatti tradizionali altoatesini, vitello

Vernatsch Faß Nr. 9	Kellerei Girlan
Vernatsch Menzenhof	Kellerei Schreckbichl
Kalterer See Auslese Römigberg	Tenuta Lageder, Margreid
St. Magdalener	Weingut Eberlehof, St. Magdalena
St. Magdalener Premstallerhof	Kellerei Hans Rottensteiner, Bozen
St. Magdalener	Ansitz Waldgries, St. Magdalena

Südtiroler Blauburgunder – Pinot nero dell'Alto Adige

Der Burgunderkönig unter den Rotweinen wird in Südtirol seit Mitte des 19. Jhs. angepflanzt. In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet diese Sorte ihr volles Potential und ergibt gut strukturierte Weine, die den burgundischen Vorbildern oft verblüffend nahe kommen. Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Gewürz und Veilchen.

Anbaugebiet: hauptsächlich Unterland (Neumarkt und Montan), aber auch Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal und Vinschgau

Serviertemperatur: 14-16 °C

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse

Il re dei Pinot fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili di Borgogna.

I Pinot neri più tipici dell'Alto Adige si distinguono per il loro profumo intenso di bacche rosse e scure, spezie e violetta.

Area di coltivazione: soprattutto Bassa Atesina (Egna e Montagna), ma anche Oltradige, conca di Bolzano, Valle dell'Adige e Val Venosta

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Abbinamenti consigliati: selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrosti, formaggi stagionati

Blauburgunder	Erste + Neue Kellerei, Kaltern
Blauburgunder Patricia	Kellerei Girlan
Blauburgunder Marith	Tenuta Kornell, Siebeneich
Blauburgunder Riserva	Weingut Brunnenhof Mazzon
Blauburgunder Riserva Abtei	Klosterkellerei Muri Gries, Bozen
Blauburgunder Riserva Mazzon	Weingut J. Hofstätter, Tramin

Südtiroler Lagrein – Lagrein dell'Alto Adige

Er gehört – neben Blauburgunder und Vernatsch – zu Südtirols roten Leitsorten: der Lagrein, ein autochthoner, charaktvoller Wein, der in der Landeshauptstadt Bozen seine Wurzeln hat und gerade eine wahre Renaissance erlebt.

Der Lagrein beeindruckt mit Aromen von Waldbeeren, frischen Kirschen und Veilchen, im Gaumen zeigt er samtige Fülle und weiche Säure. Edle Würznoten durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern verleihen den Topselektionen zusätzlichen Charme und Charakter. In der Rosé-Version wird der Wein auch „Lagrein Kretzer“ genannt.

Anbaugebiet: Bozner Talkessel, Unterland, Überetsch, Etschtal

Serviertemperatur: 10-12 °C Lagrein Rosé, 16-18 °C Lagrein

Empfehlung: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse

Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona e produce un vino di grande carattere, prodotto soprattutto nella conca di Bolzano, che da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori.

Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta, e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori. Nella versione rosée è noto anche col nome di Lagrein Kretzer.

Area di coltivazione: conca di Bolzano, Bassa Atesina, Oltradige, Valle dell'Adige

Temperatura di servizio: 10-12 °C Lagrein rosée, 16-18 °C Lagrein rosso

Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

Lagrein	Elena Walch, Tramin
Lagrein Greif	Tenuta Kornell, Siebeneich
Lagrein	Alois Lageder, Kurtatsch
Lagrein Urban	Kellerei Tramin
Lagrein Riserva Prestige	Kellerei Gries
Lagrein Riserva	Waldgries, St. Magdalena
Lagrein Riserva Taber	KG St. Magdalener

Südtiroler Cabernet – Cabernet dell'Alto Adige

Die Cabernet-Sorten sind in Südtirol seit etwa 150 Jahren heimisch.

Durch konsequente Ertragsreduktion zeigt der Cabernet heute vor allem Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürz. Ein Anflug von Pfeffer trägt zur Komplexität bei. Dank seiner dichten Struktur gehört der Cabernet zu den langlebigsten Rotweinen Südtirols.

Anbaugebiet: Unterland, Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal

Serviertemperatur: 16-18 °C

Empfehlung: Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa.

Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

Area di coltivazione: Bassa Atesina, Oltradige, conca di Bolzano, Valle dell'Adige

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti consigliati: selvaggina da penna, agnello, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Cabernet	Erste + Neue Kellerei, Kaltern
Cabernet Istrice	Elena Walch, Tramin
Cabernet Sauvignon Riserva Staves	Tenuta Kornell, Siebeneich
Cabernet Sauvignon Laurenz	Ansitz Waldgries, St. Magdalena
Cabernet Sauvignon Riserva Lintclarus	Weingut Tiefenbrunner, Kurtatsch

Südtiroler Cuvée – Cuvée dell’Alto Adige

Neben den zahlreichen reinsortigen Weinen werden in Südtirol in den letzten Jahren auch verstärkt Cuvéés produziert, aus Lagrein und Cabernet, Lagrein und Merlot sowie aus Cabernet und Merlot.

Oltre ai numerosi vini ottenuti da uve di monovitigno, negli ultimi anni in Alto Adige vengono prodotti sempre piú vini derivanti da varietà diverse: i cuvée di Lagrein e Cabernet, Lagrein e Merlot, nonché di Cabernet e Merlot.

Cuvée Mabon Weingut Eberlehof, St. Magdalena
Cabernet, Lagrein

Cuvée Anticus Kellerei Nals
Merlot, Cabernet

Cuvée Feld Erste & Neue Kellerei, Kaltern
Cabernet, Merlot

Loam Kellerei Tramin
Cabernet, Merlot

Istante Schweitzer Franz Haas
Cabernet, Merlot, Petit Verdot

Maximilian Bioweingut Lieselehof, Kaltern
Cabernet Sauv/Franc, Carmenere

Iugum Dipoli
Merlot, Cabernet Sauv.

Kermesse Elena Walch
Syrah, Petit Verdot, Lagrein, Cabernet Sauv., Merlot, Lagrein

Südtiroler Dessertweine – Vini da dessert dell’Alto Adige

Anthos Passito DOC	Erste + Neue Kellerei, Kaltern
<i>Goldmuskateller / Moscato giallo, Gewürztraminer, Sauvignon blanc</i>	
Gewürztraminer Cresta DOC Passito	Hans Rottensteiner, Bozen
Rosenmuskateller / Moscato Rosa Passito DOC	Ansitz Waldgries
Rosenmuskateller / Moscato Rosa Volentin DOC	KG Tramin
Gewürztraminer Roan DOC Spätlese	KG Tramin
Baronesse Passito DOC	KG Nals