

Weinbau in Südtirol

Klein, aber facettenreich – so lässt sich das Weinanbaugebiet Südtirol am besten beschreiben. Dank seiner geografischen Lage zwischen alpinem und mediterranem Klima und einer Höhenlage, die von 200 bis 1.000 Meter Seehöhe reicht, kann der Südtiroler Weinbau auf nur knapp 5.300 Hektar Rebfläche auf rund 20 Rebsorten zurückgreifen und ist damit eines der kleinsten Weinanbaugebiete Italiens.

Die ca. 5.000 Weinbauern liefern ihre Trauben an ca. 150 Betriebe, die eine enorme Vielfalt an Weißweinen, Rotweinen und Sekten produzieren, obwohl sie in kleinen Strukturen arbeiten. Aber gerade diese lassen sie flexibel und individuell das Beste aus den Rebsorten holen und in Italiens Norden zu Qualitätsweinen veredeln.



Weinregionen Südtirols



Das gesamte **Südtiroler Weinbaugebiet** erstreckt sich gerade einmal über 90 Kilometer. Doch die Klimazonen und Bodenarten auf den **5300 Hektar Weinbaufläche** wechseln von Kleinlage zu Kleinlage und prägen die Weinberge in außerordentlicher Art und Weise, so dass die edlen Rebsorten in den erwähnten Lagen ihr ganzes Potential ausspielen können.



SÜDTIROLER UNTERLAND

Die südlichste Anbauzone Südtirols ist nicht nur die wärmste, sondern auch die größte im Reigen der sieben Kleingebiete. Sie reicht von den warmen Tallagen in Salurn bis zum Fennberg oberhalb von Magreid, wo noch auf einer Meereshöhe von 1000 m Weinbau betrieben wird.

SÜDTIROLER UNTERLAND

Das Gebiet am Kalterer See mit seinen saftigen Weinbergen, prächtigen Gutshöfen und den zahlreichen Burgen und Schlössern markiert das Herzstück der Südtiroler Weinbaugebiete. Hier befinden sich Eppan und Kaltern, die beiden größten Weinbaugemeinden Südtirols. Sie blicken auf eine lange Vernatsch-Tradition zurück und haben in den letzten Jahren ein massives Qualitätsmanagement vorangetrieben.

BOZEN UND UMGEBUNG

Rund um Bozen, der Hauptstadt Südtirols, münden gleich drei wichtige Südtiroler Fließgewässer ineinander: die Etsch, der Eisack und die Talfer. Inmitten dieses breiten, sonnenverwöhnten Talkessels sind zwei Weine von autochthonen Rebsorten heimisch: der St. Magdalener, zum Großteil aus der Vernatschtraube gekeltert und der prestigeträchtige Lagrein.

ETSCHTAL

Das Terroir der Weinhochburgen Terlan, Nals und Andrian im mittleren Etschtal, zwischen Bozen und Meran, ist geprägt von auffallend roten Porphy-Verwitterungsböden. Die sandigen, trockenen und humusarmen Böden sind gute Wärmespeicher, doch müssen die Reben tiefe Wurzeln schlagen, um zu Wasser zu kommen. Diese Bedingungen lassen im Terlaner Becken besonders langlebige Südtiroler Weißweine mit betont mineralischer Struktur und finessenreichem Aromaspektrum gedeihen.

MERAN UND UMGEBUNG (BURGGRAFENAMT)

Nicht nur als Kurstadt, sondern auch als Weinbauzone hat sich die Stadt an der Passer einen Namen gemacht. Das überaus milde Klima schafft perfekte Bedingungen für beides: Weinbau und Gesundheitskult. Neben edlen Weißweinen bringt diese Zone vor allem elegante Rote hervor.

EISACKTAL DER NÖRDLICHSTE WEINANBAU ITALIENS

Im Eisacktal stößt der Weinanbau Italiens an seine natürlichen, physischen Grenzen. Der alpine Charakter dieser Weinbauzone begünstigt besonders rassige, kräftige Weißweine von internationalem Format. Die Urgesteinsböden aus Quarz, Glimmer und Schiefer sind gute Wärme- und Feuchtigkeitsspeicher.

VINSCHGAU

Der Vinschgau hat in den letzten Jahren verstärkt als außergewöhnliches Weinbau-gebiet mit erlesenen Spitzenweinen auf sich aufmerksam gemacht. Die Zone ist von klimatischen und geologischen Extremen gekennzeichnet. Es ist die regenärmste, trockenste und windigste Weinbauzone Südtirols. Auf kargen, sandigen Böden, an sonnenexponierten luftigen Hängen wird hier sogenannter „Cool Climate“-Weinbau betrieben, der ausgesprochen filigrane, charaktervolle Weißweine und Rotweine gedeihen lässt.



Top of Südtirol

Cuvée Appius

St Michael/Eppan

€ 197

Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Weißburgunder

Der Appius mit seinen gelblichen, leicht olivfarbenen Reflexen hat ein intensives und komplexes Bouquet von gelben Blumen (Ginster und Limette), vor allem weißen Blumen (Weißdorn und Orangenblüten) und Zitrusnoten von Mandarine und Pampelmuse. Am Gaumen fein, elegant, fast samtig, getragen von einer knackigen Säure und einer mineralischen und pikanten Struktur. Er wirkt langanhaltend mit schönem Säurespiel.

Sauvignon „Top Wine Collection“

St. Michael

€ 145

Der Sauvignon TWC ist von der Farbe strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet schmeckt nach exotischen Früchten und duftet nach Stachelbeere, Banane und Holunder. Vom Geschmack ist er mineralisch, rassiges Säurespiel gepaart mit Finesse, Eleganz und Länge.

Pinot Grigio Riserva „Giatl“

Zemmer

€ 56

Der Pinot Grigio Riserva ist von der Farbe strohgelb bis goldgelb. Der Geruch ist fruchtig, er hat ein kräftiges Bouquet von reifen Früchten und eine große Aromenvielfalt an Birne, Melone und feine Holzwürze. Vom Geschmack ist er kräftig, ausgewogen und salzig. Der Pinot Grigio Riserva hat ein interessantes Säurespiel im Mund, sehr harmonisch saftig und reich mit bemerkenswerter Fülle.

Pinot Noir Riserva „Top Wine Collection“

St. Michael

€ 174

Der rubinrote Pinot Noir Riserva hat ein Bouquet von Waldfrüchte, brom- und Schwarzbeeren und reifen Kirschen. Er schmeckt krokant und hat eine beeindruckende Struktur und Länge.

Lagrein Riserva „Klosteranger“

Muri Gries

€ 121

Der Lagrein erscheint in tiefem Granatrot und verführt mit einem Bouquet aus konzentrierten Aromen, ist überraschend lebendig und fruchtig in der Nase mit Noten von Kaffee und schwarzen Beeren sowie einem Hauch von Himbeeren. Im Geschmack überzeugt er mit griffigen Gerbstoffen, frischer Säure, feingliedriger wie eleganter Fülle und Tiefe. Der Lagrein Riserva ist wunderbar komplex, langanhaltend und verwöhnt den Gaumen mit einer vielschichtigen Struktur.



Südtiroler Schaumweine

Südtirol

Sekt Charmat Cuvèe Millesimato Brut

Zemmer

€ 33

Ein vollendeter Sekt. Frisch, fruchtig, elegant und mit einer feinkörnigen, einheitlichen und anhaltender Perlage. Eignet sich hervorragend als Aperitif.

Sekt Metodo Classico Rosè Brut

Arunda

€ 57

Mit seiner feinen und anhaltenden Perlage, seiner feinen Schaumkrone, sowie der leuchtend strohgelben Farbe zeugt der dezent fruchtige Schaumwein von Rasse, Haltbarkeit und Fülle. Passend zu Vorspeisen.

Sekt Blanc de Blanc Extra Brut

Arunda

€ 51

Mit seiner feinen und anhaltenden Perlage sowie der lebendigen und leuchtend strohgelb-grünlichen Farbe zeigt der ARUNDA Blanc de Blancs eine herrliche geschmackliche Fülle und Struktur, bemerkenswert weich-cremig, dicht und gehaltvoll.

Italienische Schaumweine

Lombardei

FRANCIACORTA "EMOZIONE" BRUT

Villa

€ 54

Der Schaumwein hat eine strohgelbe Farbe, elegante florale Noten und riecht nach frischem Obst. Schmeichelt den Gaumen mit anhaltender Perlage und eleganter Struktur. Faszinierend und anhaltend im Abgang.

Empfehlung: Antipasti, Meeresfrüchte, Fischgerichte, Risotto, Krustentiere.

Champagne

Frankreich

Andre Clouet Champagne Grande Reserve Brut

€ 77

Der Champagner hat eine feine Kräuterwürze, ist zart nussig, hat dezente gelbe Frucht nuances, ein Hauch von Ananas, Pfirsich und ist rotbeerig unterlegt. Der Schaumwein hat feine nussige Nuancen, eine rassige Säurestruktur, mineralisch im Abgang und etwas Haselnuss im Finale.



Südtiroler Weißweine

Weißburgunder

Weißburgunder „Acapella“ **Klosterhof** € 39
ÜBERETSCH

Mit einem feinen Aroma nach Apfel und Birne. Ein Geschmack aus Mineralität und einer feinen Säurestruktur.

Empfehlung: leichte Vorspeisen, Fisch und Knödelgerichte

Weißburgunder „Finado“ **Andrian** € 32
ETSCHTAL

Ein Bukett das nach reifen Äpfeln und Birnen duftend. Weich und harmonisch, ausgewogene Säure mit elegantem Körper.

Empfehlung: leichte Vorspeisen, Fisch und Knödelgerichte

Weißburgunder „Moriz“ **Tramin** € 37
SÜDTIROLER UNTERLAND

Enthält Duftnoten von Birne, Zitrus- und Trockenfrüchten. Der Geschmack ist frisch und saftig im Abgang leicht würzig und lang anhaltend.

Empfehlung: leichte Vorspeisen, Fisch und Knödelgerichte

Chardonnay

Chardonnay „St.Valentin“ **KG St.Michael/Eppan** € 53
ÜBERETSCH

Dieser Chardonnay ausgezeichnet mit einem fruchtigen Duft nach reifem Obst und rauchigen Vanillenoten. Im Geschmack kräftig, mineralisch und unvergesslich.

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

Chardonnay „Gaub“ **Alois Lageder** € 44
SÜDTIROLER UNTERLAND

Eine dezente Aromatik, ein intensives Bouquet, fruchtig im Geschmack nach Aprikose und Mango – das spricht für diesen Chardonnay. Im Geschmack buttrig, mit mittelmäßiger Struktur, lebendig, saftig, eine feine Opulenz und trocken.

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

Chardonnay „Altkirch“ **Schreckbichl** € 32
ÜBERETSCH

Angehaucht mit grünen Nuancen und überzeugt mit exotischen Noten von Ananas und Mango

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

Chardonnay „Saleit“ **KG Kaltern** € 36
ÜBERETSCH

Typischer Duft nach tropischen Früchten - vor allem Ananas, Banane, Vanille. Sehr ausgewogen am Gaumen und anhaltend mit süßer Frucht im Finale.

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



Sylvaner

Sylvaner EISACKTAL

Neustift

€ 36

Der Sylvaner ist ein sehr komplexer, salziger Wein mit fruchtiger Würze und besonderer Kraft und unterlegt von einem exotischem Fruchtaroma.

Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Spargeln, Fisch

Sylvaner EISACKTAL

Strasserhof

€ 38

Im Geschmack sehr feinfruchtig angehaucht mit Banane und gelber Apfel. Elegant und ausgezeichnet mit einer ausgewogenen Säure. Typisch für den Sylvaner sein mineralischer vollmundiger und langanhaltender Duft.

Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Spargeln, Fisch



Gewürztraminer

Gewürztraminer „Joseph“ SÜDTIROLER UNTERRLAND

J. Hofstätter

€ 40

Dieser Gewürztraminer ist ausgezeichnet mit einer kompakten und unverwechselbaren Aromatik mit Anklängen von Trockenblumen und Rosenblüten - komplex mit einem dichten Körper und dennoch frisch und lebhaft

Empfehlung: Aperitif, asiatische Gerichte, gegrillter Fisch, Krustentiere

Gewürztraminer „Hausmann“ SÜDTIROLER UNTERRLAND

Haderburg



€ 43

Sein Geschmack erinnert vage an Rosen, an Muskateller Blätter und der schwarzen Johannisbeere. Kräftig, voll, würzig so ist dieser Gewürztraminer.

Empfehlung: Aperitif, asiatische Gerichte, gegrillter Fisch, Krustentiere

Gewürztraminer EISACKTAL

Pacherhof

€ 49

Ausgezeichnet mit einem frischen Aroma mit einer zart blumigen Note. Erinnert an Rosenduft und an reife tropische Früchte. Der Gewürztraminer bringt eine frische lebendige Säure mit, mit einer angenehmen Bitternote im Abgang.

Empfehlung: Aperitif, asiatische Gerichte, gegrillter Fisch, Krustentiere

Pinot Grigio

Pinot Grigio „Soll“ SÜDTIROLER UNTERRLAND

Kaltern

€ 36

Ein Aroma aus reifer Birne, Nüssen, Zuckermelone, etwas Vanille in der Nase und am Gaumen Rund und mit Schmelz im Geschmack und eine dezente Holznoten im Finale.

Empfehlung: kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten, Schlutzkrapfen

Pinot Grigio EISACKTAL

Zemmer

€ 33

Mit florealer Note, fruchtig mit Aromen von Zitrus, Aprikose, Melone und Litchi. Strukturiert ausgeglichen und frisch im Geschmack.

Empfehlung: kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten, Schlutzkrapfen



Sauvignon

Sauvignon „Tannenberg“ SÜDTIROLER UNTERRLAND

Manincor



€ 54

Der Sauvignon mit einem intensiven Aroma nach reifen tropischen Früchten, Mango, Papaya und Passionsfrucht. Im Geschmack körperreich, mineralisch und mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang.
Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

Sauvignon „9 Monde“ ÜBERETSCH

Thomas Pichler

€ 43

Im Geschmack mineralisch mit Holundernoten und Stachelbeeren. Sehr saftigen, salzigen Abgang.
Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

Sauvignon ETSCHTAL

Stachlburg



€ 38

Ein feines Aroma von Pfirsich und Pfeffer zeichnet diesen Sauvignon aus.
Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

Sauvignon EISACKTAL

Bessererhof

€38

Der Sauvignon erinnert im Geschmack an Holunder, Stachelbeere, Cassis und exotischen Früchten. Er überzeugt durch seine vollmundige und frische Art mit viel Aroma am Gaumen, frischer Säure und einem saftigen Abgang.
Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

Sauvignon „Kofl“ SÜDTIROLER UNTERLAND

Kurtatsch

€ 43

Das Bouquet besticht mit Noten von exotischen Früchten, Stachelbeeren, Kiwi sowie Salbei und Holunderblüten. Das mineralische Rückgrat verleiht dem KOFL zusätzliche Komplexität und Länge.
Empfehlung: Spargel, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse



Grüner Veltliner

Grüner Veltliner EISACKTAL

Weingut Garliger



€ 42

Fruchtiger, angenehmer und würziger Wein mit zarten Aromen von Blumen und Kräutern.

Empfehlung: Er passt zu würzigem Käse, gekochten oder gegrillten Fischgerichten, leichten Fleischgerichten und als Aperitif.

Grüner Veltliner EISACKTAL

Nössing

€ 40

Die Gelbe Frucht und ein Hauch von Zitrus verleiht diesem Weißwein die grünliche bis hellgelbe Farbe. Im Mund trocken. Typische pfeffrige Veltlinernoten und eine schöne fruchtige-füllige Säure.

Empfehlung: Er passt zu würzigem Käse, gekochten oder gegrillten Fischgerichten, leichten Fleischgerichten und als Aperitif.

Riesling

Riesling „Graf von Meran“ BURGGRAFENAMT

KG Meran

€ 39

Die Aromen erinnern an Pfirsich, Feuerstein und Zitrusfrüchten. Im Geschmack frisch, vollmundig mit gut eingebundener Fruchtsäure und schöner Persistenz.

Empfehlung: Meeresfrüchte, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen

Riesling VINSCHGAU

Falkenstein

€ 46

Ein Aroma aus Marille, Pfirsich und Zitrusfrüchte. Ein Wein mit einer strukturierten Säure und mineralischen Note.

Empfehlung: Meeresfrüchte, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen

Kerner

Kerner EISACKTAL

Taschlerhof

€ 39

Der Kerner ausgezeichnet mit einem frischen Fruchtroma. Der feine Muskatgeschmack harmoniert mit der mineralischen Note.

Empfehlung: Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen

Kerner EISACKTAL

Kellerei Eisacktal

€ 35

Würzig im Geschmack mit einer fein ausbalancierten Säure mit leichtem Aroma nach Muskat, Pfirsich und Aprikose. Sehr frisch, rassig, intensiv, aromatisch.

Empfehlung: Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen



Müller Thurgau

Müller Thurgau EISACKTAL

Garlider



€ 37

Der Duft ist blumig und erinnert an Gras und Muskat. Sehr Frisch und Aromatik im Gaumen
Empfehlung: leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse

Müller Thurgau EISACKTAL

Strasserhof

€ 34

Ausgezeichnet mit Noten von Muskatnuss und Zitrusfrüchten. Der Geschmack ist sehr elegant, frisch und saftig mit angenehmer Säure.
Empfehlung: leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse

Cuvée

Cuvée Manna

Riesling – Chardonnay – Sauvignon – Traminer Aromatico

Franz Haas

€ 55

Komplexes, vielschichtiges Bouquet mit Holundernoten, Pistazien und zarten Rosenblättern sowie seinem konzentrierten, voluminösen und gleichzeitig elegant geschmeidigen, mineralischen Körper

Cuvée 448

Pinot Bianco - Chardonnay - Sauvignon

KG Girlan

€ 29

Kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen; frischer Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz, langanhaltend.

Terlaner „Classico“

Pinot Bianco - Chardonnay - Sauvignon

KG Terlan

€ 38

Grüner Apfel und weißer Pfirsich charakterisieren den klassischen Terlaner. Feine Nuance von Zitronenmelisse und Minze

Cuvée „Al passo del leone“

Chardonnay - Pinot Grigio

Alois Lageder



€ 37

Helle Farbe mit grünlichem Schimmer, fein aromatisch, fruchtig würzig, ausgeprägte Struktur, frisch

Italienischer Weißwein

Veneto

Lugana

Otella

€ 33

Helles und glänzendes Strohgelb. Ausdrucksstarke und ausgedehnte Finesse, am Gaumen bemerkt man den dominanten Körper der Typizität, warm und lang anhaltend.

Empfehlung: Aperitif, Vorspeisen, leichte Gemüseküche, vegetarische Gerichte



Rosèweine

Südtirol

Lagrein Kretzer

Muri Gries

€34

BOZEN UND UMGEBUNG

Der Kretzer ist mit einer fülligen Struktur, angenehmen feinen Säure und schönen Frische ausgestattet. Im Geschmack sehr saftig. Ein Rosé mit Rotweincharakter und frischem, langem Abgang.

Empfehlung: Bruschetta, Risotto und leichten Fischgerichten

Cuvée Rosè

Kellerei Kaltern

€ 31

ÜBERETSCH - Vernatsch, Pinot Nero, Merlot, Cabernet

Ein Roséwein in hellen rubinrot, feinfruchtig und nach Himbeeren und Kirsche duftend. Frisch und saftig im Geschmack

Empfehlung: Bruschetta, Risotto und leichten Fischgerichten

Cuvée Rose "Perrose de Silva"

Peter Sölva

€ 39

ÜBERETSCH - Cabernet, Merlot und Lagrein

Ausgezeichnet mit einer Kraft in Duft und Geschmack. Besticht durch seine Duftnoten nach roten Johannisbeeren und einem zarten Duft nach Erdbeeren.

Empfehlung: Bruschetta, Risotto und leichten Fischgerichten

Goldmuskateller

Goldmuskateller

Kaltern

€ 32

SÜDTIROLER UNTERLAND



Dieser Wein hat eine intensive Aromatik nach Muskat und reifem Pfirsich. Er ist saftig, füllig im Ansatz und zieht mit kerniger Säure gut durch. Durch die angenehme Fruchtsüße ist er gut ausbalanciert.

Empfehlung: Krapfen, Strudel und Kuchen



Südtiroler Rotweine

Vernatsch

- | | | | |
|--|--------------------|---|------|
| Kalterer See Classico „Der Keil“
ÜBERETSCH | Manincor |  | € 42 |
| <p>Feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Der Keil ist saftig mit elegantem Abgang.
Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch</p> | | | |
| Kalterersee „Quintessenz“
ÜBERETSCH | KG Kaltern | | € 36 |
| <p>Fruchtbetonte Nase mit Anklängen von Kirsche, Himbeere und Erdbeere eine Veilchennote mit würzigen Elementen. Im Geschmack erfrischend, knackig und fruchtig. Mit seinen frischen Beerennoten sowie feiner Bittermandelaromatik ist dieser Rotwein reich an Finesse im Abgang.
Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch</p> | | | |
| St. Magdalener „Morit“ Bio
BOZEN UND UMGEBUNG | Loacker |  | € 35 |
| <p>Der „Morit“ Bio ist ausgezeichnet mit einer fruchtigen Note von Kirsche, Erdbeere und Waldfrucht, aber auch grüne Peperoni und schwarzer Pfeffer. Er hat eine ausgeglichene Säure, weiche und elegante Tannine und ein langes und harmonisches Finale.
Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch</p> | | | |
| St. Magdalener „Huck am Bach“
BOZEN UND UMGEBUNG | KG Bozen | | € 34 |
| <p>Riecht blumig nach Veilchen und Rosen. Der Wein ist fruchtig, voll und samtig, anhaltend
Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch</p> | | | |
| Vernatsch
ÜBERETSCH | Bergmannhof | | € 34 |
| <p>Im Geschmack fruchtig nach reifen Kirschen, Johannisbeere, Veilchen. Der Vernatsch ist ein frischer, säurearmer und sehr bekömmlicher Wein.
Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch</p> | | | |
| Vernatsch „Hexenbichler“
SÜDTIROLER UNTERLAND | Tramin | | € 33 |
| <p>Frisches und fruchtiges Bouquet. Geschmack nach roten Früchten und leicht angehaucht mit Bittermandel. Eine angenehme Fülle, im Abgang weich und angenehm anhaltend.
Empfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch</p> | | | |



Merlot

Merlot „Ywain“

Loacker



€ 46

BOZEN UND UMGEBUNG

Fruchtiges Bouquet: Heidelbeer, Himbeer, Kirsche und Johannisbeer mit Noten von Minze und Lakritze. Am Gaumen voll und schmeichelnd. Die samtigen Tannine und die ausgeglichene Säure sind in perfekter Harmonie.

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Merlot

Kellerei Tramin

€ 33

SÜDTIROLER UNTERLAND

Im Geruch erinnert er leicht nach Gras und wildem Wein.

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Merlot Riserva

Salegg

€ 54

ÜBERETSCH

Elegantes Bouquet aus Johannisbeeren, reifen Pflaumen, grünem Pfeffer, Tabak und Vanille. Die delikate Säure und die gut eingebundenen Tannine schenken dem Wein eine schöne Balance. Der Nachhall ist kräftig und lang.

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Merlot „Fihl“

Peter Dipoli

€ 45

UNTERLAND

Fruchtiger Geschmack nach Brombeere, Johannisbeeren und Himbeeren, gefolgt von erdig-würzigem Oregano und Kiefernadeln. Am Gaumen gibt er sich tief, strukturiert und lang mit Waldtönen im Abgang.

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Cabernet

Cabernet „Weinegg“

Thurnhof

€ 53

BOZEN UND UMGEBUNG

Der Cabernet ist ein tanninreicher Rotwein mit intensiven Aromen nach Cassis, Holunderbeeren und Brombeeren.

Empfehlung: Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Cabernet

Schreckbichl

€ 34

ÜBERETSCH

Der Cabernet aus Überetsch zeichnet sich mit einer konzentrierten reifen Frucht wie schwarze Johannisbeere und Brombeere aus. Er ist kräftig am Gaumen, vollmundig und warm mit einer feinen Gerbstofftextur und guter Frische.

Empfehlung: Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Cabernet „Kirchhügel“

Kellerei Kurtatsch

€ 43

UNTERLAND

Rotwein mit 50% Cabernet Franc und 50% Cabernet Sauvignon. Der Wein hat einen fruchtigen Geschmack nach Brombeeren und Johannisbeere.

Empfehlung: Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse



Blauburgunder

Blauburgunder „Trattmann“ UNTERLAND

Kellerei Giran

€ 67

Intensives und komplexes Aroma mit Anklängen von reifem Obst, Süß- und Sauerkirsche. Der Wein präsentiert sich elegant und dennoch gehaltvoll mit hervorragender Säurestruktur und präsentem Tannin.

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

Blauburgunder „Meczan“ UNTERLAND

J. Hofstätter

€ 39

Der Wein zeichnet sich mit einem ausgeprägten Duft und seinen klaren fruchtigen Charakter aus. Frisches, animierendes Bukett mit verführerischen Noten von Waldbeeren und Kirschen. Im Gaumen sehr harmonisch und ausgesprochen saftig und mit intensiven Fruchtnoten.

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

Blauburgunder „Hausmannhof“ UNTERLAND

Haderburg



€ 51

Feines Aroma nach Brombeer- und Kirschen. Elegant mit würzigen Holznoten und leichte Röstaromen.

Erweist sich im Trunk als sehr saftig, harmonisch, mit weichen Tanninen und gutem Abgang.

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

Blauburgunder „Fuchsleiten“ UNTERLAND

Pfitscher

€ 42

Der intensive Duft nach roten und dunklen Beeren sowie nach Veilchen ist typisch für unser Anbaugebiet in Montan, das als eines der geeignetsten für diese Rebsorte gilt. Im Mund entfaltet sich dieser Rotwein harmonisch, vollmundig und anhaltend. Im Glas schimmert der Wein in einem schönen Rubinrot.

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



Lagrein

Lagrein Muri Gries

Kellerei Gries

€ 34

BOZEN UND UMGEBUNG

Dieser Lagrein ist von kräftiger purpurroter Farbe. In der Nase zeigt er sich einladend offen und vielschichtig mit Noten von Veilchen, Schokolade, reifen Zwetschken und Gewürzen. Im Geschmack elegant, überzeugt er mit samtiger Struktur, dicht verwobenen Gerbstoffen und leichten Bittermandeltönen.

Empfehlung: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse

Lagrein „Steinraffler“

J. Hofstätter

€ 61

UNTERLAND

Das Bouquet enthüllt eine Mischung aus erdig-mineralischen und würzigen Noten. Die anfänglich noch zarte Frucht entwickelt sich zunehmend im Glas und erinnert an dunkle, reife Pflaumen. Am Gaumen setzen sich die Gewürzkomponenten fort, wobei der Abgang durch mineralische Noten an Komplexität gewinnt.

Empfehlung: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse

Gran Lareyn Lagrein Riserva

Loacker



€ 58

BOZEN UND UMGEBUNG

Intensiver Duft nach Veilchen und Brombeeren, sowie leicht rauchige Noten. Im Geschmack voll und samtig, mit der Säure eines großen Terroirs, mit leicht bitteren Nuancen. Im Abgang weich und langanhaltend. 100% vegan!

Empfehlung: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse

Lagrein „Granat“

Glöggelhof

€ 40

BOZEN UND UMGEBUNG

Er riecht nach Brombeeren und Schokolade in der Nase mit würzigen Noten. Am Gaumen hat er eine fleischige Fülle, feine Struktur, angenehme Säure und samtig-warme Tannine. Der Abgang ist fruchtig und anhaltend.

Empfehlung: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse



Cuvée

Cuvée Réserve del Conte

Manincor



€ 43

MERLOT - LAGREIN - CABERNET

Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss.

Empfehlung: Entenbrust, Entrecote, Gemüsepfanne

Cuvée „Il Secondo“

Peter S lva

€ 38

LAGREIN – MERLOT – CABERNET

Intensiv rubin- bis granatro; blumig fruchtiges Bukett mit Anklängen von Waldbeeren, Veilchen und einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen fruchtig und saftig, im Abgang leichte Noten nach Kirschen und Schokolade.

Empfehlung: Entenbrust, Entrecote, Gemüsepfanne

Cuvée „Feld“

KG Kaltern

€ 39

CABERNET – MERLOT

Schönes Granatro. Der Wein hat vielschichtige warme Noten von reifen Waldbeeren und gerösteten Kakaobohnen. Der kräftige Körper unterstützt durch weiche Tannine in Harmonie mit der belebenden Säurestruktur. Langer Abgang.

Empfehlung: Entenbrust, Entrecote, Gemüsepfanne

Cuvée “Soma” Riserva

Kurtatsch

€ 51

CABERNET - MERLOT

Der Merlot-Cabernet „Soma“ hat ein lebendiges Duftspiel, das an Kirschen, Pflaumen und Brombeeren erinnert, sowie an Lorbeeren und zerdrückte Pfefferminzblätter. Der Ansatz im Gaumen ist fest und saftig, die dunkle Waldbeerenfrucht ist fleischig, nuancierte Gerbstoffe geben dem runden Körper ein stabiles Gleichgewicht und eine gute Konstitution für längere Reifezeit in der Flasche.

Empfehlung: Entenbrust, Entrecote, Gemüsepfanne

Amistar Cuvée Rosso

Peter S lva

€ 55

Dieser Rotwein Cuvée überzeugt durch seine Vielseitigkeit in Duft und Geschmack. Der Duft erinnert an schwarze Johannisbeeren und Brombeeren und wird leicht vom Holz unterstützt. Im Geschmack zeichnet ihn seine Kraft, Eleganz und seine Ausgewogenheit aus. Es ist ein komplexer Rotwein für anspruchsvolle Genießer.

Empfehlung: Entenbrust, Entrecote, Gemüsepfanne



Italienische Rotweine

Trient

Teroldego Rotaliano

Endrizzi

€ 33

An Himbeeren und Brombeeren erinnernder Geschmack. Weicher und geschmeidiger Körper.

Empfehlung: Kürbis, Ossobuco oder Entenbrust, Braten

San Leonardo Terre

San Leonardo

€ 36

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmenere 10%

Der Wein hat einen fruchtigen Duft nach roten Früchten, Pflaumen und Gewürze.

Am Gaumen trocken, weich und ausgeglichen, präsent von Tannin.

Empfehlung: Wild, Braten, Schmorgerichte, Gegrilltes

Veneto

Amarone "A"

Villa Canestrari

€ 63

Im Geschmack fein nach Pflaumen, Himbeeren, Lakritze und frisches Gras. Gewürze mit leichten Ingwernoten. Vollmundig mit angenehmem Tannin und anhaltend im Mund.

Empfehlung: Lamm, Wild, Rindfleisch

Piemont

Barbera d'Alba

Luigi Pira

€ 35

Rubinrot, mit sehr wenigem Geruch. Der Wein ist trocken im Geschmack, rund und harmonisch.

Empfehlung: Pasta- Gerichte, Schweinefleisch



Dessertweine

Südtirol

Goldmuskateller Passito "Sissi"

KG Meran

0,375 l

€ 67

Die Farbe ist ein sattes goldgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet ist reichhaltig nach Zitrusfrüchten, Rosenblüten, Marillen und Vanille erinnernd. Im Geschmack konzentriert süß, dicht und lang anhaltend.

Empfehlung: Aperitif, Desserts, reife Blauschimmelkäse

Rosenmuskateller

Franz Haas

0,50 l

€ 64

Der Rosenmuskateller präsentiert sich in leuchtend rubinroter Farbe, mit lebendiger Frische und einem intensiven, aromatischen Bukett mit Noten von Rosen, Gewürznelken, Zimt und Orangenschalen. Im Gaumen betört der Wein durch eine komplexe, angenehme und elegante Struktur und mit einem faszinierenden Spiel zwischen Säure, Süße und Gerbstoffen.

Empfehlung: Aperitif, trockene Süßspeisen wie Linzer- oder Schokoladentorte und zu Desserts auf Basis von Kakao.

