

Alto Adigeergens tussen Italië en
Oostenrijk ...

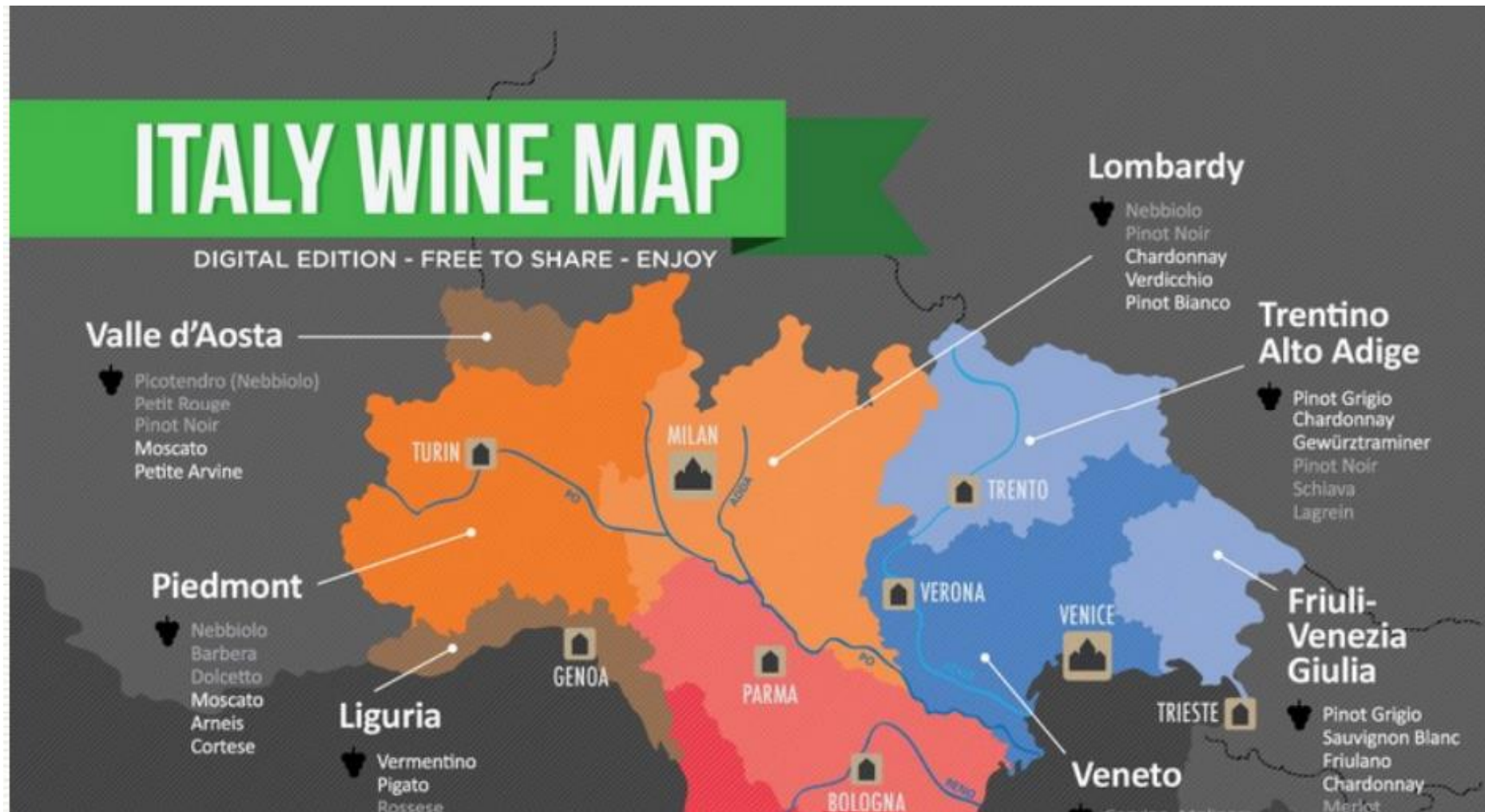


SHOT ON MI 9 SE
AI TRIPLE CAMERA

Peter Depré



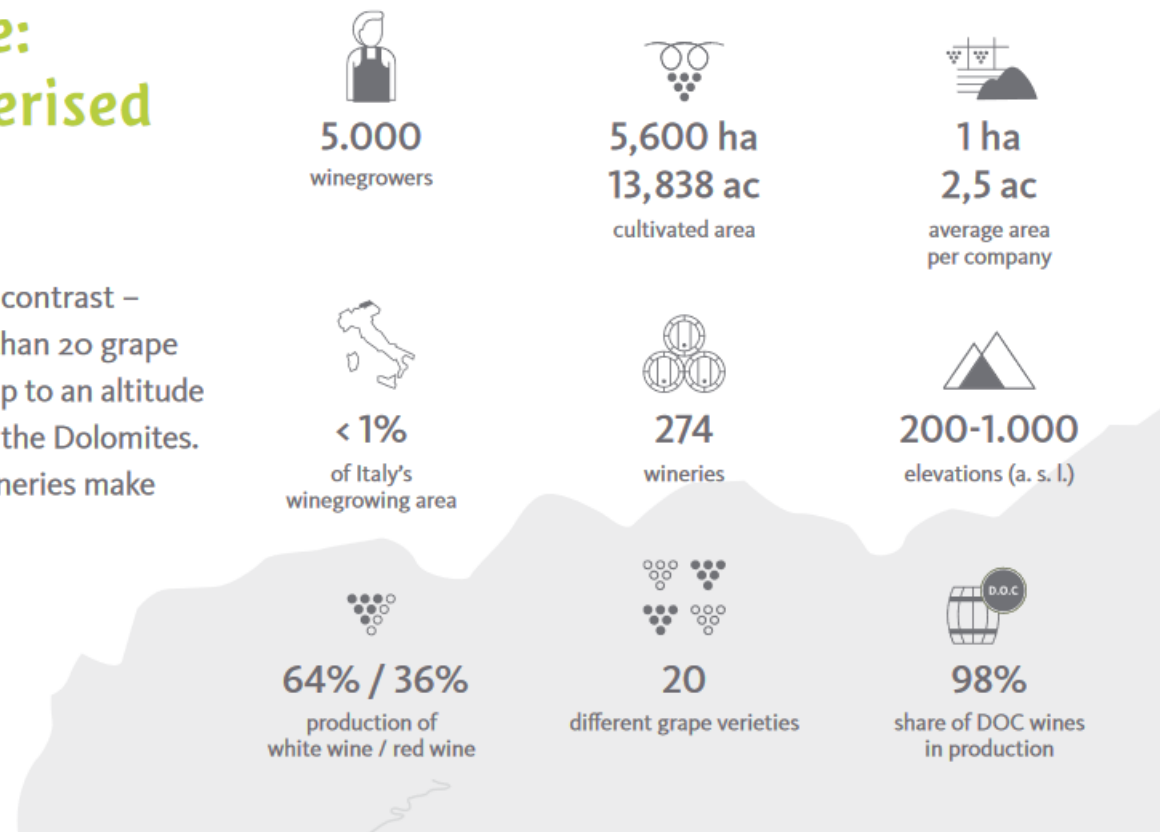
Wijnen uit Noord-Italië



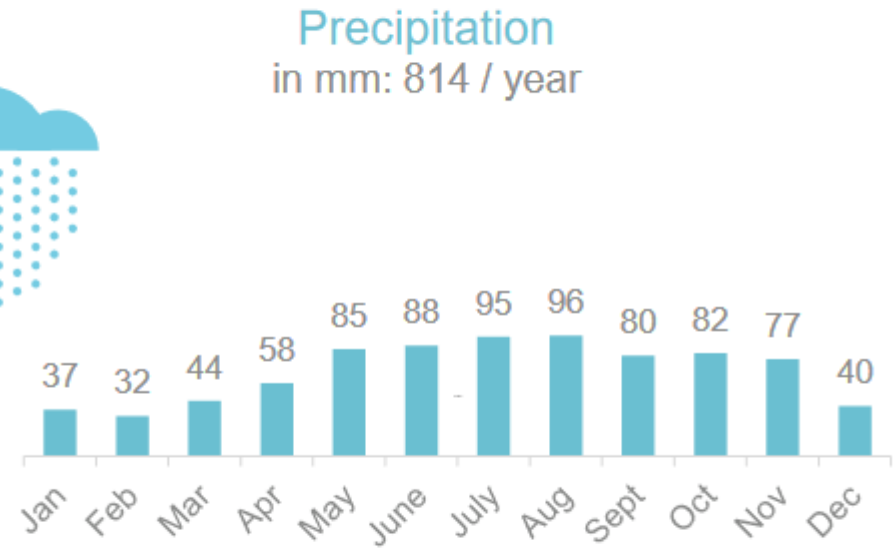
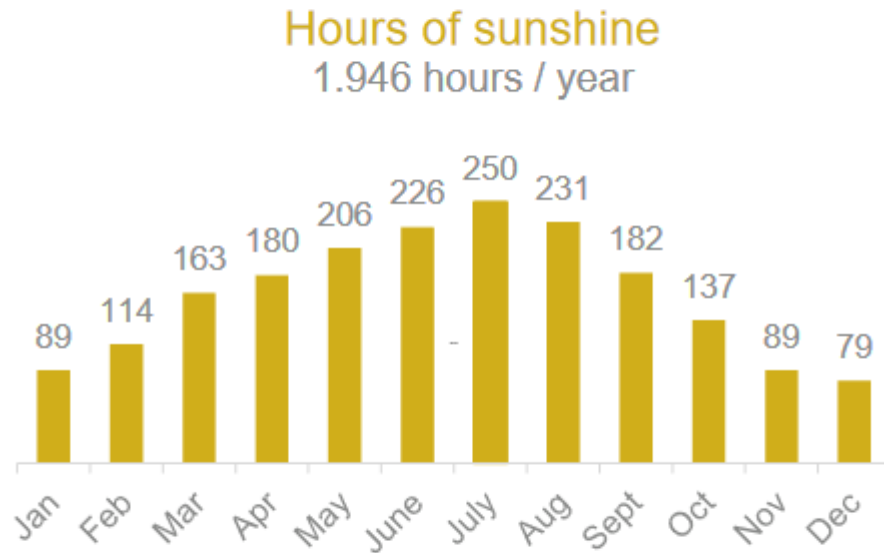
Relatief kleinessentieel voor wit in Italië

Wines from Alto Adige: Complex and Characterised by the Mountains

The wine country of Alto Adige is shaped by contrast – and the mountain ranges of the Alps. More than 20 grape varieties grow in Mediterranean valleys and up to an altitude of 1,000 metres above sea level at the foot of the Dolomites. 5,000 winegrowers and far more than 200 wineries make sure that this kind of diversity gets bottled



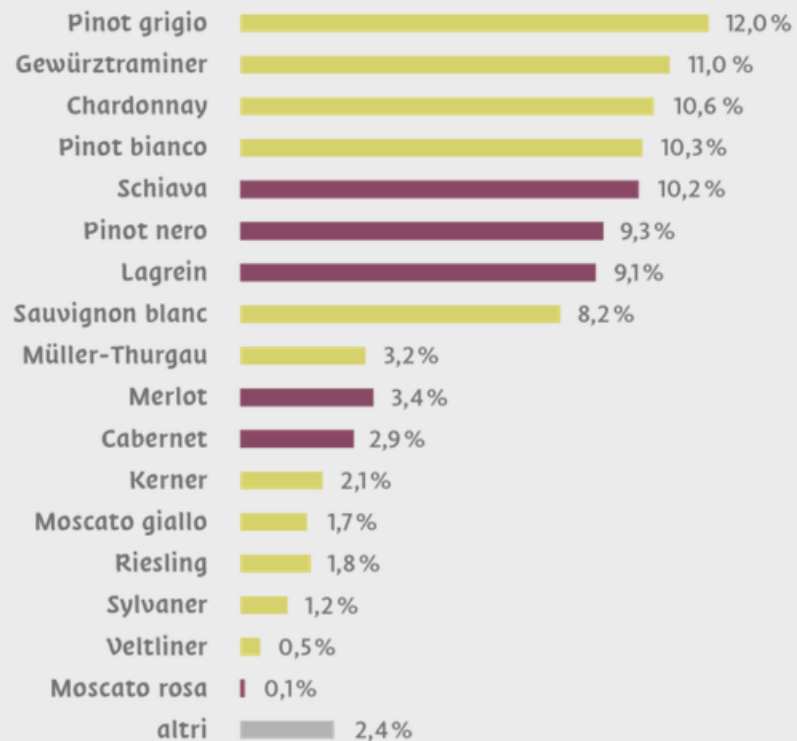
(Almost) Ideal Wine Climate



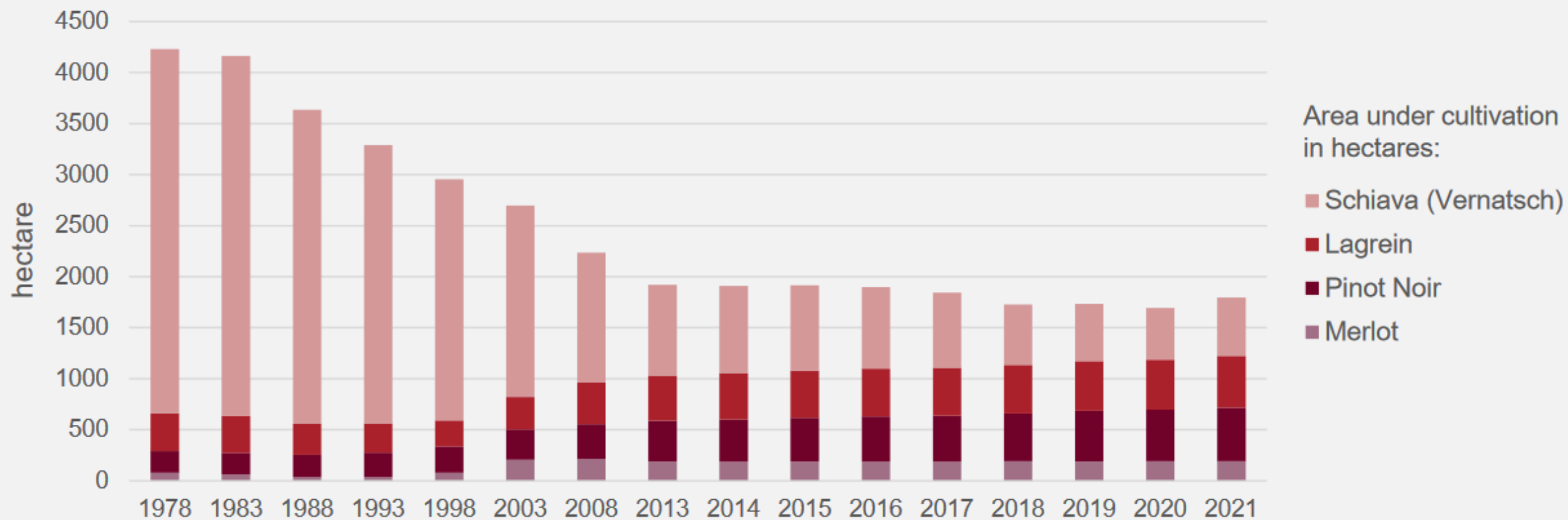
The long-term average values were measured at the Laimburg weather station at 222 meters (728 feet) above sea level. They prove to be nearly the ideal conditions for viticulture in Alto Adige.

Overzicht aanplant wijnrassen....

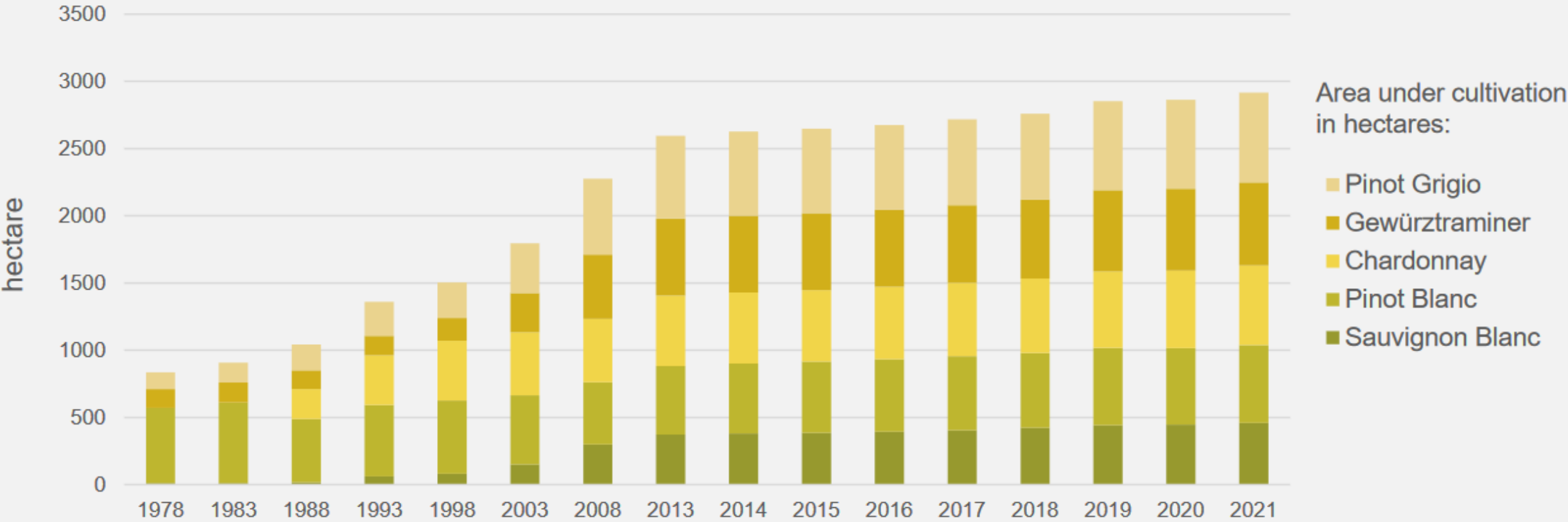
Superficie di produzione vino



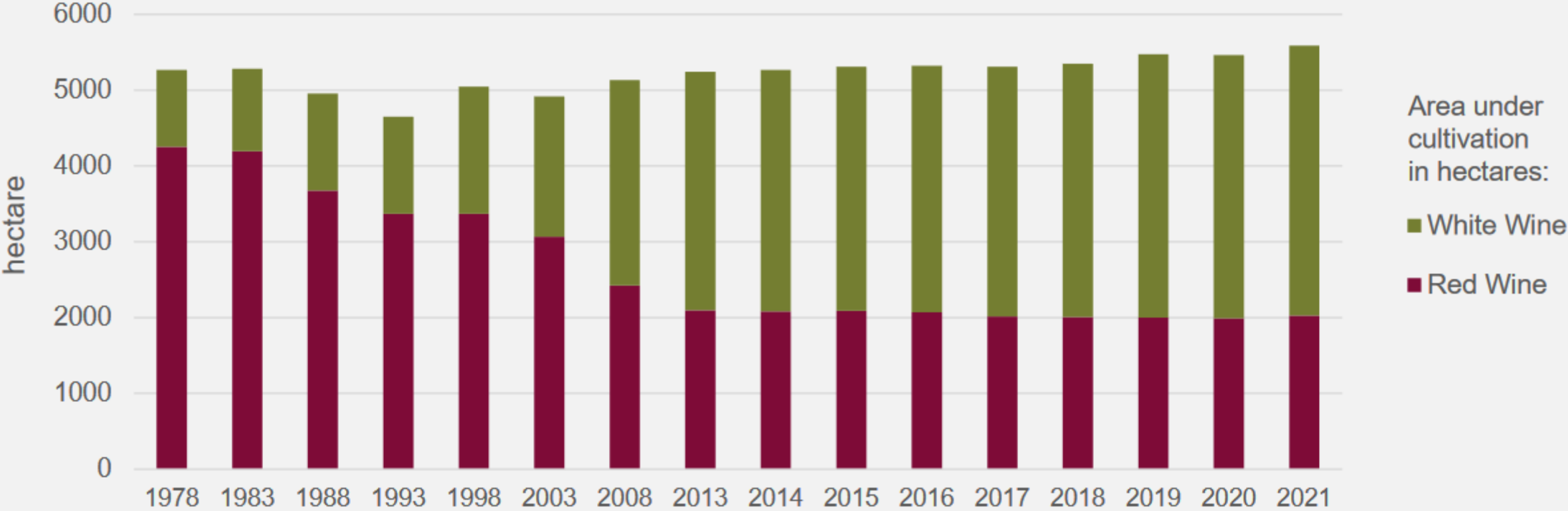
From a Red Wine Land ...



... to a White Wine Land

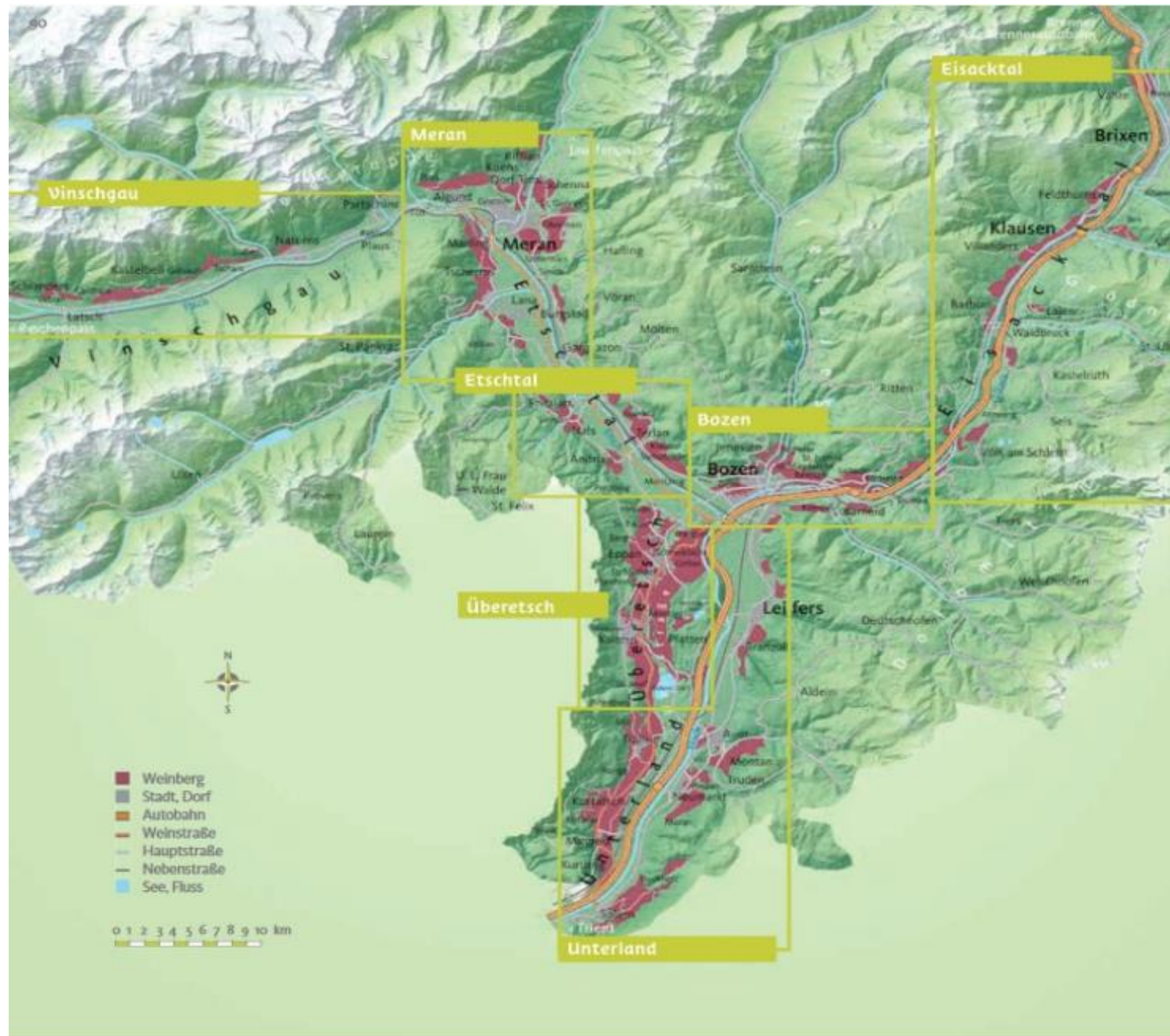


The development over the Past Forty Years



Pergolasysteem bij oa. Vernatsch





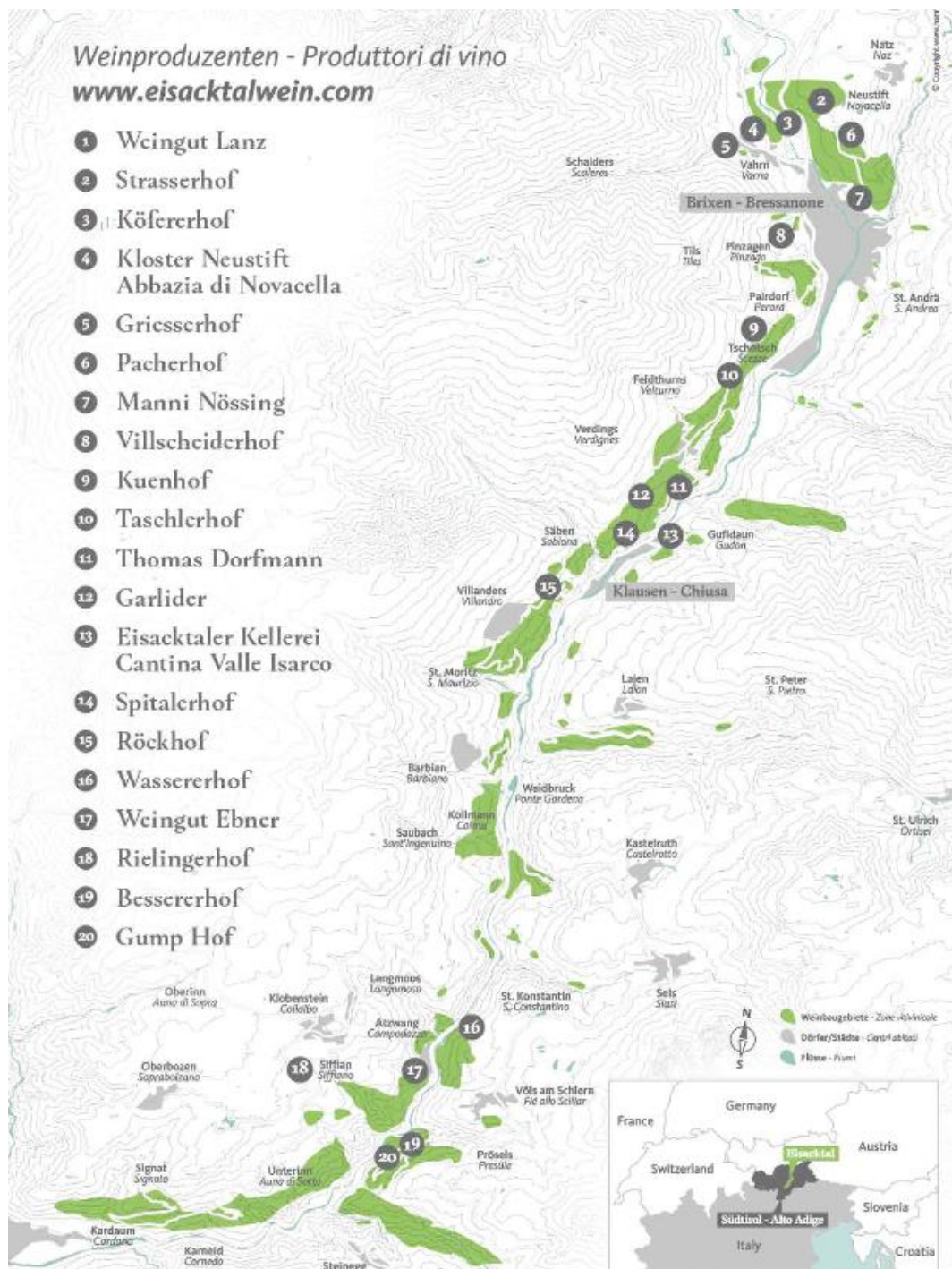
Regio vanaf Brixen...Eisacktal



Weinproduzenten - Produttori di vino

www.eisacktalwein.com

- 1 Weingut Lanz
- 2 Strasserhof
- 3 Köfererhof
- 4 Kloster Neustift
Abbazia di Novacella
- 5 Griessrhof
- 6 Pacherhof
- 7 Manni Nössing
- 8 Villschiederhof
- 9 Kuenhof
- 10 Taschlerhof
- 11 Thomas Dorfmann
- 12 Garliger
- 13 Eisacktaler Kellerei
Cantina Valle Isarco
- 14 Spitalerhof
- 15 Röckhof
- 16 Wassererhof
- 17 Weingut Ebner
- 18 Rielingerhof
- 19 Bessererhof
- 20 Gump Hof



Eisacktal: bergwijnen

400-800 m 400 ha

Witte wijnrassen zoals Sylvaner (500-700 m) , Riesling en Muller-Thurgau (tot 850m) , Gruner Veltliner.....

Ook Gewürztraminer (warmere, lager gelegen terroirs) , lichtere stijl van Pinot Grigio

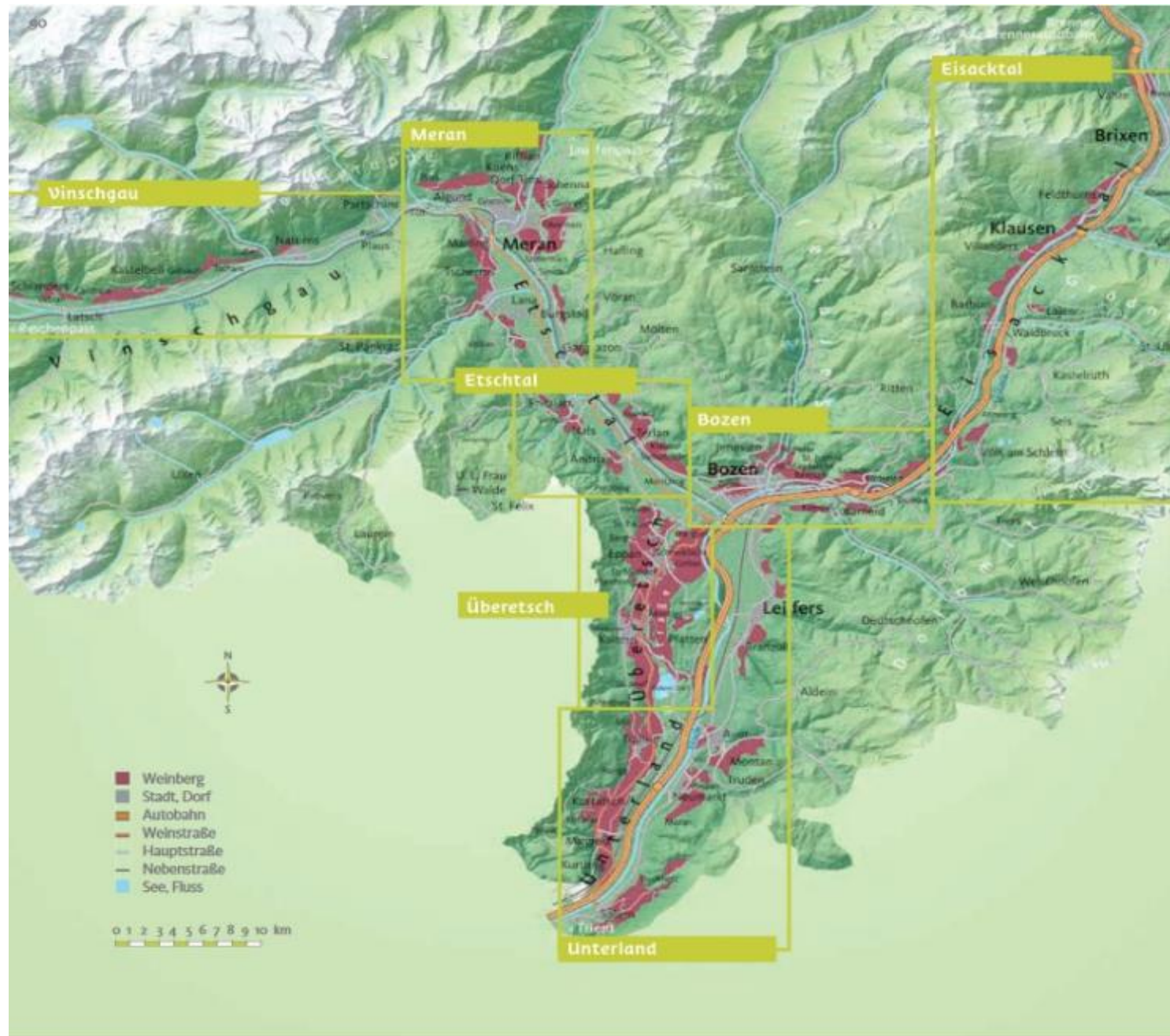
Koeler, door hoogte meer afwisseling dag nacht temperatuur

frisse wijnen, puur, rassig, levendig, slankere stijl

Terroir: Phylit, quartz, porfier , gravel en zanderige bodems → snel opwarmend

Referenties: Kofererhof, Garlider, Kellerei Eisacktal en kellerei Neustift om en rond Brixen

Op de flanken richting Bolzano: → eerder pinotrassen, sauvignon blanc → Gumphof



Bolzano en omgeving

250-900 m

710 Ha

Vernatsch, Lagrein, Gewürztraminer, Weißburgunder 65 % rood !

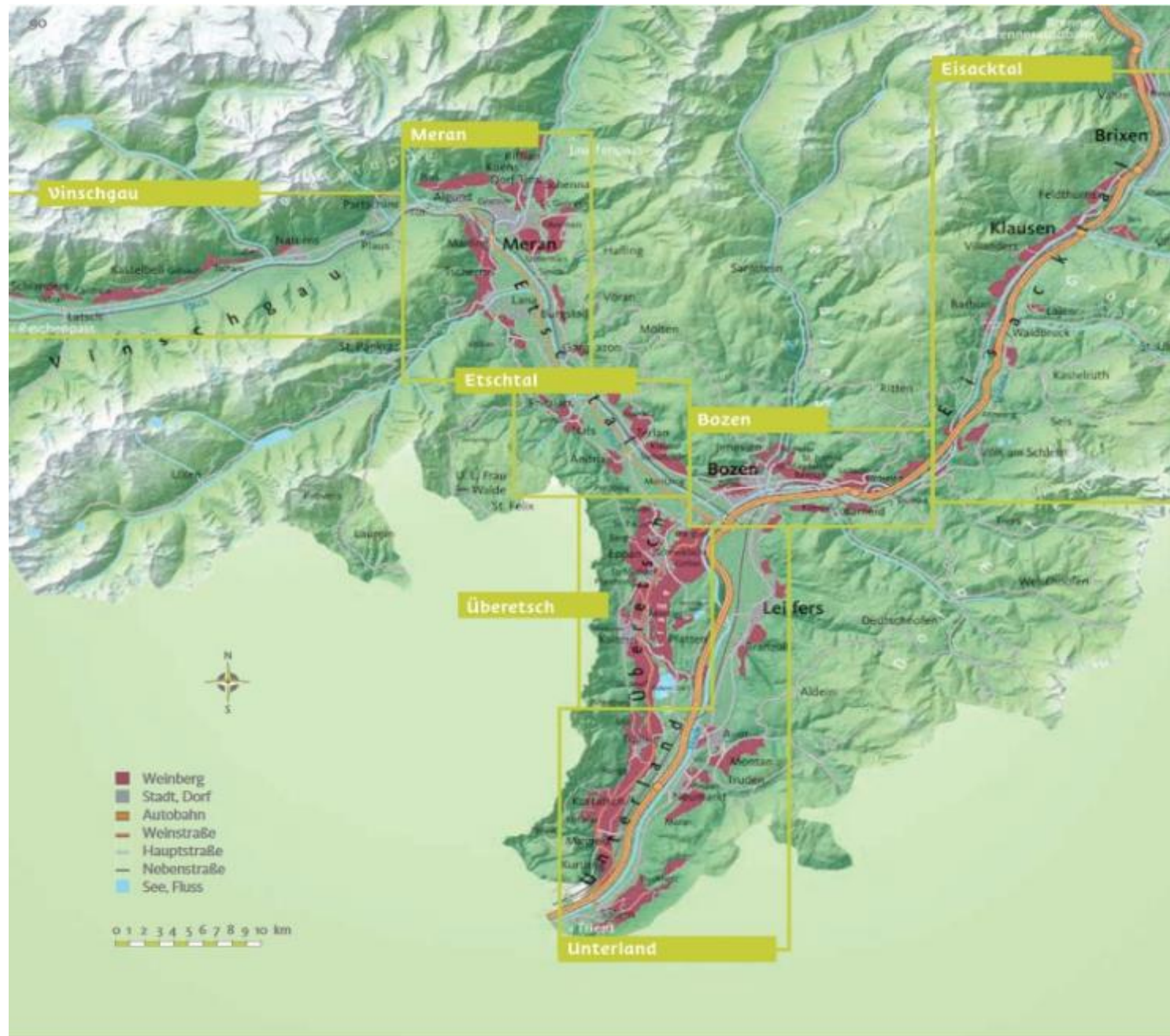
Warm gebied, wijngaarden op zuiden gelegen,

Krachtige stijl

Santa Maddalena of Sankt Magdalener (Vernatsch met tot 15 % andere druiven)







Etschtal: tussen Bolzano en Merano

250-900 m

270 ha

Porhyr en kalksteen

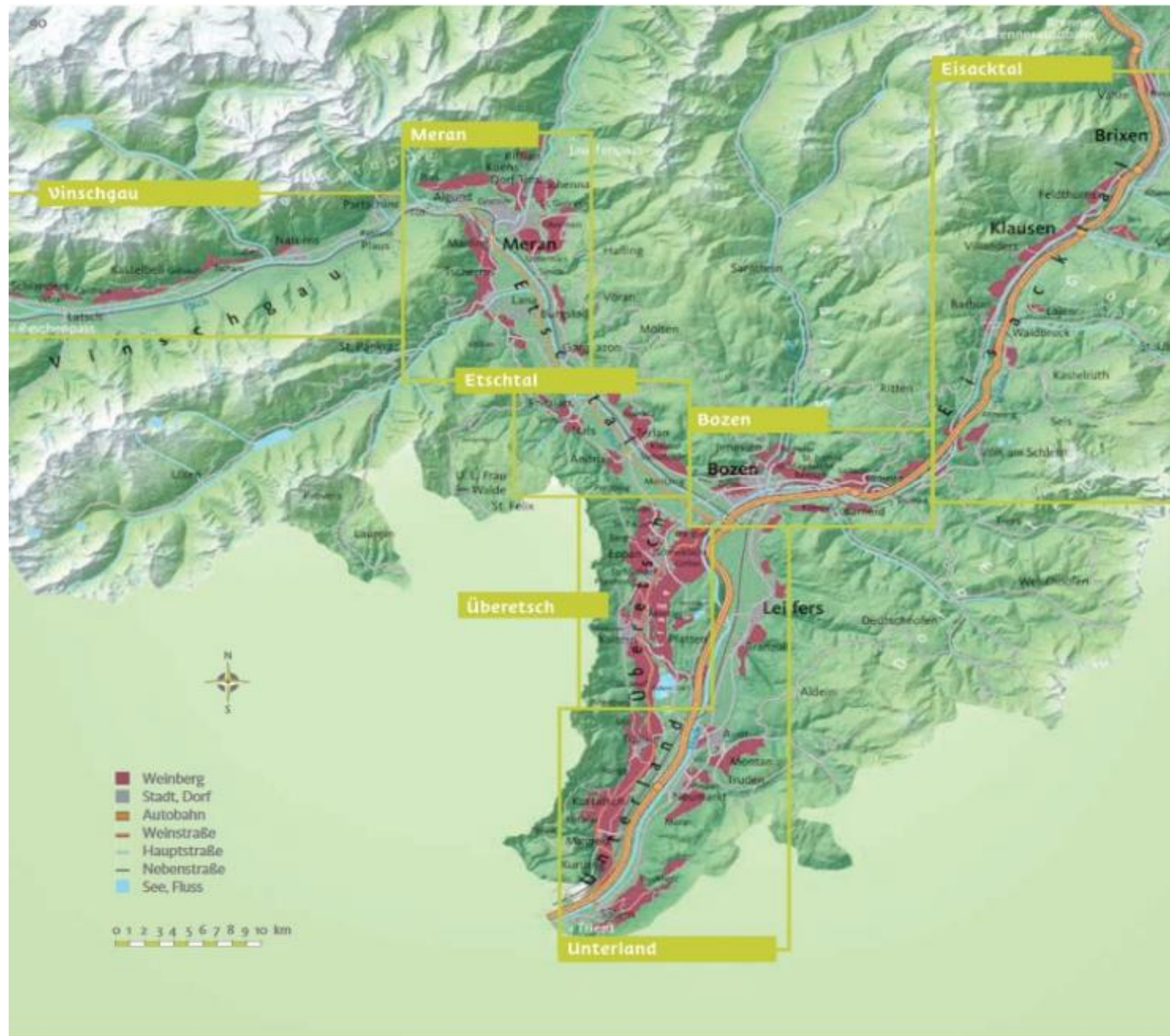
Wit: 75 % → Sauvignon, Weißburgunder, ook klassiek rood Vernatsch, Lagrein...

Vooral Weissburgunder komt hier tot zijn recht

Volle stijl met steeds onderliggende finesse

Referenties: Kellerei Terlan, Nals-Margred, Manincor (beste witte wijnen komen van hier)





Val Venosta of Vinschgau + Merano

300 tot 900 m

400 ha

Merano: warmer, mediterane sfeer → rood zoals Vernatsch

Val Venosta: meer extreme weersomstandigheden, meer bergwijnen , dag en nacht verschil in T°

→ Wit: riesling, muller thurgau, pinot rassen ook , rood : pinot noir

→ Duidelijk frissere stijl van wijnen

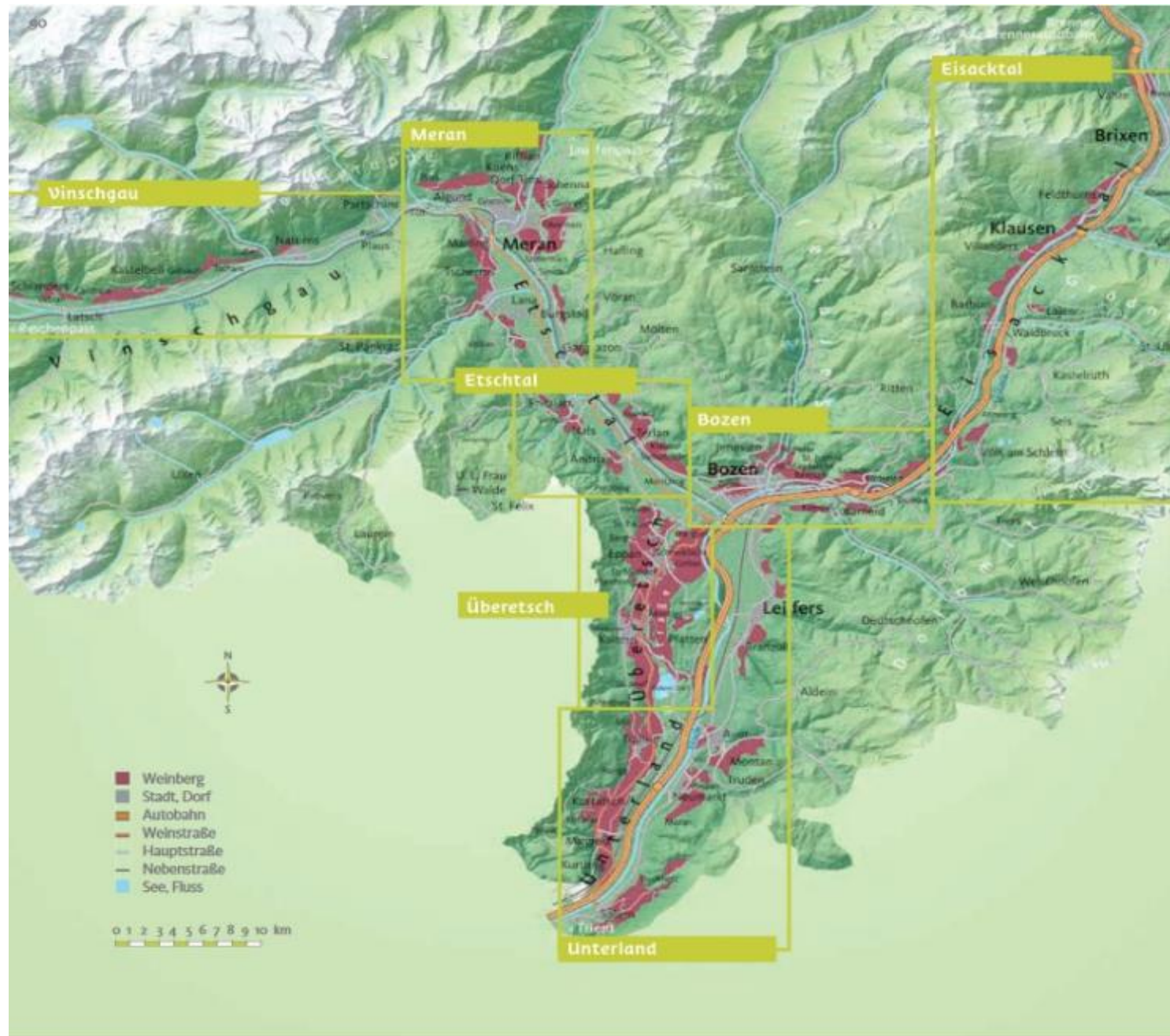
→ Hoogste wijngaard in Europa: 1340 meter ! (uitgebaat door Hilde Van den Dries)

→ Referenties: Kellerei Meran, Falkenstein , Castel Juval



Val Venosta





Uberetsch: om en rond Kaltern/Ennan

300-700 m

Porfhyr en kalksteen

1682 ha

Wit: 56 % Weißburgunder, Chardonnay, sauvignon Blanc....

Rood: Vernatsch, Merlot, Cab sauvignon, Lagrein ...

Hoger gelegen wijngaarden: wit

Rond het meer (lager gelegen) : rood

Referenties: Manincor, Kellerei St Michael, schreckbichl, Abraham.....

Kerngebied met meeste wijngaarden, bekend als vakantiegebied ...



Uberetsch: om en rond Kaltern/Eppan

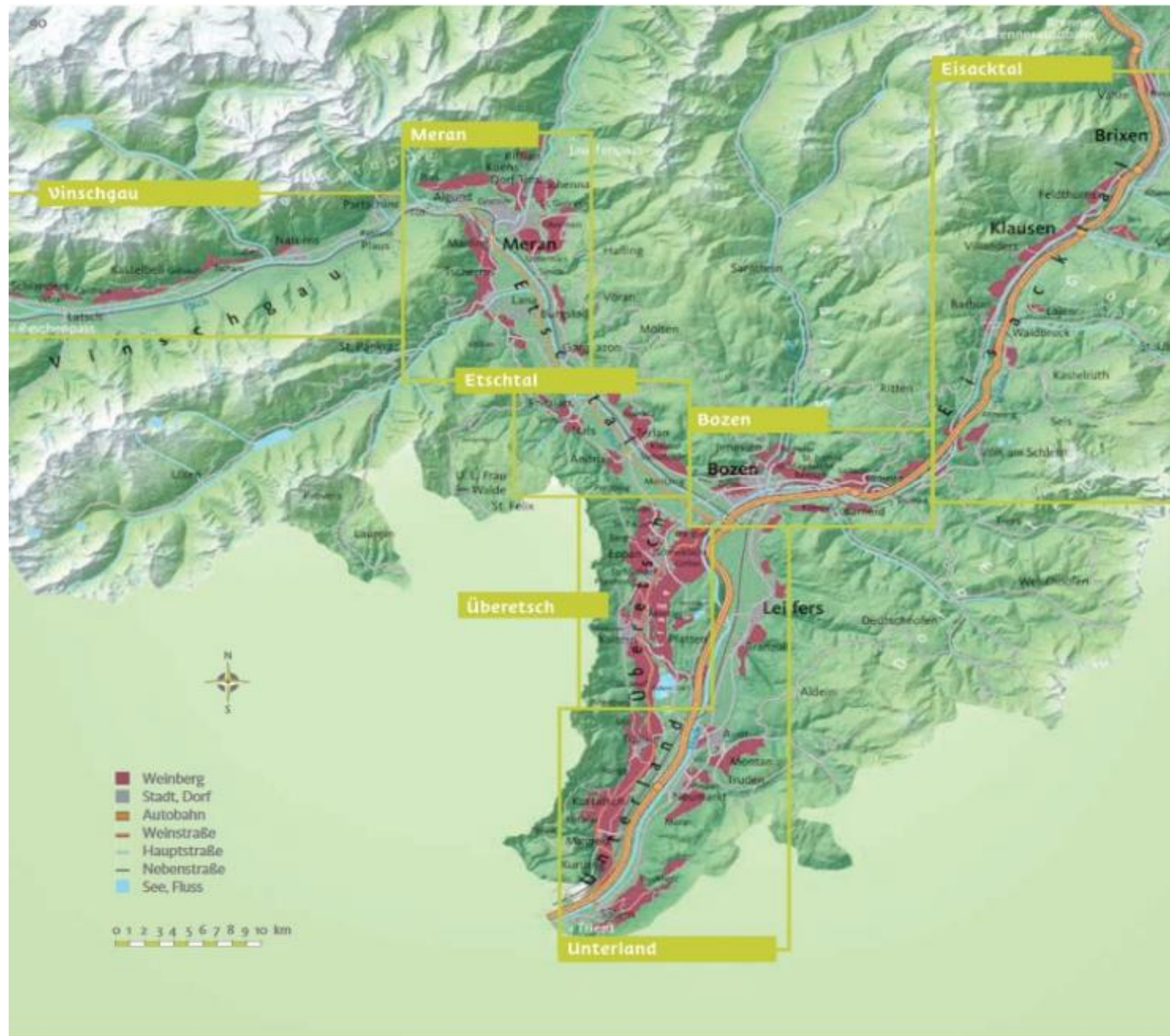


Uberetsch: om en rond Kaltern/Eppan



Kaltern en omgevingrode wijnen rond meer





Bassa Altesina of Unteretsch.....



Bassa Altesina of Unteretsch...

Tramin als bekendste dorp

1872 ha

200-1100 meter

Kalksteen en dolomite,
rond Tramin leem en mergel

Vruchtbare grond, stevigere wijnen 1682 ha 66 % wit (pinot grigio, Gewürztraminer...)

Op de westhellingen ...overkant Adige Montan en Mazzon die HET gebied zijn voor Pinot Noir

➔ hoger gelegen, late zon, Ora wind Gardameer , zand/klei en kalksteen....

Referenties: Tiefenbrunner, Elena Walch, Lageder, Kellerei Tramin, Brunnenhof, Frans Haas.....



Blauburgunderweg rond Montan



Coöperatieven van zeer hoog niveau....
en veel power (zie gebouwen)
Tramin Kellerei



Kellerei Girlan

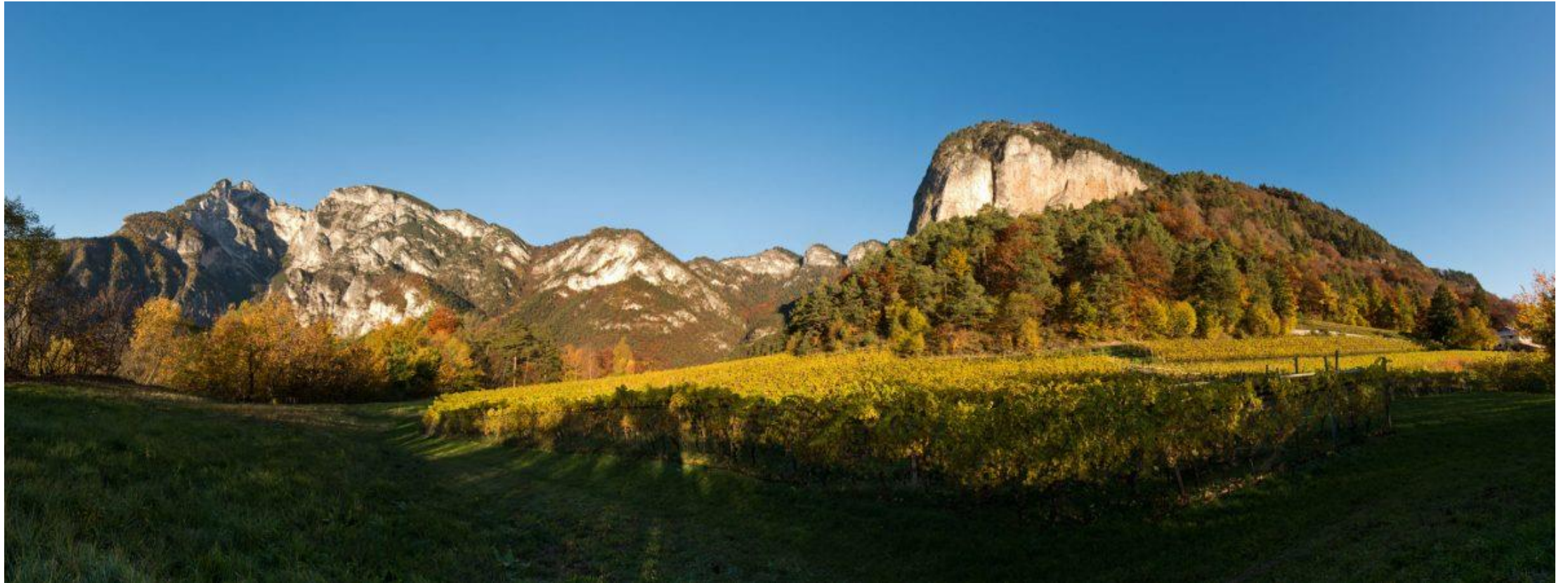




Manincor.....



Tiefenbrunner.....één van de hoogste
wijngaarden op 1100 meter



Enkele tips omtrent Pinot Noir om en rond Montan/Mazzon ...

- <https://www.manincor.com/>
- <https://www.tiefenbrunner.com/en/>
- <https://www.hofstatter.com/en/>
- <https://www.franz-haas.it/en/>

- <https://www.brunnenhof-mazzon.it/en> (kleiner familiaal domein)
- <https://www.pfitscher.it/> (idem)
- <https://castelfeder.it/>

Aristos

GRÜNER VELTLINER
ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC


**EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Vintage 2021
Variety Grüner Veltliner
Altitude 550 - 600 m
Orientation south east
Slope 45%
Yield per hectare 45 hl
Training system guyot
Period of harvest beginning of october

Soil Very deep and fertile clayey-sandy soils

Vinification The grapes are picked exclusively by hand. After a short period of contact with the skins, the delicate crushing of the grapes follows. Controlled temperature fermentation and aging for 10 months on the fine lees takes place partly in stainless steel tanks, partly in large wood barrels.

CHARACTERISTIC

Color from greenish to pale yellow

Nose delicate, harmonious, fruity with a floral and herbal note

Taste pleasantly spiced, fresh and slightly aromatic, with refined and persistent finish

Ageing capacity 6-8 years

Pairing recommendations soft cheeses, fish, white meat dishes

Serving temperature 10°C - 12°C

ANALYTICAL DATA

Alcohol 13,5 % vol.

Residual sugar 2,1 g/l

total acidity 6,5 g/l





★ SANCT VALENTIN ★

SAUVIGNON SANCT VALENTIN 2021

The foundation was first laid in 1989 for what is arguably the most famous white wine produced at St. Michael-Eppan Winery. The Sanct Valentin Sauvignon has found excellent conditions at the foot of the Mendel Massif in selected vineyards that have been carefully chosen over the course of the last 20 years, in order to produce a great vintage wine with impressive fruit, minerality and excellent persistence. This fine wine is not only the pride of the winery today and the most important wine of the Sanct Valentin line, but also one of Italy's most award-winning white wines.



yellow-green



Dense nose of yellow fruit,
gooseberry, elderflower
and ripe redcurrant



Crisp acidity,
smooth body and
an elegant fullness

VARIETY:

Sauvignon

AGE:

10 to 33 years

AREA OF CULTIVATION:

Sites: Selected vineyards in San Michele Appiano and Appiano Monte (450-600m)

Exposure: Southeast

Soil: Limestone gravel

Training System: Guyot

HARVEST:

end of september; harvest and selection of grapes by hand.

VINIFICATION:

The majority (75%) is fermented in steel tanks, inside which the wine is aged on the lees until the end of April. The rest (25%) is fermented and aged in tonneaux.

YIELD:

45 hl/ha

ANALYTICAL DATA:

Alcohol Content: 14 %

Acidity: 6.10 g/l

SERVING TEMPERATURE:

8-10°C

PAIRING RECOMMENDATIONS:

An exquisite accompaniment to exclusive parties and special occasions, it pairs well with fried fish such as ocean perch, sole or char on pepper cream or with full-flavored vegetable risotto.

STORAGE/POTENTIAL:

10 years and more

AWARDS:

2020: 95 Points Doctor Wine, 93 Points James Suckling, 92 Points Robert Parker, 92 Points Falstaff, 92 Points Vini di Veronelli, The Wine Hunter Award Gold

2019: 96 Punti Gardini Notes, 95 Punti Luca Maroni, 93 Punti James Suckling, 93 Punti Robert Parker, 93 Punti Doctor Wine, 92 Punti Falstaff, 91 Punti Vini di Veronelli

2018: 93 Points James Suckling, 93 Points Falstaff, 93 Points Luca Maroni, 92 Points Robert Parker, 92 Points Vini di Veronelli

WEISSBURGUNDER

„Vom Muschelkalk“

2020

Von alten Reben

IGT Weinberg Dolomiten



Rebsorte:

100% Weißburgunder

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Am Grillberg (Eppan Berg) unterhalb des Mendelgebirges liegt auf circa 600m ü. d.M. unsere höchste Weinbergslage. Hier verläuft die geologische Bruchstelle zwischen tiefgründigen Porphyruntergrund (Dolomitgestein) mit tonigen Sedimenten und schotterigen, kalk- und lehmhaltigen Schwemmböden durchzogen mit Muschelkalk. Die Weine, die hier entstehen, sind von Eleganz, Frische, und Mineralität gekennzeichnet. Im Hang wächst auf den bis zu 50 Jahre alten Pergln unser Weißburgunder "Vom Muschelkalk".

Die tiefwurzelnden Rebstöcke brauchen keine künstliche Bewässerung und transportieren vielfältige mineralische Geschmackskomponenten, die diesen Wein einzigartig machen.

Alter der Rebstöcke: circa 40 Jahre

Erziehungsform: traditionelles Pergolasystem

Ertrag pro Hektar: 50 hl

Jahrgang 2020

Im Winter 2020 war es bis zum März trocken und relativ mild, Anfang April kam es zu einem etwas verfrühten Austrieb der Reben. Durch die warmen Temperaturen im Mai entwickelten sich die junge Triebe gut. Der Sommer brachte ausgeglichenes Wetter mit warmen Tagen, kühlen Nächten und ausreichend Niederschlag. Kurz vor und während der Lese gab es starke Niederschläge, die eine sehr genaue und selektive Lese notwendig machte. Die akribische Arbeit ermöglichte es uns, am Ende die gewünschte Reife und Qualität zu erreichen. Insgesamt war der Jahrgang 2020 sehr herausfordernd, die Qualitäten im Keller sind aber sehr zufriedenstellend.

Ausbau:

In drei Selektionen haben wir die bestgereiften Trauben per Hand gelesen.

Dem schonenden Pressen folgte eine natürliche Klärung durch Sedimentation.

Anschließend folgte die Gärung, teils spontan dank natürlicher Hefen, in gebrauchten

500l Eichenholzfässern. Nach dem biologischen Säureabbau lagerte der Wein neun

Monate auf der Vollhefe, danach Lagerung bis zur Füllung imahltank.

Abfüllung: März 2022

Faschen: ca. 3500

Analysedaten:

Restzucker: 2,7 g/l

Alkohol: 13,0 %Vol.

Gesamtsäure: 5 g/l, biologische Säureabbau

Beschreibung:

Der Weißburgunder „Vom Muschelkalk“ besticht durch ein leuchtendes Gelbgrün im Glas. Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte und Apfel.

Im Gaumen ist der Wein geprägt von einer tiefgründigen, harmonischen natürlichen Säure und einer lebendigen Mineralität die von extrem kalkhaltigen Böden herrührt. Der Wein ist elegant und lang anhaltend.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 – 11°C

Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen. Er wird idealerweise aus dem Burgunderglas getrunken.

Unser Weißburgunder ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, besonders geeignet zu mediterranen Gerichten, panierten Meeresfisch, hellem Fleisch und aromatischem Käse.





Chardonnay LAFÓA 2021

Alto Adige Chardonnay DOC

The grapes for this Chardonnay grow on old vines with very small yield. The vineyards are situated at an altitude of 400 to 550 m a.s.l. on dry morainic soils. A sinewy but elegant Chardonnay with great potential for aging.

Tasting notes: Of a pale intense straw yellow colour tinged with green nuances; a full but well-integrated wine, imbued with honeydew melon, creamy fruit salad and nutty aromas; ample acidity with a delicate underlay of oak on the palate and a long, luscious finish. Cellaring potential: 6-10 years.

Food Combination: This full-bodied wine is perfect on its own, but an incredible complement to rich fish dishes such as poached skate with mint cream sauce, Dover sole, Cicatelli pasta with fresh crab, stirfried scallops with ginger and the perfect partner to chicken and veal. Serve lightly chilled: 12-14° C.

Grape Variety: Chardonnay; old espalier-trained vines.

Location: Selected vineyards at an altitude of approx. 400-550 m a.s.l. A very dry site, medium-structure morainic soils with a sand and gravel composition; the microclimate is cool, with striking contrasts between day and night time temperatures.

Yielding: 49 hl/ha

Winemaking: Grapes are pressed without being destemmed; fermentation takes place in a combination of new and used oak barriques, where partially malolactic fermentation also takes place. The wine refines on its fine lees for 10 months, and regular *battonage* is carried out. Further 6 months of bottle-aging before release.

Analytical Data:	Alcohol	13,5%	Vol
	Total acidity	5,6	g/l
	Residual sugar	1,8	g/l



grapes: Pinot Grigio

yield: 50 hl/ha

altitude: 400 – 600 m

aspect: southeast 85 %, south 15 %

harvest: mid-September

soil: calciferous gravel with loam on porphyry bedrock

age of vines: 10 – 30 years

climate: extreme interplay between sunny days influenced by the Mediterranean climate and the cool nights marked by the cold downslope winds from the surrounding mountains

bottles produced: ca. 29,000 bottles , 150 magnum bottles and a few other large formats

winemaking

At harvest, the grapes are delivered in small bins and immediately gently pressed. The must ferments slowly at controlled temperatures (18-20°C), partly in oak barrels (30 – 40 hl), and partly in tonneaux, where malolactic fermentation also occurs. The wine is clarified through natural sedimentation of particles.

MATURATION

Maturation takes place in large oak barrels (30-40 hl) with a smaller part in tonneaux, always on the lees until the end of August. After bottling, the wine matures in the bottle for at least another 3 months. Total maturation period is thus at least 14 months.

TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

+39 0471 88 01 22

+39 0471 88 04 33

info@tiefenbrunner.com

www.tiefenbrunner.com

www.facebook.com/Turmhof.Tiefenbrunner

@tiefenbrunnerwinery



Alto Adige - DOC - South Tyrol
2018

DESCRIPTION

This wine is ruby-red in color with a garnet-red glow. It has a fine, fruity bouquet of forest berries and cherries. This elegant wine has a well-proportioned body, is balanced, rounded in taste and has a long finish.

SOIL CONDITIONS

Loamy moraine sediments

HARVEST AND VINIFICATION

The grapes are painstakingly harvested by hand. Some 70% of the grapes are then carefully destemmed, with the remainder then added as whole grapes to the concrete vats mash fermentation tanks. After a cold maceration of about five days, fermentation then requires approximately 21 more days. Then comes the malolactic fermentation and a 12-month aging process in small oak barrels (40% new wood). After a further six months in large wooden casks, this Pinot Noir ages for another year in the bottle.

INFO

Selection

LINTICLARUS

Pinot Noir

Riserva



100 % Pinot Nero



Rabbit, lamb, game and game birds, hard cheese



60.8 - 64.4 °F
16 - 18 °C



Hillside vineyard in Montagna
South-western exposure
1,475 to 1,575 feet | 450 to 480 m



Guyot
2,428 vines per acre | 6,000 vines per ha
Year of planting: 1994 and later



356 to 400 gallons (UK) per acre
40 to 45 hl/hectare



5,200



Alcohol = 13.5 % by Vol
Acidity = 6.0 g/liter
Residual sugar = 0.3 g/liter



8 to 10 years



Vigna STEINRAFFLER Lagrein

Ein Wanderer zwischen den Welten. Auf der einen Seite dicht und konzentriert und auf angenehme Weise fast rustikal, offenbart er doch eine gewisse Eleganz. Die Farbe ist tiefdunkel und granatrot mit einem fast schwarzen Kern. 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 die erneut zutage tretenden mineralischen Noten an Komplexität gewinnt.

Diese für Südtirol einzigartige Traubensorte findet sehr gute Wachstumsvoraussetzungen in den Weinbergen unseres Weingutes Steinraffler. Hier haben wir 1990 mit dem kurzstieligen Lagrein eine in Südtirol fast in Vergessenheit geratene Sorte gepflanzt, ihn auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen gezogen. Die Wiedergeburt dieser alten, autochthonen Rotweinsorte stellt für uns eine glückliche Verbindung von Tradition und Innovation dar.

Nur die Klassifizierung "Vigna" garantiert in Südtirol die Herkunft eines Lagenweines.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

Vigna

TRAUBENSORTE

Lagrein

BODEN

Lehm und Sandböden.

VINIFIKATION UND REIFE

Nach der Anlieferung gelangen die Trauben entrappt in den Gärtank. Nach einer kurzen Mazeration wird die Maische für ca. 10 Tage vergoren. Er reift 15 Monate in kleinen Eichenholzfässern, weitere 7 Monate nach der Assemblage in großen Eichenholzfässern und mindestens 12 Monate in der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR

15° - 17° C