

Die Weißweine



Weißburgunder

Der Weißburgunder soll um 1850 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.

EMPFEHLUNG:

leichte Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichte



Chardonnay

Der Chardonnay erlebte in den 80er Jahren einen gewaltigen Aufschwung. In Südtirol zeigt die Sorte ihre 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.

EMPFEHLUNG:

Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto



Sauvignon Blanc

Diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jhs. in Südtirol eingeführt. Die Anbaufläche ist zunehmend. Der Sauvignon entfaltet in Südtirol sein rebsortentypisches Bouquet mit leicht „grünen Aromen“ von frisch gemähem Gras, Holunderblüte und Stachelbeere und bringt sowohl knackig-frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

EMPFEHLUNG:

Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse



Pinot Grigio

Er stammt aus der großen Burgunderfamilie und ist zur Zeit die am meisten angebaute Weißweinsorte Südtirols. Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit blumig-warmem Duft nach Lindenblüten 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.

EMPFEHLUNG:

kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten



Gewürztraminer

Der Gewürztraminer stammt aus dem Südtiroler Weindorf Tramin. Als „Traminer“ war er bereits im 13. Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff. Heute zählt er zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Das 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.

EMPFEHLUNG:

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



Riesling

Die Edelsorte aus Deutschland wurde im 19. Jh. nach Südtirol gebracht. 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.

EMPFEHLUNG:

Meeresfrüchte, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen

Die Weißweine



Sylvaner

Der Sylvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen, aber dennoch sonnenverwöhnten Hanglagen zwischen 500 und 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-frischer Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern oder Heu.

EMPFEHLUNG:

Vorspeisen, Speck, Spargeln, Fisch



Müller-Thurgau

Benannt nach dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Thurgau, bringt diese weltweit erfolgreiche Neuzüchtung besonders spritzige, aromatische Weißweine hervor. Neben 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.

EMPFEHLUNG:

leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse



Veltliner

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.

EMPFEHLUNG:

Käse, Speck, leichte Vorspeisen, gebratener Fisch



Goldmuskateller

Gut möglich, dass schon die Römer den Goldmuskateller nach Südtirol brachten, als sie 15 v. Chr. in die Täler vorstießen, die damals zum antiken Rätien gehörten. Heute wird die Sorte in warmen Lagen des Etschtals kultiviert. Mit seinem angenehmen Muskatduft und dem ausgeprägt süßen Geschmack ist der Goldmuskateller ein beliebter Dessertwein und ein perfekter Aperitifwein, wenn er trocken ausgebaut wird.

EMPFEHLUNG:

Aperitif, Desserts, reifer Blauschimmelkäse



Kerner

Die Kreuzung aus Trollinger und Riesling, benannt nach dem deutschen 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 Bouquet hat der Kerner das Potenzial, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weine zu werden.

EMPFEHLUNG:

Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen