

Von mediterraner Sonne verwöhnt, von alpiner Landschaft geprägt, von erfahrenen Winzern bereitet

und von Weinkennern in der ganzen Welt geschätzt: Wein aus Südtirol.



**Herausgeber:**

IDM Südtirol - [www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)  
Südtiroler Weinwerbung - [www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)

**Konzept, Grafik, Texte:**

[hannomayr.communication](http://hannomayr.communication.com) - [www.hannomayr.com](http://www.hannomayr.com)

**Fotos:**

IDM Südtirol / F. Andergassen, F. Blicke, M. Lafogler, S. Scatà,  
C. Zahn, [Suedtirolfoto.com](http://Suedtirolfoto.com)

Kellerei Terlan

Kellerei Tramin

Kellerei Kaltern

Weingut Kornell

Weingut Alois Lageder

© Alle Fotos sind urheberrechtlich geschützt.

**Landkarte:**

Amt für Kartografie, Autonome Provinz Bozen-Südtirol

**Druck:**

Athesia Druck GmbH, Bozen

**Hinweis:**

Die Südtiroler Weinwirtschaft ist ständig in Bewegung, die Angaben der Rebflächen und Produktionsmengen beziehen sich auf 2016.

© Copyright 2017. Alle Rechte vorbehalten.

617/201606/4.000

# Inhalt

**07** Wo der Norden schon Süden ist **09** Weinland Südtirol **10** Weingeschichte und -kultur  
**15** Wein und Architektur **17** Der Boden für große Weine **18** Terroir **20** Topografie und  
Klima **22** Geologie und Böden **24** Die 7 Weinbauzonen **33** Kleines Weinland, große Vielfalt  
**34** Sortenvielfalt **36** Die Weißweine **43** Die Rotweine **47** Die Nischen-Sorten **48** Cuvées  
**49** Sekt **50** „Wir pflegen unseren eigenen Stil“ **53** Anbau **57** Vinifikation **61** Organisation  
und Vertrieb **62** DOC-Klassifizierung **65** In bester Wein-Gesellschaft **67** Wein-Begleitung  
**68** Weinveranstaltungen in Südtirol **72** Glossar **78** Mitglieder **92** Nützliche Adressen

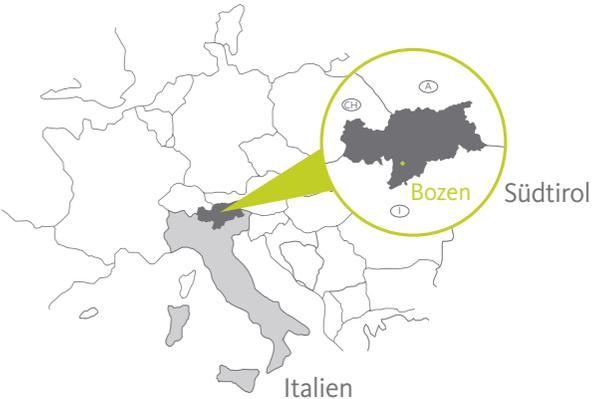


Wo der Norden schon Süden ist





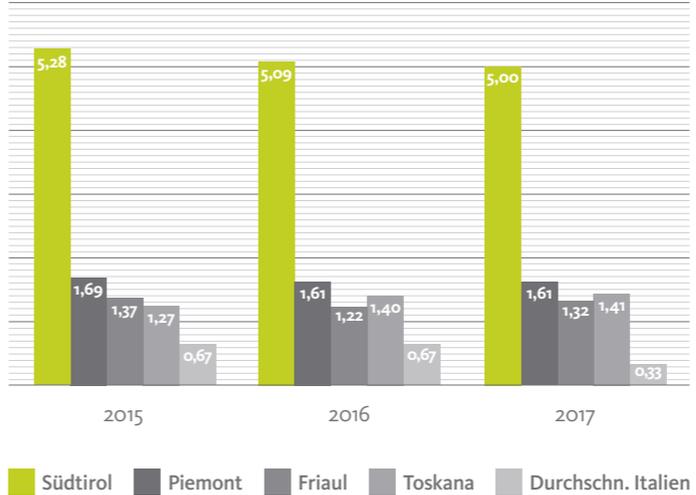
# Weinland Südtirol



### ZWISCHEN BERGEN UND ZYPRESSEN

Südtirol liegt zwischendrin: Zwischen Österreich und der Schweiz auf italienischem Boden. Zwischen alpinen Gipfeln und mediterraner Landschaft. Zwischen deutschem und italienischem Sprachraum. Zwischen weltoffener Neugier und verwurzelter Tradition. Südtirols Reiz liegt in seiner Vielfalt und in der Harmonie der Gegensätze.

VERGLEICH „DREI GLÄSER WEINE“ PRO 1.000 HA REBFLÄCHE



Die Auszeichnung „Tre Bicchieri“ ist die Höchstnote des prestigeträchtigen italienischen Weinführers Gambero Rosso

### KLEINES WEINLAND – GROSSE VIelfALT

Südtirol ist eines der kleinsten Anbaubereiche Italiens. Dank seiner geografischen Lage aber auch eines der facettenreichsten. Der Weinbau erstreckt sich von Hanglagen am Fuße hoher Alpengipfel im Norden bis hin zu Weinbergen in mediterran anmutender Landschaft im Süden. Rund 5.000 Weinbauern bewirtschaften knapp 5400 Hektar Rebfläche in unterschiedlichen Klimazonen, mit wechselnden Bodentypen und auf Höhenlagen von 200 bis 1.000 m ü.d.M. – eine breite Vielfalt, die eine beachtliche Dichte an Spitzenweinen hervorbringt. Dies bestätigt ein Blick in den wichtigsten Weinführer Italiens: Der „Gambero Rosso“ vergibt an Südtirol seit Jahren die meisten Höchstnoten (Tre Bicchieri) im Verhältnis zur Rebfläche.

### ALPENWEINE MIT MEDITERRANEM CHARME

In Südtirols Weinen steckt viel Handarbeit von engagierten Winzern, die sich dem Terroir-Gedanken verpflichtet fühlen. Hier reifen keine Modeweine sondern authentische Weine mit eigenständigem Charakter. Vor allem die mineralisch frischen und klar strukturierten Weißweine gehören zur Spitze des italienischen Weinbaus. Aber auch Südtirols autochthone Sorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer erleben derzeit eine glanzvolle Renaissance.

# Weingeschichte und -kultur

## ERSTE „WINZER“ VOR 3.000 JAHREN

Funde von Rebmessern und Schöpfkellen aus dem 5. Jh. v. Chr. sind der Beweis dafür: Südtirols Weinkultur gehört zu den ältesten in Europa. Als die Römer 15 v. Chr. in das heutige Südtirol eindrangen, staunten sie nicht schlecht. Das hier heimische Volk der Räter füllte seinen Wein bereits in Holzfässern ab, während man sich am Hofe von Kaiser Augustus noch mit lederen Schläuchen und Amphoren behalf.

## BLÜTEZEIT IM MITTELALTER

Ab dem 8. Jh. erwarben bayerische und schwäbische Klöster Weingüter in Südtirol, um ihren Weinbedarf zu decken. Im 15. Jh. waren Vernatsch und „Traminer“ die ersten Weine, die nach ihrer Südtiroler Herkunft benannt wurden. Zu dieser Zeit wurde der Südtiroler Wein auch Motiv für Künstler und Dichter, etwa in einem Fresko im Brixner Dom oder einem Gedicht von Oswald von Wolkenstein.

Besonders gefördert wurde Südtirols Weinbau unter der Habsburgermonarchie. Riesling und Burgunder-Sorten zogen in die heimischen Weingärten ein.

## GROSSER AUFSCHWUNG VOR 40 JAHREN

Seit 1980 erlebt der Südtiroler Weinbau einen nachhaltigen Aufschwung. Der Ausbau der Weine nach Lagen, die drastische Reduktion der Erträge und die Einführung moderner Techniken und Methoden sorgten für einen beachtlichen Qualitätsschub. Heute stehen 98,8 Prozent der gesamten Südtiroler Weinfläche unter DOC-Schutz. Damit liegt Südtirol italienweit an einsamer Spitze.

### IM ZEITRAFFER:

- 500 v. Chr. *Archäologische Funde belegen, dass schon zu jener Zeit Weinbau betrieben wurde.*
- 15 v. Chr.: *Die Römer bauen die von den Ratern fortgeschrittene Weinkultur weiter aus.*
- 700: *Bayrische und Schwäbische Klöster erwerben Weingüter*
- ca. 1850: *Einführung von Burgundersorten und Riesling durch Erzherzog Johann, sowie Bordeauxsorten*
- 1872: *Gründung der landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalt San Michele: Beratungs-, Forschungs- und Ausbildungstätigkeit*
- 1893: *Die erste Kellereigenossenschaft wird in Andrian gegründet.*
- 1896: *Erste „Bozner Weinkost“ – die Veranstaltung ist auch heute noch eine wichtige Bühne für den Südtiroler Wein.*
- 1910: *Mit 10.000 Hektar erreicht der Weinbau in Südtirol seine größte Ausdehnung (heute knapp 5.400 Hektar).*
- ab 1971: *Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Kalterer See“ und „Südtiroler“*
- 1975: *Gründung des Versuchszentrum Laimburg*
- ab 1980: *Sortenumstellung und steigende Qualitätsansprüche*
- 2007: *Gründung „Konsortium Südtiroler Wein“*



„Im südlichen Tirol klärte sich das Wetter auf, die Sonne von Italien ließ schon ihre Nähe fühlen, die Berge wurden wärmer und glänzender, ich sah schon Weinreben, die sich daran hinaufranken, und ich konnte mich schon öfter zum Wagen hinauslehnen.“

Heinrich Heine, Reisebilder III, Kapitel XIII (1830)







## Wein und Architektur

### NEUE WEINE, NEUES DESIGN

Die Entwicklung der Südtiroler Wein-Architektur verlief parallel mit der Neuorientierung des Weinbaus von einfachen Tafelweinen hin zu erlesenen Gewächsen. Der hohen Qualität der Weine wurde in vielen Weingütern und Kellereien ein entsprechender architektonischer Auftritt verschafft.

### WEINGÜTER MIT INDIVIDUELLEM STIL

Immer mehr Südtiroler Weingüter setzen zwischen historischen Mauern neue architektonische Akzente. In Montan hat man das Weingut Pfitscher unter dem Motto „Tradition wahren, Neues wagen“ mitten in die Weinberge verlegt und für energieeffiziente Bauweise mit dem Siegel „KlimaHaus Wine“ ausgezeichnet.

### FREIE WEINBAUERN MIT KREATIVEN IDEEN

Südtirols freie Weinbauern zeichnen sich durch ihre Individualität aus – auch in ihrer Architektur. Bei Kaltern wurden zum Beispiel die Kellerräume des Weinguts Manincor unterirdisch in den Weinberg gebaut. Nur der Verkostungsraum und der Verkaufspavillon sind oberirdisch angelegt – hier vereinen sich Weingenuss und Baukunst mit einem hinreißenden Blick über den Kalterer See.

### KELLEREIGENOSSENSCHAFTEN MIT MUTIGEM AUFTRITT

Südtirols Kellereigenossenschaften bringen ihre außergewöhnlichen Konzepte vermehrt auch durch eine außergewöhnliche Architektur zum Ausdruck. So erinnert der Neubau der Kellerei Tramin an das Gerippe von Ästen an blattlosen Rebstößen im Winter. Die einzigartige, grüne Stahlkonstruktion nimmt symbolisch die Form der umliegenden Reblandschaft auf. Ein markantes Verkaufsgebäude hat die Kellerei Kaltern im Ortszentrum errichtet. Das Winecenter Kaltern mit seiner gläsernen und bronzefarbenen Fassade besticht durch reduzierte architektonische Eleganz.

„Südtirol ist die Heimat einiger der spannendsten Weine Italiens, rassige Weiße und verführerische Rote mit eigenständiger Persönlichkeit. Diese Alpenregion ist ein linguistischer und sozialer Schmelztiegel mit einem ganz eigenen Charakter und die Weine spiegeln diese kulturübergreifende Herkunft wider. Sie sind unverwechselbar, individuell und übertreffen alle Erwartungen.“

*Paul Lukacs, Buchautor („Great Wines of America“), und Journalist, The Washington Times, Contributor, Wine Review Online*



## Der Boden für große Weine

# Terroir

## VIEL MEHR ALS BODEN

Terroir ist die Gesamtheit aller geographischen, geologischen und klimatischen Faktoren, welche den Charakter eines Stückes Land ausmachen. Aber auch die Art und Weise, wie die Menschen ihre Umgebung mitgestalten, fließt in den ganzheitlichen Terroir-Gedanken ein.

## WIE DAS LAND, SO DER WEIN

Südtirols Terroirs sind so vielseitig wie seine Landschaft: karge Hänge im Vinschgau, warme Hügellagen im Unterland und alpine Weinberge im Eisacktal. Auf einer Distanz von gerade einmal 90 Kilometern wird hier deutlich, wie unterschiedliche Klimazonen unterschiedliche Weintypen hervorbringen. Südtirols Winzer nutzen diese Vielseitigkeit und verstehen es, die Einzigartigkeit des jeweiligen Anbaugebiets im Wein einzufangen. So entstehen individuelle Weine mit Charakter und Größe, die ihre Herkunft selbstbewusst zum Ausdruck bringen.

## AUTOCHTHON UND AUTHENTISCH

Südtirols autochthone Sorten Lagrein, Vernatsch und Gewürztraminer können theoretisch überall auf der Welt angebaut werden. Aber nur in Südtirol, ihrem angestammten Herkunftsgebiet, entwickeln sie eine solche Identität und Ausdrucksstärke.

Dank seiner Ausdauer und Entschlossenheit verstand es Südtirol in den letzten Jahren, weltweit einen ausgezeichneten Ruf als Weinbaugebiet aufzubauen. Sein hervorragendes Image verdankt Südtirol einem reichen Sortiment an exzellenten Weißweinen, aber auch zahlreichen Spitzenweinen aus dem Rotweinsortiment. Mit gemeinsamen Anstrengungen und im engen Schulterschluss wussten kleine Winzer und große Kellereien die vielen Vorzüge dieses Landes optimal zu nutzen und die besondere Eignung der einzelnen Anbaugebiete und Lagen für die verschiedenen Sorten aufzuwerten. Dieser Erfolg ist weder auf ein Wunder noch auf besondere Geheimrezepte zurückzuführen, sondern er ist schlicht und einfach das Ergebnis wirksamer und effizienter Teamarbeit, die von lokalen Institutionen mit großem Weitblick unterstützt wurde.

*Fabio Giavedoni, Herausgeber des Weinführers „Slow Wine“*



## Topografie und Klima

### SÜDTIROLER WEIN WÄCHST, WO ANDERE URLAUB MACHEN

Mit 300 Sonnentagen im Jahr und einem milden, alpin-kontinentalen Klima ist Südtirol nicht nur eines der beliebtesten Urlaubsgebiete Europas, sondern auch ein hervorragendes Weinbaugebiet.

### ZWISCHEN ALPEN UND MITTELMEER

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen Südtirol im Norden vor kalten Winden, gegen Süden hin ist das Land offen für mediterrane Einflüsse. Dadurch ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, eine Durchschnittstemperatur von 18 °C während der Wachstumsphase sowie ausreichende Niederschläge. Ideale Voraussetzungen für eine hohe Traubenqualität und ein breites Aromenspektrum.

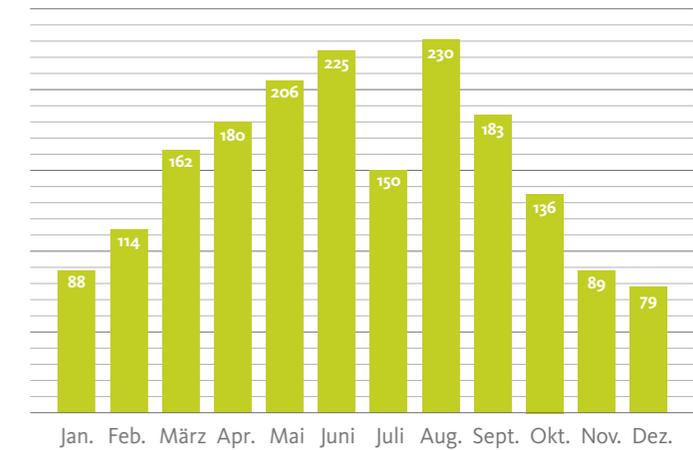
### JEDEM WEINBERG SEIN MIKROKLIMA

Die Topografie des Südtiroler Weinbaugebietes gleicht einem komplexen Mosaik. Das Land ist von Tälern und Bergen geprägt und so finden sich Weinberge mit unterschiedlicher Ausrichtung, in verschiedenen Höhenlagen und damit auch mit unterschiedlichem Mikroklima. Oft sind gar von Dorf zu Dorf markante Unterschiede auszumachen. Da in Südtirol auf Lagen von 200 bis 1.000 m ü.d.M. Weinbau betrieben wird, steht den Winzern die ganze Bandbreite der Mikroklimas zur Verfügung. Eine Vielfalt, die den Anbau von rund 20 Weinsorten ermöglicht.

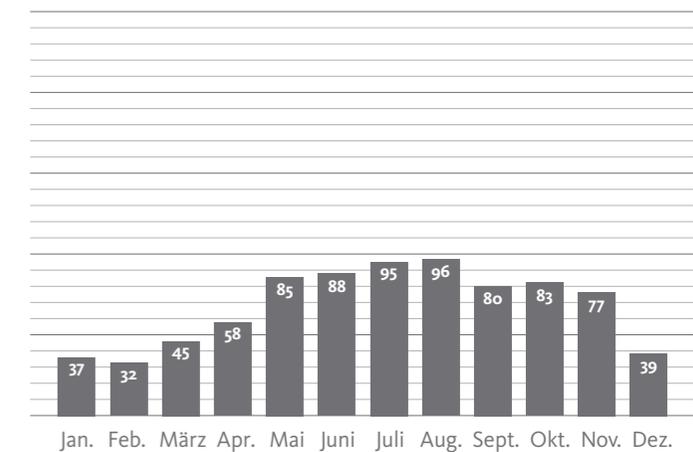


### VIEL SONNE, GENÜGEND REGEN

Sonnenstunden: 1.904/Jahr



Niederschläge in mm: 802/Jahr



Die langjährigen Mittelwerte wurden in der Wetterstation Laimburg auf 222 Höhenmetern gemessen. Sie belegen nahezu ideale Bedingungen für den Weinbau in Südtirol.

## Geologie und Böden

### **EIN BUNTES BODEN-PUZZLE**

Die geologische Beschaffenheit des Südtiroler Weinbaugebiets ändert sich oft in minimalen Distanzen, von einem Weingut zum anderen. Vom vulkanischen Porphyry über verwitterte Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer, Kalk- und Dolomitgestein bis hin zum sandhaltigen Mergel reichen die Böden, auf denen die Südtiroler Weine wachsen.

Ein Teil der Südtiroler Weinberge liegt auf Mur- und Schwemmkegeln. Dabei handelt es sich um tiefgründige, grundwasserferne Böden. Die Weinrebe als Tiefwurzler kann an diesen Standorten beträchtliche Wurzelräume erschließen und dadurch auch längere Trockenperioden relativ unbeschadet überstehen.

Der andere Teil der Südtiroler Weinberge liegt auf Hang- und Terrassenlagen. Hier überwiegen Moränenablagerungen, wobei die wechselhafte geologische Beschaffenheit dieser Flächen sehr unterschiedliche Böden bedingt. Sie sind generell schwer durchwurzelbar und ihre Wasserdurchlässigkeit ist häufig sehr gering.

### **DER BODEN BEDINGT DIE REBSORTE**

Dank konsequenter Erforschung der verschiedenen Bodenarten wissen die Südtiroler Winzer heute ganz genau, auf welchem Untergrund welche Sorte am besten gedeiht. Der autochthone Lagrein bevorzugt etwa warme Böden aus Kies und Sand, während der Gewürztraminer auf kalkreichen, lehmigen Böden sein ganzes Potential entfaltet.

### **WELTWEIT EINMALIG: DOLOMIT-KALK**

Die steinigen Böden aus Dolomit-Kalk, die sich vor allem im Süden Südtirols finden, haben ihren Ursprung in den weltberühmten Bergen der Dolomiten, die seit 2009 zum UNESCO-Weltnaturerbe zählen. Aufgrund ihrer mineralhaltigen Beschaffenheit sind die warmen, stark wasserdurchlässigen Böden besonders für den Anbau charaktvoller Weißweine geeignet.



## Die 7 Weinbauzonen

### KLEIN – ABER IMMER WIEDER ANDERS

Das Anbaugebiet des Südtiroler Weins erstreckt sich über eine Länge von gerade einmal 90 km. Und trotzdem: Auf diesen nur knapp 5.400 Hektar Rebfläche zeigt sich eine überraschende Vielfalt. Zahlreiche Klimazonen und Bodenarten, wechselnde Ausrichtungen und verschiedene Höhenlagen sorgen für ganz unterschiedliche Weinberge. Aber auch die Weinbaukultur wechselt von Gegend zu Gegend, wie beispielsweise die Vorliebe für eine bestimmte Rebsorte.

### SIEBEN FACETTEN, EINE IDENTITÄT

Die Unterteilung Südtirols in sieben Weinbauregionen bringt all diese subtilen Unterschiede zum Ausdruck. Wobei das Verbindende stets größer ist als das Trennende. Die Südtiroler Weinproduzenten sprechen denn auch von sieben Facetten einer gemeinsamen Weinbau-Identität.



### Unterland

## Gewürztraminer unter Zypressen

Das südlichste Anbaugebiet Südtirols ist nicht nur das größte, sondern auch das wärmste. Der milde Einfluss aus dem Süden lässt hier auch aus spät reifenden Sorten wie etwa den Cabernet Sauvignon vollmundige, ausgewogene Weine entstehen. Die Dörfer Mazon und Montan gelten als Hochburgen des Blauburgunders. Und in Tramin erlebt der Gewürztraminer einen Aufschwung, der international begeistert.

#### Weinbaufläche:

1.872 ha (35% der Gesamtfläche)

#### Lagen:

200 - 1.000 m ü.d.M.

#### Böden:

Kalk- und Dolomitgestein, vermengt mit lehmigem Schutt von Tramin bis Kurtatsch; ganz im Süden sandhaltiger Mergel

#### Produktion:

66% Weißwein, 34% Rotwein

#### Wichtigste Sorten:

Pinot Grigio, Chardonnay, Vernatsch, Gewürztraminer, Blauburgunder



## Überetsch Wein-Idylle zwischen Burgen

Das Herz der Weinregion Südtirol: Der Kalterer See mit seinen sanften Weinbergen und stolzen Schlössern. In dieser fruchtbaren Gegend liegen die beiden größten Weinbaugemeinden Südtirols, Eppan und Kaltern, die auf eine lange Vernatsch-Tradition schauen. In den Tallagen reifen gut strukturierter Merlot und Cabernet, in höheren Lagen werden Weißburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon und Blauburgunder angebaut.

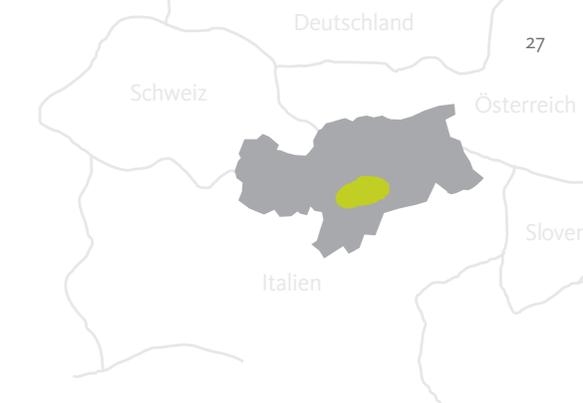
*Weinbaufläche:*  
1.684 ha (31% der Gesamtfläche)

*Lagen:*  
300 - 700 m ü.d.M.

*Böden:*  
Kalk- und Porphyrgestein, saure Moränenböden bei Girlan

*Produktion:*  
61% Weißwein, 39% Rotwein

*Wichtigste Sorten:*  
Vernatsch, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer



## Bozen Fruchtbar heißer Talkessel

Südtirols Hauptstadt Bozen liegt inmitten eines breiten, sonnenverwöhnten Talkessels. Gleich zwei der prestigeträchtigsten, autochthonen Weine reifen hier: der St. Magdalener, der edelste und kräftigste Vernatsch Südtirols sowie der Lagrein. Mit seinen Aromen von dunklen Waldbeeren, Kirschen und Veilchen, gestützt von edlen Würznoten des Barriques, sorgt der Lagrein aus Gries heute international für Furore.

*Weinbaufläche:*  
707 ha (13% der Gesamtfläche)

*Lagen:*  
250 - 900 m ü.d.M.

*Böden:*  
vorwiegend Porphyr, gut durchlüftete Schotterböden in Hanglagen, Schwemmböden im Tal

*Produktion:*  
37% Weißwein, 63% Rotwein

*Wichtigste Sorten:*  
Vernatsch, Lagrein, Gewürztraminer, Weißburgunder



## Etschtal Terroir für langlebige Weißweine

Rund um die Weinhochburgen Terlan, Nals und Andrian prägen die auffallend roten Porphyr-Verwitterungsböden das Landschaftsbild. In diesen trockenen Böden müssen die Reben tiefe Wurzeln bilden, um genügend Wasser zu bekommen. Das ist auch der Grund, warum hier besonders langlebige Südtiroler Weißweine gedeihen: betont mineralisch, gut strukturiert und finessenreich wie z.B. Weißburgunder und Sauvignon.

*Weinbaufläche:*  
264 ha (5% der Gesamtfläche)

*Lagen:*  
250 - 900 m ü.d.M.

*Böden:*  
rötliche Porphyrunterlage, wasserdurchlässiger Kalkstein in Nals und Andrian

*Produktion:*  
71% Weißwein, 29% Rotwein

*Wichtigste Sorten:*  
Sauvignon, Weißburgunder, Vernatsch, Lagrein



## Meran Noble Kur- und Weinlandschaft

Die Kurstadt Meran hat sich auch als Weinbaugebiet einen Namen gemacht. Das überaus milde, ausgeglichene Klima und die Sandböden ergeben perfekte Bedingungen für den Rebbau. Die DOC-Bezeichnung „Südtirol Meraner“ gilt für alle Vernatsch-Weine, die im Umkreis der Stadt reifen. Aber auch Blauburgunder und Merlot fühlen sich im Meraner Terroir sehr wohl. Sie überzeugen mit präsender Säure und Bekömmlichkeit.

*Weinbaufläche:*  
393 ha (7% der Gesamtfläche)

*Lagen:*  
300 - 800 m ü.d.M.

*Böden:*  
poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle

*Produktion:*  
46% Weißwein, 55% Rotwein

*Wichtigste Sorten:*  
Vernatsch, Blauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon



## Eisacktal Alpiner Weinbau

Im nördlichsten Weingebiet Italiens, wo der Weinbau an seine physischen Grenzen stößt, sind die Resultate besonders exquisit – rassig, kräftig und subtil zugleich. Die Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer bringen vorzügliche Weißweine von internationalem Format hervor. Sylvaner und Müller-Thurgau ergeben mineralische und bekömmliche Weine mit anregendem Säurespiel, Kerner und Riesling verblüffen die Fachwelt.

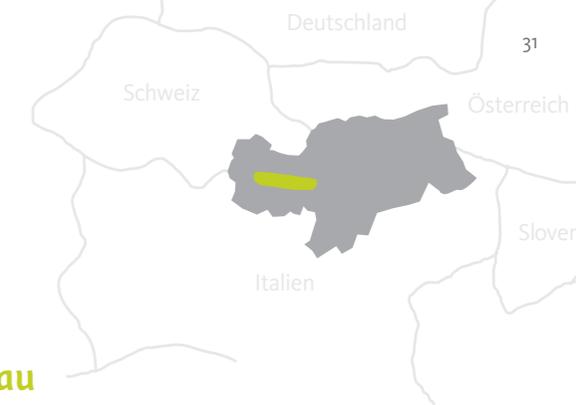
*Weinbaufläche:*  
397 ha (8% der Gesamtfläche)

*Lagen:*  
400 - 800 m ü.d.M.

*Böden:*  
verwitterter Glimmerschiefer (Quarzphyllit) und sandige Schotterböden

*Produktion:*  
91% Weißwein, 9% Rotwein

*Wichtigste Sorten:*  
Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Gewürztraminer



## Vinschgau Weinboom im Apfel-Hochland

Der Vinschgau ist eines der trockensten Alpentäler, hier fällt nur halb so viel Regen wie im Unterland. Das ursprüngliche Apfelparadies erlebt zur Zeit einen Aufschwung als Weinland, vor allem seit der Vinschgau 1995 DOC-Status erlangte. Auf den kargen, sandigen Böden wird ein „Cool Climate“-Weinbau betrieben, der filigrane Weine hervorbringt. Neben Riesling und Weißburgunder entdeckt der Vinschgau auch den Blauburgunder.

*Weinbaufläche:*  
76 ha (2% der Gesamtfläche)

*Lagen:*  
500 - 800 m ü.d.M.

*Böden:*  
verwitterter Schiefer und Gneis, karg und sandig

*Produktion:*  
46% Weißwein, 54% Rotwein

*Wichtigste Sorten:*  
Riesling, Weißburgunder, Blauburgunder, Vernatsch



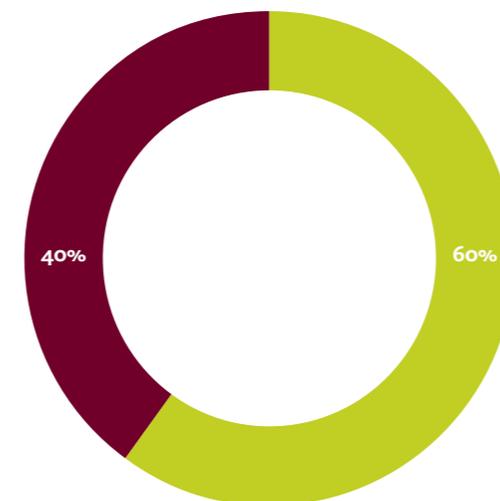
**Kleines Weinland, große Vielfalt**

## Sortenvielfalt

### EIN BREITES GENUSS-SPEKTRUM

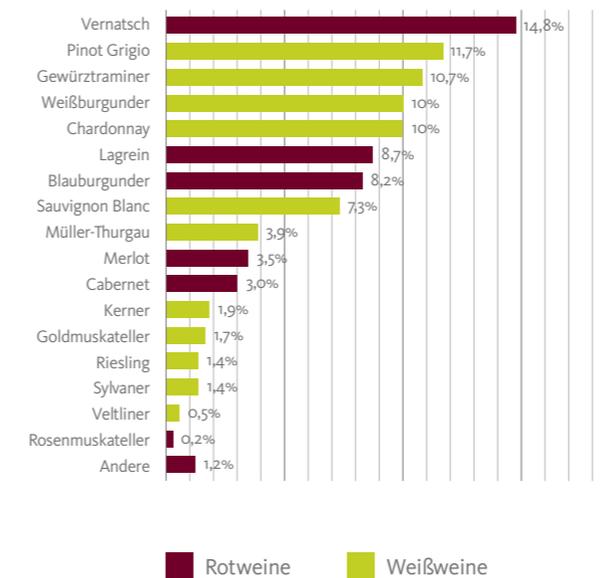
Das vielseitige Terroir Südtirols erlaubt den Anbau von rund 20 verschiedenen Traubensorten. Daraus keltern die Winzer eine Produktvielfalt, die einzigartig für ein so kleines Weinbaugebiet ist.

### ANTEIL WEISS- UND ROTWEINSORTEN



Quelle: Weinbergrolle, Handelskammer Bozen

### REBFLÄCHE NACH SORTEN 2016



### AUTOCHTHON UND INTERNATIONAL

In mehr als 60 Prozent der Südtiroler Weinberge wachsen weiße Rebsorten. Tendenz steigend. Pinot Grigio, Gewürztraminer, Chardonnay und Weißburgunder stehen bei den Weißweinen mit rund 70 Prozent Mengenanteil an der Spitze. Daneben werden in Südtirol auch Sauvignon, Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Riesling und Veltliner angebaut.

Neben den beiden autochthonen Rotweinsorten Vernatsch und Lagrein sind auch alle anderen klassischen Rebsorten seit weit über hundert Jahren in Südtirol heimisch: Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc fühlen sich hier gleichermaßen wohl. Knapp 40 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols sind mit roten Rebsorten bepflanzt.

### DIE RARITÄTEN: SEKT UND SÜSSWEIN

Eine rare Spezialität ist der Südtiroler Sekt, der nach der klassischen Methode aus den Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder erzeugt wird. Südtiroler Dessertweine, meist aus den Sorten Rosenmuskateller, Goldmuskateller oder Gewürztraminer gekeltert, sorgen bei Prämierungen regelmäßig für Furore.

## Die Weißweine

### EINE KLASSE FÜR SICH

Südtirols Weißweine gehören zur Qualitätsspitze des italienischen Weinbaus. Vor allem die Sorten Weißburgunder und Sauvignon bringen knackig-frische Weine hervor. In Barriques vinifizierter Chardonnay und Pinot Grigio ergeben komplexe Gewächse im internationalen Stil. Neben dem autochthonen Gewürztraminer werden auch Müller-Thurgau, Sylvaner, Riesling, Veltliner und Kerner angebaut.

## 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 Duft nach Apfel, Birne, Zitrone und Noten von Heublumen und Haselnuss, sowie einer belebenden 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.

**Anbaufläche:**  
540 ha (10% der gesamten Rebfläche)

**Anbaugebiet:**  
Vorwiegend im Überetsch, Unterland, Etschtal

**Bevorzugter Standort:**  
Luftige, hochgelegene Lagen bis zu 800 m ü.d.M.

**Serviertemperatur:**  
10 - 12 °C

**Empfehlung:**  
leichte Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichte

## 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 Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeeren, Holunderblüte und schwarze Johannisbeere und bringt sowohl knackig-frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

**Anbaufläche:**  
393 ha (7,3% der gesamten Rebfläche)

**Anbaugebiet:**  
Vorwiegend im Überetsch, Unterland, Etschtal

**Bevorzugter Standort:**  
Mittelhohe Lagen bis zu 600 m ü.d.M., bevorzugt in West- und Ostlagen, sowie auf Kalksteinschotterböden

**Serviertemperatur:**  
10 - 12 °C

**Empfehlung:**  
Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

## Gewürztraminer

Das Südtiroler Weindorf Tramin dürfte der Sorte Gewürztraminer seinen Namen verliehen haben. 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, Gewürznelken, 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.

*Anbaufläche:*

*574 ha (10,7% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:*

*Vorwiegend Unterland, Überetsch, Etschtal*

*Bevorzugter Standort:*

*kalkreiche, lehmige Böden*

*Serviertemperatur:*

*10 - 12 °C*

*Empfehlung:*

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

## 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.

*Anbaufläche:*

*538 ha (10% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:*

*Vorwiegend Unterland, Überetsch, Etschtal*

*Bevorzugter Standort:*

*Von warmen Lagen bis kühlen Klimazonen in bevorzugt unteren Hügellagen bzw. in der Talsohle sowie auf kalkhaltigen Schotterböden*

*Serviertemperatur:*

*10 - 14 °C (Barrique-Version)*

*Empfehlung:*

*Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto*

## Pinot Grigio

Der Pinot Grigio, auch Ruländer oder Grauburgunder genannt, stammt aus der großen Burgunderfamilie und ist zur Zeit die am meisten angebaute Weißweinsorte Südtirols.

Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit fruchtigen Aromen nach reifen Äpfeln, Birnen, Quitten und blumigem Duft nach Lindenblüten. Je nach Anbaugebiet zeigt er 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.

*Anbaufläche:*

*629 ha (11,7% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:*

*Vorwiegend im Unterland und Überetsch*

*Bevorzugter Standort:*

*Warme Lagen der Talsohle bis maximal 500 m .ü.d.M., bevorzugt auf Schwemm- und Schotterböden*

*Serviertemperatur:*

*10 - 14 °C (Barrique-Version)*

*Empfehlung:*

*kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten*

## 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.

*Anbaufläche:*

*77 ha (1,4% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:*

*Vorwiegend im Überetsch, Eisacktal, Vinschgau, Meran*

*Bevorzugter Standort:*

*Sonnige, luftige und hohe Lagen von 550 bis 800 m .ü.d.M., bevorzugt auf Schieferböden*

*Serviertemperatur:*

*10 - 12 °C*

*Empfehlung:*

*Meeresfrüchte, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen*

## 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 und Heu sowie Äpfel, Pfirsich und Minze.

*Anbaufläche:*  
73 ha (1,4% der gesamten Rebfläche)

*Anbaubereich:*  
Vorwiegend im Eisacktal

*Bevorzugter Standort:*  
Sonnexponierte Lagen von 500 bis 700 m ü.d.M., bevorzugt auf Schotterböden

*Serviertemperatur:*  
10 - 12 °C

*Empfehlung:*  
Vorspeisen, Speck, Spargeln, Fisch

## 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 grünem Apfel und Pampelmuse entwickelt.

*Anbaufläche:*  
27 ha (0,5% der gesamten Rebfläche)

*Anbaubereich:*  
Vorwiegend im Eisacktal

*Bevorzugter Standort:*  
Warme Lagen liegen zwischen 500 und 650 m. ü.d.M., bevorzugt auf Schotterböden

*Serviertemperatur:*  
8 - 10 °C

*Empfehlung:*  
Käse, Speck, leichte Vorspeisen, gebratener Fisch

## 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 an Mandarine, Melone und Passionsfrucht hat der Kerner das Potenzial, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weine zu werden.

*Anbaufläche:*  
100 ha (1,9% der gesamten Rebfläche)

*Anbaubereich:*  
Vorwiegend im Eisacktal und Vinschgau

*Bevorzugter Standort:*  
Sonnexponierte Lagen zwischen 600 und 900 m.ü.d.M., bevorzugt auf Schotterböden

*Serviertemperatur:*  
10 - 12 °C

*Empfehlung:*  
Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen

## Müller-Thurgau

Benannt nach dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Thurgau, bringt diese weltweit erfolgreiche Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal besonders spritzige, aromatische Weißweine hervor.

Neben ihrem typischen Muskataroma entwickelt die Sorte einen Duft nach Flieder und Geranie, Zitrusfrüchten, bisweilen auch schwarze Johannisbeeren. Der leichte Muskatnusston tritt zuweilen in den Hintergrund.

*Anbaufläche:*  
211 ha (3,9% der gesamten Rebfläche)

*Anbaubereich:*  
Vorwiegend im Eisacktal, Unterland und Überetsch

*Bevorzugter Standort:*  
Luftige Höhenlagen zwischen 550 und 1000 m. ü.d.M., bevorzugt auf Schotterböden

*Serviertemperatur:*  
10 - 12 °C

*Empfehlung:*  
leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse

## Goldmuskateller

Im 19. Jh. wird der Gelbe Muskateller erstmals in Südtirol erwähnt.

Mit seinem angenehmen Muskatduft, begleitet von Zitrusaromen und dem Duft nach Orangenblüten ist der Goldmuskateller ein beliebter Dessertwein und ein perfekter Aperitifwein, wenn er trocken ausgebaut wird.

*Anbaufläche:*

91 ha (1,7% der gesamten Rebfläche)

*Anbaugebiet:*

Vorwiegend in Bozen, Überetsch, Meran und Unterland

*Bevorzugter Standort:*

Warme Lagen bis zu einer mittleren Höhe von 500 m. ü.d.M.

*Serviertemperatur:*

8 - 12 °C

*Empfehlung:*

Aperitif, Desserts, reifer Blauschimmelkäse

„In einem so vielseitigen Umfeld wie Südtirol gelingt es der Weißburgunder Rebe, Weine mit echter Persönlichkeit und einer gewissen Regelmäßigkeit hervorzubringen. Mit ihnen setzen außergewöhnliche Weingüter und pragmatisch-effiziente Genossenschaften neue Maßstäbe.“

*Pierluigi Gorgoni, Spirito di Vino*

## Die Rotweine

### **MAL FRUCHTIG, MAL VIELSCHICHTIG**

Neben den beiden autochthonen Rotweinsorten Vernatsch und Lagrein werden auch klassische Rebsorten wie Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angebaut. Die Cuvées aus Bordeaux-Sorten müssen in Bezug auf Vielschichtigkeit, Konzentration und Entwicklungspotenzial den internationalen Vergleich auf Topniveau nicht scheuen.



## Vernatsch

Diese autochthone Rebsorte wird am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt und spielt seit dem 16. Jh. eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau.

Der Vernatsch weist Aromen auf, die an Süßkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren erinnern. Dazu kommen oft Noten von Mandeln und Veilchen. Er bringt leichte, gerbstoffarme Weine mit moderatem Alkoholgehalt und wenig Säure, sowie einen individuellen, gebietstypischen Charakter hervor. So gilt etwa der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig. So gilt etwa der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig.

*Anbaufläche:  
798 ha (14,8% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:  
Vorwiegend in Bozen, Überetsch, Meran, Unterland*

*Bevorzugter Standort:  
Tief gelegene Hanglagen zwischen 400 und 500 m. ü.d.M., die nachts gut abkühlen, bevorzugt auf Schwemm- und Schotterböden*

*Serviertemperatur:  
12 - 14 °C*

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

## Blauburgunder

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 Potenzial 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, Gewürznelken und Veilchen.

*Anbaufläche:  
443 ha (8,2% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:  
Vorwiegend im Unterland, Überetsch*

*Bevorzugter Standort:  
Mittelhohe Hügellagen ab 400 m- ü.d.M., bevorzugt auf kalkhaltigen Schotterböden*

*Serviertemperatur:  
14 - 16 °C*

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

## Lagrein

Er gehört neben Blauburgunder und Vernatsch zu Südtirols roten Leit-sorten: der Lagrein, ein autochthoner, charaktvoller Wein, der in 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.

*Anbaufläche:  
468 ha (8,7% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:  
Vorwiegend in Bozen und Unterland*

*Bevorzugter Standort:  
Bozner Talkessel, wo im Herbst die Böden lange warm bleiben (Sand, Kies, Bozner Porphy). In den Hängen ist der Anbau bis auf 300 m.ü.d.M. beschränkt möglich.*

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

*Empfehlung:  
Lagrein Rosé: kräftige Vorspeisen, geräucherter Fisch, weißes Fleisch  
Lagrein: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse*

## Merlot

Der Merlot wurde – gemeinsam mit anderen Bordeaux-Varietäten – vor rund 130 Jahren erstmals in Südtirol angepflanzt.

Das Aromenspektrum des Merlot liegt zwischen Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Zwetschgenröster sowie verschiedenen Gewürzen. Die Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine mit südlichem Charme und weichen, reifen Tanninen.

*Anbaufläche:  
187 ha (3,5% der gesamten Rebfläche)*

*Anbaugebiet:  
Vorwiegend im Überetsch, Unterland und Etschtal*

*Bevorzugter Standort:  
Tiefe Lagen bis zu 350 m. ü.d.M., bevorzugt auf tiefgründigem, lehmhaltigem Boden*

*Serviertemperatur:  
14 - 16 °C*

*Empfehlung:  
Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse*

## Cabernet

Die Cabernet-Sorten sind in Südtirol seit etwa 150 Jahren heimisch. Während der Cabernet Sauvignon von schwarzer Johannisbeere, schwarzem Pfeffer und Gewürznelken geprägt ist, zeigt sich der Cabernet Franc fruchtbetonter, ein Anflug von Pfeffer trägt zur Komplexität bei. Dank seiner dichten Struktur gehört der Cabernet zu den langlebigsten Rotweinen Südtirols.

### Anbaufläche:

161 ha (3,0% der gesamten Rebfläche)

### Anbaubereich:

Vorwiegend im Unterland, Überetsch, Bozen

### Bevorzugter Standort:

Tiefe, ausgesprochen warme Lagen, bevorzugt auf lehmigen und steinigen Böden

### Serviertemperatur:

16 - 18 °C

### Empfehlung:

Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

## Rosenmuskateller

Der Rosenmuskateller kam vor 125 Jahren von Sizilien nach Südtirol. Heute ist der vollmundige, aromatische und komplexe Süßwein mit intensivem Rosenduft eine gefragte Spezialität. Der Rosenmuskateller ist anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur minimale Erträge von natur süßen Trauben, die wie ein Rotwein vergoren werden.

### Anbaufläche:

12 ha (0,2% der gesamten Rebfläche)

### Anbaubereich:

Vorwiegend im Überetsch, Unterland

### Bevorzugter Standort:

Luftig leichte und warme Lagen bis 400 m. ü.d.M., bevorzugt auf Schwemm- und Schotterböden

### Serviertemperatur:

8 - 12 °C

### Empfehlung:

Erdbeer- und Schokoladendesserts, Crêpes, Mohnstrudel

## Die Nischen-Sorten

### ZWEIGELT

Vor etwa 40 Jahren wird der Zweigelt erstmals in Südtirol angepflanzt. Er fungiert hauptsächlich im Eisacktal als Hauswein in den zahlreichen Buschenschänken. Noch sind es nur wenige Betriebe, die Flaschenabfüllungen auf den Markt bringen.

### PILZRESISTENTE SORTEN

Nachdem die Pilzkrankheiten in Europa eingeschleppt worden sind, entstanden neue Kreuzungen mit amerikanischen Rebsorten, die eine Pilztoleranz aufwiesen. In Südtirol sind seit 2009 u.a. die PIWI-Sorten Regent, Bronner und Solaris zum Anbau zugelassen.

### HISTORISCHE LOKALSORTEN

Wie jedes Weinbaugebiet besitzt auch Südtirol einige historische Lokalsorten. Zu denen gehören u.a. der Blatterle, Fraueler und Versoaln. Die Sorten kommen noch vereinzelt als alte Rebbestände vor, sind mittlerweile jedoch fast verschwunden. All diese Rarität enbelegen zusammen jedoch nur wenige Promille der gesamten Weinbaufläche Südtirols.

„Südtirol ist mit seinen spektakulären Alpen-Gipfeln nicht nur eine der schönsten Landschaften Europas, sondern auch Heimat einiger der besten Weine der Welt. Man könnte hier ein ganzes Leben damit verbringen, die Interpretationen von Weinen wie Chardonnay und Cabernet zu genießen – ganz abgesehen von den Weinen, die typisch für die Region sind (probieren Sie den Lagrein, Sie werden ihn lieben!).“

Marguerite Thomas, *The Wine News and Wine Review Online*



## Cuvées

### KOMPOSITIONEN DES KELLERMEISTERS

Viele bekannte Südtiroler Weine mit Gebietsbezeichnungen wie „Terlaner“, „Kalterer See“ oder „St. Magdalener“ sind Cuvées der ersten Stunde. Mit dem Trend hin zu reinsortigen Weinen gerieten Cuvées vorübergehend ins Hintertreffen. Heute erlebt der Cuvée-Gedanke eine spannende Renaissance.

### WEISSE CUVÉES: EDLE VERSCHNITTE

Südtirols weiße Cuvées sind gerade auch im Segment der prestigeträchtigen Spitzenweine anzutreffen. Weiße Cuvées werden vor allem aus Chardonnay, Weißburgunder oder Pinot Grigio gekeltert. Zum Abrunden kommen meist Aromasorten wie Sauvignon oder Gewürztraminer zum Einsatz.

### ROTE CUVÉES: KRAFTVOLLE MISCHUNGEN

Südtirols rote Cuvées der neuen Generation orientieren sich am Vorbild von Bordeaux und werden vor allem aus Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert. Interessante Resultate zeigen auch Verschnitte von Bordeaux-Sorten mit der autochthonen Sorte Lagrein.



## Sekt

### EIN SPRUDELNDER ERFOLG

1911 perlte auf der Bozner Weinkost der erste Südtiroler Schaumwein. Heute produzieren Südtirols Sektproduzenten rund 300.000 Flaschen im Jahr.

### HOHE LAGE, HOHE QUALITÄT

Die Voraussetzungen zur Produktion hervorragender Schaumweine sind im alpin geprägten Südtirol ideal. Vor allem in den höheren Lagen können die Trauben genügend Säure entwickeln, damit die Sekte auch nach der zweiten Gärung in der Flasche noch jene quirliche Frische zeigen, die man von guten Schaumweinen erwartet.

### SÜDTIROLER SEKT NACH KLASSISCHER METHODE

Als Sekt-Grundweine werden die drei klassischen Burgunder-Sorten Weißburgunder, Chardonnay und Blauburgunder verwendet. Alle Südtiroler Sekte werden ausschließlich nach der klassischen Methode verarbeitet. Laut Gesetz müssen die Weine nach der zweiten Gärung in der Flasche mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen. In der Regel dauert die Flaschenreife zwischen zwei und drei Jahren.

Wir pflegen unseren eigenen Stil





## Anbau

### WENIGER MENGE, HÖHERE QUALITÄT

Die Qualität des Weines wurzelt im Weinberg. Daher setzen Südtirols Winzer seit Jahren auf strenge Ertragsbegrenzung, um die Traubenqualität zu steigern. Die konsequente Umstellung von der klassischen Pergel auf die moderne Drahtrahmen-Erziehung führt dazu, dass die Rebstöcke im qualitätsfördernden Wettbewerb zueinander stehen. Hier produziert eine Rebe viel weniger, dafür aber viel gehaltvollere Trauben.

Außerdem fördert die verstärkte Zusammenarbeit der Weinbauern mit Beratungs- und Forschungseinrichtungen den konsequenten Qualitätsprozess auf allen Ebenen.

### HANDARBEIT UND UMWELTSCHUTZ

Handarbeit ist in Südtirols oft steilen Hanglagen noch eine Selbstverständlichkeit. Diese aufwändige Pflege der Rebstöcke fördert nicht nur die Qualität der Trauben, sondern ist auch ein wertvoller Beitrag zum Landschaftsschutz. Besonderen Wert legt man in Südtirol seit jeher auf umweltschonende Anbaumethoden. Der naturnahe, biologische Weinbau unterstützt die Widerstandskräfte der Natur, schont Nützlinge und begünstigt deren Ausbreitung.

### DIE RICHTIGE TRAUBE AM RICHTIGEN ORT

Um das Qualitätspotential ihrer Böden voll auszuschöpfen, entscheiden Südtirols Winzer sorgfältig, welche Traubensorte an welchem Standort ausgepflanzt wird. Denn nur auf ihrem „Lieblingsplatz“ kann eine bestimmte Traubensorte ihr volles Aroma, ihre ganze Kraft und Persönlichkeit entfalten.

„Das Qualitätsniveau der Südtiroler Weine ist in den letzten Jahren durch die Bank stark gestiegen und bewegt sich aktuell auf hohem önologischem Niveau. Dabei zeigt sich das größte Qualitätspotenzial bei den Weißweinen.“

*Dr. Jens Priewe, Weinjournalist und Weinbuchautor*





## Vinifikation

### VON DER REIFEN TRAUBE ZUM EDLEN WEIN

Im Keller gilt es, die eingebrachte Qualität des Lesegutes zu bewahren und weiter zu fördern. Dies geschieht durch innovative Kellertechnik auf der einen Seite und durch Erfahrung und intuitives Feingefühl des Kellermeisters auf der anderen Seite. Der Kellermeister als Geburtshelfer und als Begleiter. Und als virtuoser Komponist.

### SÜDTIROLER WEIN HAT CHARAKTER

Das besondere Qualitätsmerkmal der Südtiroler Weine ist ihre klar herausgearbeitete Primärfrucht, sei es die Holundernote des Sauvignon, der Rosenduft des Gewürztraminers, oder das waldbeerige Aroma des Lagrein. Bei der Produktion dieser Sortenweine bauen Südtirols Kellermeister durchgehend auf modernste Kellertechnik.

### AUSGEZEICHNETE SPITZENGEWÄCHSE

Neben dem Ausbau dieser reinrassigen Sortenweine werden in Südtirol vor allem konzentrierte Gewächse mit entsprechendem Entwicklungspotenzial gekeltert. Dank der rigorosen Ertragsreduktion werden erstklassige Spitzenweine erzeugt. Die Südtiroler Topweine reifen heute mehrheitlich im kleinen Eichenfass (Barrique), meist aus französischer Eiche. Auch das große Holzfass wird wieder verstärkt eingesetzt. Dass es den Südtiroler Produzenten dabei gelingt, hochkarätige Weine von internationalem Format zu keltern, bestätigen die vielen Spitzenbewertungen in renommierten Weinführern.

„Alpine Frische begleitet von mineralischer Substanz. Südtirols Weine sind in den letzten Jahren noch raffinierter geworden. Weniger bzw. gefühlvollerer Holzfassausbau, selektive Arbeit im Weinberg und Keller mit dem Bewusstsein für den richtigen Standort sind die Maßnahmen, die mir besonders aufgefallen sind.“

*Hendrik Thoma, Master Sommelier, Hamburg*

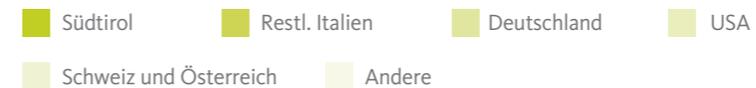
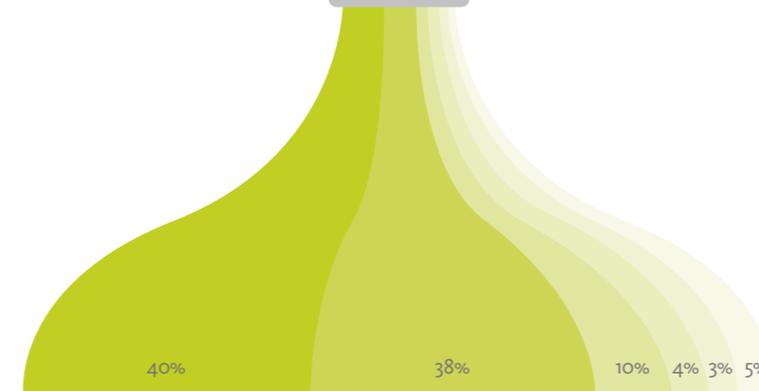




MÄRKTE: HIER WIRD  
SÜDTIROLER WEIN VERKAUFT

Export insgesamt in Prozent

2015



## Organisation und Vertrieb

### GEMEINSAM STARK

Südtirols Weinwirtschaft ist sehr kleinstrukturiert und vielfältig. Etwa 5.000 Einzelbetriebe mit rund 10.000 Mitarbeitern betreiben erwerbsmäßigen Weinbau. Bei der Verarbeitung der Trauben und der Vermarktung der Weine sind grundsätzlich drei Betriebsformen auszumachen: die Kellereigenossenschaften, die Weingüter und die Freien Weinbauern. Alle drei Verbände haben sich zum „Konsortium Südtirol Wein“ zusammengeschlossen und arbeiten eng zusammen.

### DIE KELLEREIGENOSSENSCHAFTEN

Der größte Anteil der Südtiroler Weine (ca. 70 Prozent) wird in den 12 Genossenschaftsbetrieben des Landes gekellert. Im Gegensatz zu anderen Regionen gehören in Südtirol die Genossenschaften heute zu den Vorreitern der Qualitätsentwicklung. Die erste Südtiroler Kellereigenossenschaft wurde 1893 gegründet.

### DIE WEINGÜTER

Qualität und strenge Selektion sind auch das oberste Prinzip der Südtiroler Weingüter mit derzeit 65 Mitgliedsbetriebe, die rund 25 Prozent der jährlichen Weinproduktion stellen. Südtirols Weingüterbesitzer engagieren sich in Weinberg und Keller für einen ambitionierten Qualitäts-Weinbau. Sie verarbeiten auch Trauben von Vertragslieferanten.

### DIE FREIEN WEINBAUERN

Als jüngste Vereinigung gelten die Freien Weinbauern Südtirols. Ihre 98 Mitglieder haben sich dem „Château-Prinzip“ verpflichtet und bringen damit charaktervolle und sehr individuelle Weine hervor – leider nur in kleinen Mengen (ca. 5 Prozent der Südtiroler Weine).

## Geschützte Herkunftsbezeichnungen

### GARANTIERTER URSPRUNG

G.U. (garantierter Ursprung) bzw. DOC (Denominazione di Origine Controllata) steht für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung von Qualitätsweinen in Italien. In Südtirol werden seit 1971 Anbau, Erzeugung und Vermarktung der Weine mit der Bezeichnung „Südtiroler“ und „Kalterer See“ unter den strengen gesetzlichen Schutz der DOC-Regelung gestellt. Ebenso werden die Gebiete St. Magdalener, Meraner, Eisacktaler, Terlaner und Vinschgau als Unterzonen abgegrenzt.

Inzwischen spricht die EU-Weinmarktordnung von DOP (Denominazione di Origine Protetta), doch in Italien ist weiterhin die Bezeichnung DOC gebräuchlich. Südtirols Landweine werden mit der geografischen Herkunftsbezeichnung IGT (Indicazione Geografica Tipica) abgefüllt.

### GARANTIERTE QUALITÄT

Alle Weine aus einem DOC-Gebiet unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Das beginnt bereits im Weinberg, wo die Höchstertragsmengen pro Hektar für jede Rebsorte genau festgelegt sind. In den Erzeugervorschriften werden die Mindestwerte für Alkohol, Säure, zuckerfreien Extrakt und vieles mehr definiert. Durch chemisch-physikalische und organoleptische Prüfungen wird die Einhaltung dieser Vorschriften regelmäßig kontrolliert.

### SÜDTIROL HAT DIE MEISTEN DOC-WEINE ITALIENS

Die Qualitätsphilosophie hat sich in Südtirol schon lange durchgesetzt. Heute stehen über 98 Prozent der gesamten Südtiroler Weinfläche unter DOC-Schutz. Damit liegt Südtirol italienweit an einsamer Spitze.

*„Nur wo Südtirol drin ist, darf Südtirol draufstehen.“  
Das Südtirol-Signet am Kapselkopf ist das gemeinsame Erkennungszeichen aller Südtiroler DOC-Weine und garantiert deren Herkunft und Qualität.“*





**In bester Wein-Gesellschaft**



„Südtirol ist die erste Weinregion, die ich auf der Weinkarte jedes Restaurants suche. Warum? Ganz einfach, ich liebe meinen Kerner und Müller-Thurgau, meinen Vernatsch und Blauburgunder. Die Weißweine dieser norditalienischen Cool-Climate-Region sind unwiderstehlich aromatisch, knackig und erfrischend. Die Rotweine mit ihrem niedrigem Tanningehalt sind elegant und würzig zugleich. Beide zeichnen sich durch eine makellose Säure aus – und deshalb schätze ich diese Weine sehr.“

*Cynthia Sin-Yi Cheng, US-Weinjournalistin*

## Wein-Begleitung

### VON KNÖDEL BIS CARPACCIO

Die Südtiroler Genusswelt ist zweigeteilt. Hier trifft der rustikale Charme des Traditionellen auf mediterrane Leichtigkeit. Beides schmeckt, beides kann begeistern. In der Küche ebenso wie beim Wein.

### TRADITIONELL UND BODENSTÄNDIG

Im klassischen Landgasthof oder im urigen Keller wird die bäuerliche Gastlichkeit gepflegt. Hier werden alte Südtiroler Spezialitäten serviert, wie Speck- oder Spinatknödel, hausgemachte Wurst und Schweinsrippen. Dazu gibt es geradlinig-erfrischenden Hauswein, vielleicht Sylvaner oder Müller-Thurgau, vielleicht Vernatsch oder Blauburgunder.

### MEDITERRAN UND FEIN

Südtirols Sterneköche pflegen zunehmend eine italienisch-mediterrane Küche mit Südtiroler Akzenten. Dabei werden gerne lokale Produkte verwendet, die raffiniert zubereitet und mit edlen Zutaten kombiniert werden. Dann entstehen Gerichte wie Ravioli mit Almkäse und Trüffel oder Rinderfilet in Lagrein geschmort mit Polenta. Und auch in diesem edlen Umfeld findet sich der Südtiroler Wein bestens zurecht. Mit knackig-frischem Sekt, mineralisch-komplexem Terlaner Cuvée, elegantem Blauburgunder und konzentriertem, fleischigem Merlot lässt sich jedes mehrgängige Gourmet-Menü perfekt begleiten.

## Weinveranstaltungen in Südtirol

### Blauburgundertage Südtirol

Neumarkt  
Info: Büro Feriendestination Castelfeder  
Tel. +39 331 8179859  
info@blauburgunder.it  
www.blauburgunder.it

### Kalterer Weintage

Am Kalterer Marktplatz  
Info: Büro wein.kaltern  
Tel. +39 0471 965410  
info@wein.kaltern.com  
www.wein.kaltern.com

### Lorenznacht Bozen

Info: Verkehrsamt Bozen  
Tel. +39 0471 307000  
info@bolzano-bozen.it  
www.bolzano-bozen.it

### Merano WineFestival

Kurhaus, Meran  
Info: Gourmet's International Srl  
Tel. +39 0473 210011  
info@meranowinefestival.com  
www.meranowinefestival.com

### Rieslingtage Naturns

Info: Tourismusverein Naturns  
Tel. +39 0473 666077  
riesling@naturns.it  
www.rieslingtage.com



**Spatium Pinot Blanc**  
Info: Tourismusverein Eppan  
Tel. +39 0471 662206  
info@eppan.com  
www.spatium-pinotblanc.it

**Top of Südtirol Wein**  
Tel. +39 0471 978528  
info@suedtirolwein.com  
www.suedtirolwein.com

**Unterlander Weinkosttage**  
Haus der Vereine, Auer  
Info: Büro Feriendestination Castelfeder  
Tel. +39 0471 810231  
info@castelfeder.info  
www.weinkosttage.it

**Wein-Kultur-Wochen St. Pauls**  
Info: Tourismusverein Eppan  
Tel. +39 0471 662206  
info@eppan.com  
www.weinkulturwochen.com

**Südtiroler Weinstraßenwochen und Nacht der Keller**  
16 Weinbaugemeinden entlang der Weinstraße  
Info: Verein Südtiroler Weinstraße  
Tel. +39 0471 860659  
info@suedtiroler-weinstrasse.it  
www.suedtiroler-weinstrasse.it

**Südtiroler Wineparty/Sektfrühstück**  
Parkhotel Laurin, Bozen  
Tel. +39 0471 978528  
info@suedtirolwein.com  
www.suedtirolwein.com

**Südtirol Wine Summit**  
MEC (Meeting & Event Center Messe Bozen)  
Tel. +39 0471 978528  
info@suedtirolwein.com  
www.winesummit.info



## Glossar

### AMERIKANISCHE REBARTEN:

Reben aus Nord-Amerika. Bestimmte amerikanische Sorten sind an den Wurzeln resistent gegen die Reblaus und teilweise auch gegen Mehltau. Dies wurde in Europa genützt, indem man europäische Rebstöcke und amerikanische Unterlagsreben miteinander verbunden hat.

### AUTOCHTHON:

Aus der Gegend stammend

### BARRIQUE:

Eichenholzfass zur Lagerung von Wein mit 225 Liter Inhalt

### BORDEAUX-SORTEN:

Rebsorten, die in der französischen Region Bordeaux ihren Ursprung haben, so z.B. Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc

### BOUQUET:

Gesamtheit der Aromen bzw. Düfte eines Weines

### BURGUNDER-SORTEN:

Pinot-Rebsorten, die in der französischen Region Burgund ihren Ursprung haben, so z.B. Spätburgunder (Blauburgunder), Weißburgunder, Grauer Burgunder (Pinot Grigio)

### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PRÜFUNG:

Analyse, die von staatlich akkreditierten Labors durchgeführt wird, bei der sämtliche Parameter, welche in den Produktionsbestimmungen vorgeschrieben sind, überprüft werden, wie z.B. der Alkohol-, Restzucker- und Säuregehalt

### COOL-CLIMATE:

Starker kontinentaler Einfluss, also warme Tage, dafür aber eher kalte Nächte

### CUVÉE:

Im deutschsprachigen Raum wird darunter der Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen verstanden.

### DURCHGEGOREN:

Trockene Weine, deren Restzucker komplett durch die Gärung verbraucht wurde, das heißt der im Most enthaltene Zucker vollständig in Alkohol umgewandelt wurde

### FEINHEFE:

Nach der Gärung wird jeder Wein von der Hefe getrennt. Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt. Die noch rückbleibenden Hefen im Tank nennt man Feinhefe.

### KLASSISCHE METHODE:

Herstellungsverfahren eines Schaumweines mittels Flaschengärung

### KREUZUNG:

Verfahren zur Züchtung neuer Rebsorten, um positive Eigenschaften (z.B. Frühreife, Pilzresistenz u.a.) von zumindest zwei verschiedenen Rebsorten in einer zu vereinigen.

### MEDITATIONSWEIN:

Bezeichnung für körperreiche und zumeist süße Weine, welche sich zu komplexen Speisen kombinieren lassen

### MIKROKLIMA:

Spezifisches Kleinst-Klima von wenigen Metern innerhalb eines Weinberges

### MINERALISCH:

Geschmacksnote, die von bestimmten geologischen Verhältnissen wie Kalk, Granit, Schiefer, Marmor und Vulkangestein stammt

### ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG:

Sensorische Qualitätsprüfung eines Weines nach Aussehen, Geruch und Geschmack

### PERGEL:

Traditionelle Erziehungsform, bei dem die Weinreben an einem Gerüst hochgezogen und die Triebe hoch über dem Boden aufgebunden werden, damit sie eine Dachlaube bilden. In Südtirol vor allem für Vernatsch gebräuchlich.

### REINSORTIG:

Aus einer einzigen Traubensorte erzeugter Wein

### RESTSÜSSE, RESTZUCKER:

Der Gehalt an unvergorenem Zucker im fertigen Wein, den die Hefe bei der Gärung nicht mehr in Alkohol und Kohlendioxid umwandeln konnte.

### TANNIN:

Gerbstoffe im Wein, welche aus den Traubenkernen, den Beerenschalen und Traubenstielen stammen

### TERROIR:

Einfluss von Klima, Boden und Landschaft auf die Weine einer Weinberglage

### VERGOREN, ALKOHOLISCHE GÄRUNG:

Vorgang, bei dem Most zu Wein wird. Sie erfolgt durch Umwandlung von Zucker mit Hilfe von Hefe in Äthylalkohol und Kohlendioxid. Die Gärung dauert, je nach Jahrgang, Gärtemperatur und angestrebtem Weintypus, von ein paar Tagen über mehrere Wochen bis zu mehreren Monaten. Bei bestimmten Weinen wird die Gärung gezielt abgestoppt, um eine gewisse Menge Restzucker zu behalten.

### VERSCHNITT:

Siehe Cuvée





## Kellereien von A bis Z

**A ALTLEHENHOF**  
Graunerweg 2  
I-39040 Kurtatsch  
Tel. +39 0471 880324  
E-Mail: joergkofler@gmail.com

**KELLEREI ANDRIAN**  
Silberleitenweg 7  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 257156  
E-Mail: office@kellerei-andrian.com  
www.kellerei-andrian.com

**ANGERGUT**  
Alte Straße 1  
I-39020 Kastelbell/Tschars  
Tel. +39 0473 624092  
E-Mail: info@angerguterkeller.com  
www.angerguterkeller.com

**SCHLOSS ANNABERG GMBH,  
LANDWIRTSCHAFTLICHE GESELLSCHAFT**  
Hauptplatz 15  
I-39021 Latsch  
Tel. +39 0473 623440  
E-Mail: goetschedith@rolmail.net

**ARUNDA SEKTKELLEREI**  
Prof.-Josef-Schwarz-Straße 18  
I-39010 Mölten  
Tel. +39 0471 668033  
E-Mail: info@arundavivaldi.it  
www.arundavivaldi.it

**KELLEREI AUER**  
Bahnhofstraße 43  
I-39040 Auer  
Tel. +39 0471 803311  
E-Mail: schenk.italia@schenk.it  
www.schenk.it

**WEINGUT ABRAHAM**  
Maderneidstr. 29  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 349 4650714  
E-Mail: info@weingutabraham.it  
www.weingutabraham.it

**ARKAHOF**  
Handwerkerzone 29  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 962160  
E-Mail: arkahof@gmail.com

**B BEFEHLHOF**  
Torgglweg 2 - Fraktion Vetzan  
I-39028 Schlanders  
Tel. +39 0473 742197  
E-Mail: info@befehlhof.it  
www.befehlhof.it

**BERGMANNHOF**  
Unterrain 46  
I-39050 Eppan  
Tel. +39 0471 637082  
E-Mail: info@bergmannhof.it  
www.bergmannhof.it

**BESSERERHOF**  
Prösler Ried 10  
I-39050 Völs  
Tel. +39 0471 601011  
E-Mail: info@bessererhof.it  
www.bessererhof.it

**WEINGUT BIEDERMANNHOF**  
Lebenbergerstraße 1  
I-39010 Tschermes  
Tel. +39 0473 563097  
E-Mail: biederhoff@yahoo.it  
www.biederhoff.it

**KELLEREI BOZEN**  
Grieser Platz 2  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 270909  
E-Mail: info@kellereibozen.com  
www.kellereibozen.com

**SEKT- UND WEINKELLEREI BRAUNBACH**  
Pater Romediusweg 5  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 910184  
E-Mail: info@braunbach.it  
www.braunbach.it

**JOSEF BRIGL**  
Maria-Rast-Weg 3  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 662419  
E-Mail: brigl@brigl.com  
www.brigl.com

**BRUNNENHOF**  
Gebirgsjägerstraße 5  
I-39044 Neumarkt  
Tel. +39 0471 820687  
E-Mail: info@brunnenhof-mazzon.it  
www.brunnenhof-mazzon.it

**WEINPRODUZENTENGENOSSEN-  
SCHAFT BRIXEN NEUSTIFT UND  
UMGEBUNG LANDW. GES.**  
Brennerstr. 13  
I-39040 Vahrn  
Tel. +39 0472 830804  
E-Mail: f.kerschbaumer@yahoo.it

**BACHGÜTL**  
Raffinweg 26  
I-39010 Tschermes  
Tel. +39 335 7049059  
E-Mail: info@bachguetl.com

**ST&T KG - WEINGUT SCHWEITZER**  
Wentergasse 8  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 348 2292290  
E-Mail: studio@nschweitzer.it

**C CASTELFEDER**  
Franz Harpf Straße 15  
I-39040 Kurtinig  
Tel. +39 0471 820420  
E-Mail: info@castelfeder.it  
www.castelfeder.it

**CAVIT S.C.**  
Via del Ponte 31,33  
I-38123 Trento  
Tel. +39 0461 381711  
E-Mail: cavit@cavit.it

**CONCI MARTIN**  
St. Josef am See 72  
I-39042 Kaltern  
Tel. +39 0471 960114

**CARLOTTO FERRUCCIO**  
Clauserweg 19  
I-39040 Auer  
Tel. +39 0471 810407  
E-Mail: michelacarloto@gmail.com

**D BARON DI PAULI**  
Kellereistraße 12  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963696  
E-Mail: info@barondipauli.com  
www.barondipauli.com

**DOMINIKUS**  
St. Josef am See 39  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 960576  
E-Mail: info@dominikus.it  
www.dominikus.it

**DRAUHOF**  
In der Au 28  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 860072  
E-Mail: manfred@drauhof.it  
www.drauhof.it

**DÜRER WEG**  
Rathausplatz 3  
I-39040 Salurn  
Tel. +39 0461 440111  
E-Mail: cantina@la-vis.com  
www.durerweg.com

**HARTMANN DONÀ**  
Jesuheimstr. 23  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0473 211668  
E-Mail: info@hartmann dona.it  
www.hartmann dona.it

**SCHLOSSKELLEREI DES FRITZ DELLAGO**  
Hocheppanerweg 5  
I-39057 Missian/Eppan  
Tel. +39 0471 636000  
E-Mail: info@schloss-hotel-korb.com  
www.schloss-hotel-korb.com

**DIPOLI PETER**  
Friedrich Ortler Straße 5  
I-39044 Neumarkt  
Tel. +39 0471 813400  
E-Mail: vino@finewines.it

**WEINGUT DONÀ**  
Unterrain 73  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 335 6058733  
E-Mail: info@weingut-dona.com

**ANSITZ DORNACH**  
Dornachstr. 12  
I-39040 Salurn  
Tel. +39 338 6973968  
E-Mail: info@ansitzdornach.it

**E WEINGUT EBERLEHOF, ZISSER**  
St. Magdalena 26  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 978607  
E-Mail: info@weingut-eberlehof.it  
www.weingut-eberlehof.it

**WEINGUT EBNER,  
UNTERTHINER FLORIAN**  
Atzwang 18  
I-39054 Ritten  
Tel. +39 0471 353386  
E-Mail: info@weingutebner.it  
www.weingutebner.it

**WEINGUT A. EGGER-RAMER**  
Guntschnastraße 5  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 280541  
E-Mail: info@egger-ramer.com  
www.egger-ramer.com

**EISACKTALER KELLEREI**  
Leitach 50  
I-39043 Klausen  
Tel. +39 0472 847553  
E-Mail: info@eisacktalerkellerei.it  
www.eisacktalerkellerei.it

**EMMEGIÒ - GIORGIO GRAI**  
Via Beltrame 77  
I-33042 Buttrio  
Tel. +39 0432 673283  
E-Mail: info@marinadanieli.com

**SCHLOSS ENGLAR**

Pigenoer Weg 42  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 662628  
E-Mail: khuen@schloss-englar.it

**WEINGUT EICHENSTEIN**

Katzensteinstrasse 34  
I-39012 Meran  
Tel. +39 3442820179  
E-Mail: info@eichenstein.it  
www.eichenstein.it

**F FALKENSTEIN**

Schlossweg 19  
I-39025 Naturns  
Tel. +39 0473 666054  
E-Mail: info@falkenstein.bz  
www.falkenstein.bz

**FERRARI ROBERTO**

J. v. Zallinger Straße 11  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 366 4939471  
E-Mail: info@rf-profil.com  
www.rf-profil.com

**FLIEDERHOF**

Untermagdalen 33  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 979048  
E-Mail: fliederhof@rolmail.net  
www.fliederhof.it

**FLORIAN REINHILDE**

Pfuss 7  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963369  
E-Mail: info@zurtraube.it  
www.zurtraube.it

**G GARLIDER,  
CHRISTIAN KERSCHBAUMER**

Untrum 20  
I-39040 Feldthurns  
Tel. +39 0472 847296  
E-Mail: info@garlider.it  
www.garlider.it

**GIRLAN**

St.-Martin-Straße 24  
I-39057 Girlan  
Tel. +39 0471 662403  
E-Mail: info@girlan.it  
www.girlan.it

**GIWINE SRL**

Staatsstraße 9/1  
I-39040 Salurn  
Tel. +39 045 7230110  
E-Mail: info@cantinaroeno.com

**FRANZ GOJER,  
GLÖGGLHOF**

Rivelaunweg 1  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 978775  
E-Mail: info@gojer.it  
www.gojer.it

**WEINGUT GRIESBAUERHOF**

Rentschnerstraße 66  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 973090  
E-Mail: info@griesbauerhof.it  
www.griesbauerhof.it

**GUMMERERHOF**

Söll 68  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 860430  
E-Mail: info@gummererhof.com  
www.gummererhof.com

**GUMP HOF,  
MARKUS PRACKWIESER**

Prösler Ried 8  
I-39050 Völs  
Tel. +39 0471 601190  
E-Mail: info@gumphof.it  
www.gumphof.it

**MALOJER, GUMMERHOF**

Weggensteinstraße 36  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 972885  
E-Mail: info@malojer.it  
www.malojer.it

**GRUBERHOF**

Bergstr. 7  
I-39020 Marling  
Tel. +39 338 4890571  
E-Mail: info@gruberhof-bioweingut.com

**GLASSIERHOF**

Villnerstraße 13  
I-39040 Neumarkt  
Tel. +39 0471 822459  
E-Mail: glassierhof@tin.it

**HOF GANDBERG**

Schulthauer Weg 1  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 664152  
E-Mail: info@thomas-niedermayr.com  
www.thomas-niedermayr.com

**GROTTNERHOF**

Kirchplatz 9  
I-39050 Völs am Schlern  
Tel. +39 0471 725 014  
E-Mail: info@hotelturm.it  
www.grottner.it

**WEINGUT GOTTARDI ALEXANDER**

Gebirgsjägerstraße 17  
I-39044 Neumarkt/Mazon  
Tel. +39 0471 812773  
E-Mail: weingut@gottardi-mazzon.com

**H FRANZ HAAS**

Villnerstraße 6  
I-39040 Montan  
Tel. +39 0471 812280  
E-Mail: info@franz-haas.it  
www.franz-haas.it

**H AIDENHOF**

Lebenberger Straße 17  
I-39010 Tschermes  
Tel. +39 335 7033897  
E-Mail: info@haidenhof.it  
www.haidenhof.it

**HÄNNSL AM ORT**

St. Agathaweg 7  
I-39011 Lana  
Tel. +39 0473 561759  
E-Mail: n.kerschbamer@rolmail.net  
www.haennsl-am-ort.net

**HAPPACHERHOF**

Schlossweg 10  
I-39040 Auer  
Tel. +39 0471 810538  
E-Mail: ofl.auer@schule.suedtirol.it  
www.ofl-auer.it

**HARRERHOF**

Schreckbichl 39  
I-39057 Girlan  
Tel. +39 0471 663288  
E-Mail: info@harrerhof.it  
www.harrerhof.it

**HEINRICHSHOF**

Selig Heinrich Straße 30  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 974374  
E-Mail: manuela.m@sportler.com

**HIMMELREICHHOF**

Klostergasse 15/a  
I-39020 Kastelbell  
Tel. +39 0473 624417  
E-Mail: m.fliri@rolmail.net  
www.himmelreich-hof.info

**WEINGUT J. HOFSTÄTTER**

Rathausplatz 7  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 860161  
E-Mail: info@hofstatter.com  
www.hofstatter.com

**HÄUSLERHOF**

Michael-Pacher-Straße, 1  
I-39040 Natz Schabs  
Tel. +39 0472 412519  
E-Mail: info@haeuslerhof.net

**HOLZNER JAKOB**

Wehrburgstr. 7  
I-39010 Prissian  
Tel. +39 0473 920934  
E-Mail: info@wehrburg.com

**MANNI NÖSSING,  
HOANDLHOF**

Weinbergstraße 66  
I-39042 Brixen  
Tel. +39 0472 832672  
E-Mail: info@manninossing.it  
www.manninossing.it

**WEINGUT HADERBURG**

Albrecht Dürer Straße 1  
I-39040 Buchholz/Salurn  
Tel. +39 0471 889097  
E-Mail: info@haderburg.it

**I INNERLEITERHOF**

Leiterweg 8  
I-39017 Schenna  
Tel. +39 0473 946000  
E-Mail: info@innerleiterhof.it  
www.innerleiterhof.it

**K KELLEREI KALTERN**

Kellereistraße 12  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963149  
E-Mail: info@kellereikaltern.com  
www.kellereikaltern.com

**KANDLERHOF**

St. Magdalena 30  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 973033  
E-Mail: info@kandlerhof.it  
www.kandlerhof.it

**KAPELLERHOF**

Gartenweg 5A  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0473 201454  
E-Mail: werner.r@g-store.net

**KETTMEIR,  
SANTA MARGHERITA**

Kellereistraße 4  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963135  
E-Mail: info@kettmeir.com  
www.kettmeir.com

**WEINGUT KLOSTERHOF**

Klavenz Straße 40  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 961046  
E-Mail: info@weingut-klosterhof.it  
www.weingut-klosterhof.it

**WEINHOF KOBLER**

Weinstraße 36  
I-39040 Margreid  
Tel. +39 0471 809079  
E-Mail: info@kobler-margreid.com  
www.kobler-margreid.com

**KÖFELGUT**

Im Winkel 12  
I-39020 Kastelbell  
Tel. +39 0473 624634  
E-Mail: info@koefelgut.com  
www.tirolensarsvini.it

**WEINGUT KÖFERERHOF**

Pustertalerstraße 3  
I-39040 Vahrn / Neustift  
Tel. +39 347 4778009  
E-Mail: info@koefererhof.it  
www.koefererhof.it

**WEINGUT KORNELL**

Kosmas-und-Damian-Weg 6  
I-39018 Siebeneich  
Tel. +39 0471 917507  
E-Mail: info@kornell.it  
www.kornell.it

**ERLEBNIS KRÄNZELHOF**

Gampenstraße 1  
I-39010 Tscherms  
Tel. +39 0473 564549  
E-Mail: info@kraenzelhof.it  
www.kraenzelhof.it

**KREITHOF**

Kreuzweg 15  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 664119  
E-Mail: info@kreithof.com  
www.kreithof.com

**KUENHOF**

Mahrstraße 110  
I-39042 Brixen  
Tel. +39 0472 850546  
E-Mail: pliger.kuenhof@rolmail.net

**FR. KUPELWIESER**

Weinstraße 24  
I-39040 Kurtinig a.d.W.  
Tel. +39 0471 809240  
E-Mail: info@kupelwieser.it  
www.kupelwieser.it

**KELLEREI KURTATSCH**

Weinstraße 23  
I-39040 Kurtatsch  
Tel. +39 0471 880115  
E-Mail: info@kellerei-kurtatsch.it  
www.kellerei-kurtatsch.it

**WEINGUT KIEMBERGER**

Hauptstrasse 21  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 257727  
E-Mail: info@kiemberger.com  
www.kiemberger.com

**KIEM MARIA ELISABETH CALLIGIONE**

Gneidweg 15/D  
I-39019 Tirol  
Tel. +39 0473 490949  
E-Mail: info@sauvignon-blanc.it

**L ALOIS LAGEDER**

Grafengasse 9  
I-39040 Margreid  
Tel. +39 0471 809500  
E-Mail: info@aloislageder.eu  
www.aloislageder.eu

**WEINGUT BARON LONGO**

Fleimstalerstraße 30  
I-39044 Neumarkt  
Tel. +39 0471 820007  
E-Mail: tenuta@baronlongo.com  
www.baronlongo.com

**LANDESWEINGUT LAIMBURG**

Laimburg 6  
I-39040 Auer  
Tel. +39 0471 969700  
E-Mail: laimburg@provinz.bz.it  
www.laimburg.bz.it

**LARCHERHOF**

Rentschner Straße 82  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 365034  
E-Mail: info@weingut-larcherhof.eu  
www.weingut-larcherhof.eu

**WEINGUT H. LENTSCH**

Reichsstraße 71  
I-39051 Branzoll  
Tel. +39 0471 596017  
E-Mail: info@weingutlentsch.com  
www.lentsch.it

**WEINGUT KLAUS LENTSCH**

Reinspergweg 18/A  
I-39057 St. Pauls / Eppan  
Tel. +39 0471 967263  
E-Mail: info@klauslentsch.eu  
www.klauslentsch.eu

**LENZELEHOF**

Krankenhausstraße 5  
I-39028 Schlanders  
Tel. +39 349 2688253  
E-Mail: info@lenzelehof.com  
www.lenzelehof.com

**LOACKER**

St. Justina 3  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 365125  
E-Mail: lo@cker.it  
www.loacker.net

**WEINGUT LIESELEHOF**

Kardatscher Weg 6  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 965060  
E-Mail: info@lieselehof.com

**LEHENGUT**

Brunnengasse 2  
I-39020 Kastelbell-Tschars  
Tel. +39 0473 624494  
E-Mail: thomas.plack@rolmail.net

**M MANINCOR**

St. Josef am See 4  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 960230  
E-Mail: info@manincor.com  
www.manincor.com

**MARINUSHOF**

Alte Straße 9/B  
I-39020 Kastelbell  
Tel. +39 0473 624717  
E-Mail: info@marinushof.it  
www.marinushof.it

**SEKTKELLEREI LORENZ MARTINI**

Pranzollweg 2/d  
I-39057 Girlan  
Tel. +39 0471 664136  
E-Mail: lorenz.martini@rolmail.net  
www.lorenz-martini.com

**K. MARTINI & SOHN**

Lammweg 28  
I-39057 Girlan  
Tel. +39 0471 663156  
E-Mail: info@martini-sohn.it  
www.martini-sohn.it

**KELLEREI MERAN**

Kellereistraße 9  
I-39020 Marling  
Tel. +39 0473 447137  
E-Mail: info@kellereimeran.it  
www.kellereimeran.it

**MESSNERHOF**

St. Peter 7  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 977162  
E-Mail: info@messnerhof.net  
www.messnerhof.net

**MURI-GRIES**

Weingut / Klosterkellerei  
Grieser Platz 21  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 282287  
E-Mail: info@muri-gries.com  
www.muri-gries.com

**WEINGUT MORANDELL**

St. Josef am See 34a  
I-39052 Kalter  
Tel. +39 0471 960072  
E-Mail: info@weingutmorandell.com  
www.weingutmorandell.com

**MOAR HOF**

Maiergasse 52  
I-39014 Burgstall  
Tel. +39 339 7864676  
E-Mail: moar-hof@rolmail.net

**N NALS MARGREID**

Heiligenbergerweg 2  
I-39010 Nals  
Tel. +39 0471 678626  
E-Mail: info@kellerei.it  
www.kellerei.it

**NALSERBACHERKELLER**

Prissianer Straße 1  
I-39010 Nals  
Tel. +39 0471 678661

**WEINGUT NIEDRIST IGNAZ**

Runggweg 5  
I-39057 Girlan / Eppan  
Tel. +39 0471 664494  
E-Mail: info@ignazniedrist.com  
www.ignazniedrist.com

**NOAFER**

Glaning 37  
I-39050 Jenesien  
Tel. +39 0471 285464  
E-Mail: info@plusproject.it

**NOSIO - MEZZACORONA**

Via del Teroldego 1/E  
I-38016 Mezzocorona  
Tel. +39 0461 616399

**NUSSERHOF**

Mayr-Nusser-Weg 72  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 978388

**STIFTSKELLEREI NEUSTIFT**

Stiftstraße 1  
I-39040 Vahrn  
Tel. +39 0472 836189  
E-Mail: info@abbazianovacella.it  
www.abbazianovacella.it

**WEINGUT NIKLAS**

Brunnenweg 31  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963432  
E-Mail: wine@niklaserhof.it  
www.niklaserhof.it

○ **OBERMOSERHOF**

Untermagdalena 35  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 973549  
E-Mail: info@obermoser.it  
www.obermoser.it

**OBERPREYHOF**

Garnellenweg 2  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 962216  
E-Mail: info@oberpreyhof.it

**WEINGUT OXENREITER**

Buchholz 37  
I-39040 Salurn  
Tel. +39 0471 889031  
E-Mail: info@oxenreiter.it

**WEINGUT PLONERHOF**

Nörderstraße 29  
I-39020 Marling  
Tel. +39 335 8341300  
E-Mail: info@weingut-plonerhof.it  
www.weingut-plonerhof.it

**WEINGUT PACHERHOF**

Pacherweg 1  
I-39040 Vahrn  
Tel. +39 0472 835717  
E-Mail: wein@pacherhof.com  
www.pacherhof.com

**PARDELLERHOF MONTIN**

Mitterterzerstraße 15  
I-39020 Marling  
Tel. +39 339 1771577  
E-Mail: info@pardellerhof.it  
www.pardellerhof-montin.it

**PFANNENSTIELHOF,  
PFEIFER JOHANNES**

Pfannenstielweg 9  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 970884  
E-Mail: info@pfannenstielhof.it  
www.pfannenstielhof.it

**PFITSCHER**

Dolomiten Straße 17  
I-39040 Montan  
Tel. +39 0471 1681317  
E-Mail: info@pfitscher.it  
www.pfitscher.it

**WEINGUT T. PICHLER**

Weinbergweg 4  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963094  
E-Mail: info@thomas-pichler.it  
www.thomas-pichler.it

P **PLONERHOF**

Untermagdalena 29  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 975559  
E-Mail: magdalenewein@gmail.com

**POPPHOF**

Mitterterzerstraße 5  
I-39020 Marling  
Tel. +39 0473 447180  
E-Mail: info@popphof.com  
www.popphof.com

**PRÄLATENHOF**

Unterplanitzing 15/A  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 962541  
E-Mail: info@praelatenhof.it  
www.praelatenhof.it

**PUTZENHOF**

Anton Thaler Straße 24  
I-39050 Leifers  
Tel. +39 0471 250168  
E-Mail: info@putzenhof.it  
www.putzenhof.it

**PRACKFOLERHOF**

Spiegelweg 9  
I-39050 Völs  
Tel. +39 0471 601532  
E-Mail: info@prackfoleerhof.it  
www.prackfoleerhof.it

**WEINGUT PFÖSTL**

Alte Straße 14  
I-39017 Schenna  
Tel. +39 0473 230760  
E-Mail: info@weinliab.com  
www.weinliab.com

**WEINGUT PITZNER**

Karneiderstr. 15  
I-39053 Kardaun  
Tel. +39 338 4521694  
E-Mail: info@pitzner.it  
www.pitzner.it

**SCHLOSS PLARS**

Mitterplars 25  
I-39022 Algund  
Tel. +39 0473 448472  
E-Mail: info@schlossplars.com  
www.schlossplars.com

**WEINGUT PRATENBERG**

Katzensteinstr. 37  
I-39012 Meran  
Tel. +39 335 5288077  
E-Mail: info@pratenberg.it  
www.pratenberg.it

**BERGKELLEREI PASSEIER**

Holzländestrasse 5a  
I-39015 St.Leonhard i.P.  
Tel. +39 347 9982554  
E-Mail: konrad@bergkellerei.it  
www.bergkellerei.it

**PLANITZER**

Glen 25  
I-39040 Montan  
Tel. +39 0471 819407  
E-Mail: info@planitzer.it

**WEINGUT PLATTENHOF**

Dorf 25  
I-39040 Tramin/Söll  
Tel. +39 0471 860162  
E-Mail: info@plattenhof.it

**PRANZEGG**

Kampennerweg 8  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 977436  
E-Mail: info@pranzegg.com  
www.pranzegg.com

**PARTANESHOF**

Verdistr. 66  
I-39012 Meran  
Tel. +39 0473 446260  
E-Mail: info@partaneshof.com

**PITSCH AM BACH**

St. Justina 10  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 973004  
E-Mail: pitschambach@rolmail.net

**POMELLA GERT**

Milla 3  
I-39040 Kurtatsch  
Tel. +39 0471 880600  
E-Mail: gert.pomella@yahoo.it

**PUNGGLHOF**

Kindergartenstraße 9  
I-39040 Salurn  
Tel. +39 0471 884370  
E-Mail: info@salurnerklausen.com

R **RADOARHOF**

Pedratz 1  
I-39040 Feldthurns  
Tel. +39 0472 855645  
E-Mail: info@radoar.com  
www.radoar.com

**WEINGUT SCHLOSS RAMETZ**

Labers 4  
I-39012 Meran  
Tel. +39 0473 211011  
E-Mail: info@rametz.com  
www.rametz.com

**ANSITZ VILLA RASSLHOF**

A.-von-Keller-Weg 11  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 861222  
E-Mail: info@fam-gamper.com  
www.buschenschank.it

**REBHOF**

Römerstraße 23  
I-39020 Kastelbell  
Tel. +39 0473 624692  
E-Mail: info@rebhof-vinschgau.com  
www.rebhof-vinschgau.com

**RIEDINGERHOF**

Schennastr. 45  
I-39012 Meran  
Tel. +39 0473 233273  
E-Mail: info@riedingerhof.com  
www.riedingerhof.com

**RIELINGERHOF**

Siffianer Leitach 7  
I-39054 Klobenstein  
Tel. +39 0471 356274  
E-Mail: info@rielingier.it  
www.rielingier.it

**ITTERHOF WEINGUT**

Weinstraße 1  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963298  
E-Mail: info@ritterhof.it  
www.ritterhof.it

**RÖCKHOF**

St. Valentin 22  
I-39040 Villanders  
Tel. +39 0472 847130  
E-Mail: roeck@rolmail.net  
www.roeck.bz

**CANTINA ROENO - VON BLUMEN**

Via Mamma 5  
I-37020 Belluno Veronese  
Tel. +39 045 7230110  
E-Mail: info@cantinaroeno.com

**CANTINA ROVERÈ DELLA LUNA**

Via IV Novembre 9  
I-38030 Roverè della Luna  
Tel. +39 0461 658530  
E-Mail: info@csrovere1919.it

**RÖSSLHOF**

St. Josef am See 34/b  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 962566  
E-Mail: info@roesslerhof.info  
www.roesslerhof.info

**WEINGUT HANS ROTTENSTEINER**

Sarntalerstraße 1/A  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 282015  
E-Mail: info@rottensteiner-weine.com  
www.rottensteiner-weine.com

**ANSITZ RYNNHOF**

Schneckenenthalerstraße 13  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 860293  
E-Mail: info@rynnhof.com  
www.rynnhof.com

**S CASTEL SALLEGG**

Unterkwinkel 15  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 963132  
E-Mail: info@castelsallegg.it  
www.castelsallegg.it

**KELLEREI ST. MICHAEL EPPAN**

Umfahrungsstraße 17-19  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 664466  
E-Mail: kellerei@stmichael.it  
www.stmichael.it

**WEINGUT SANKT-PETER**

St. Peterweg 10  
I-39011 Lana  
Tel. +39 335 1291279  
E-Mail: roland.gamper@rolmail.net

**SANTERHOF**

Pustertaler Straße 40  
I-39037 Mühlbach  
Tel. +39 0472 849632  
E-Mail: bio@santerhof.eu  
www.santerhof.eu

**SANTLHOF**

Hofstatt 7  
I-39040 Kurtatsch  
Tel. +39 0471 880700  
E-Mail: maygeo@dnet.it  
www.santlhof.it

**WEINGUT SCHMID OBERRAUTNER**

M. Pacherstraße 3  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 281440  
E-Mail: info@schmid.bz  
www.schmid.bz

**KELLEREI SCHRECKBICHL**

Weinstraße 8  
I-39057 Girlan  
Tel. +39 0471 664246  
E-Mail: info@colterenzio.it  
www.colterenzio.it

**SEEPERLE**

St. Josef am See 28  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 960158  
E-Mail: info@seeperle.com  
www.seeperle.com

**SEKTKELLEREI STOCKER, SIGMAR STOCKER**

Kirchgasse 62  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 256032  
E-Mail: stockersekt@yahoo.com

**SIRCHERHOF**

Im Dorf 7  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 979913  
E-Mail: trebo.elmar@brennercom.net

**WEINGUT PETER SÖLVA**

Goldgasse 33  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 964650  
E-Mail: info@soelva.com  
www.soelva.com

**ST. LUCIUSHOF**

Schloßweg 33  
I-39021 Latsch  
Tel. +39 0473 742047  
E-Mail: info@st-luciushof.it

**KELLEREI ST. PAULS**

Schloss Warth-Weg 21  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 662183  
E-Mail: info@stpauls.wine  
www.stpauls.wine

**ST. QUIRINUS**

Oberplanitzing 4b  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 669518  
E-Mail: info@st-quirinus.it  
www.st-quirinus.it

**STACHLBURG**

P.-Mitterhofer-Straße 2  
I-39020 Partschins  
Tel. +39 0473 968014  
E-Mail: sigmund.kripp@stachlburg.com  
www.stachlburg.com

**STRASSERHOF, HANNES BAUMGARTNER**

Unterrain 8  
I-39040 Vahrn  
Tel. +39 0472 830804  
E-Mail: info@strasserhof.info  
www.strasserhof.info

**STRICKERHOF**

Boznerstraße 62  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 633402  
E-Mail: karl.kasseroller-strickerhof@rolmail.net

**WEINGUT STROBLHOF**

Pigenoerweg 25  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 662250  
E-Mail: weingut@stroblhof.it  
www.stroblhof.it

**STEFLHOF**

Penegalweg 8  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 964955  
E-Mail: info@steflhof.it  
www.steflhof.it

**WEINGUT SOINI QUINTO & FIGLI**

Reichsstraße 12  
I-39051 Branzoll  
Tel. +39 0471 967044  
E-Mail: info@soini.it

**STEIDLERHOF**

Obermagdalena 1  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 973196  
E-Mail: steidlerhof@brennercom.net

**WEINGUT SPITALERHOF**

Leitach 46  
I-39043 Klausen  
Tel. +39 0472 847612  
E-Mail: info@spitalerhof.it  
www.spitalerhof.it

**SCHULLIAN WALTER**

Kalterer Höhe 4  
I-39052 Kaltern  
E-Mail: w.schullian@yahoo.de

**ANDI SÖLVA**

Barleiterweg 24  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 349 323246  
E-Mail: info@andisoelva.com

**SUNNEGG**

Weinbergstr. 67  
I-39042 Brixen  
Tel. +39 0472 834760  
E-Mail: gasthof.sunnegg@rolmail.net

**SÜDTIROLER WEINBAUERNVERBAND**

Umfahrungsstraße 17  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 660060  
E-Mail: info@weinbauernverband.com  
www.weinbauernverband.com

**T TASCHLERHOF**

Mahr 107  
I-39042 Brixen  
Tel. +39 0472 851091  
E-Mail: info@taschlerhof.com  
www.taschlerhof.com

**KELLEREI TERLAN**

Silberleitenweg 7  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 257135  
E-Mail: office@kellerei-terlan.com  
www.kellerei-terlan.com

**MASO THALER WEINGUT**

Glen 59  
I-39040 Montan  
Tel. +39 0471 819890  
Mobil +39 338 8483363  
E-Mail: info@masothaler.it  
www.masothaler.it

**WEINGUT THURNER REINHOLD**

St. Vigil Straße 10  
I-39010 Nals  
Tel. +39 0471 678406  
E-Mail: thurner.herbert@gmx.net

**THURNHOF**

Küepachweg 7  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 288460  
E-Mail: info@thurnhof.com  
www.thurnhof.com

**TIEFENBRUNNER**

Schlossweg 4  
I-39040 Kurtatsch  
Tel. +39 0471 880122  
E-Mail: info@tiefenbrunner.com  
www.tiefenbrunner.com

**KELLEREI TRAMIN**

Weinstraße 144  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 096633  
E-Mail: info@CantinaTramin.it  
www.CantinaTramin.it

**TROGERHOF**

St. Magdalena 27  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 977685  
E-Mail: info@trogerhof.it

**TRÖPFLTALHOF**

Garnellenweg 17  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 964126  
E-Mail: info@bioweinhof.it  
www.bioweinhof.it

**TURMHOF**

Verdistraße 1  
I-39040 Kurtinig  
Tel. +39 0471 817566  
E-Mail: turmhof@virgilio.it  
www.martin-teutsch.com

U

**MAYR JOSEPHUS,  
ERBHOF UNTERGANZNER**

Kampillerweg 15  
I-39053 Kardaun  
Tel. +39 0471 365582  
E-Mail: info@mayr-unterganzner.it  
www.mayr-unterganzner.it

**UNTERHOFER CHRISTOF**

Eisenkellerweg 14/B  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 271368  
E-Mail: info@reyter.it  
www.reyter.it

**WEINGUT UNTERHOFER THOMAS**

Oberplanitzing 5  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 669133  
E-Mail: info@weingut-unterhofer.com  
www.weingut-unterhofer.com

**UNTERMOSERHOF**

Untermagdalena 36  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 975481  
E-Mail: untermoserhof@rolmail.net

**WEINGUT UNTERORTL,  
FAMILIE AURICH**

Juval 1b  
I-39025 Naturns  
Tel. +39 0473 667580  
E-Mail: info@unterortl.it  
www.unterortl.it

**KELLEREI UNTERWIRT**

Dorfstraße 35  
I-39010 St. Martin  
Tel. +39 0473 641226  
E-Mail: info@martinerhof.it  
www.martinerhof.it

V

**WEINGUT A. VON ELZENBAUM**

Hans-Feur-Straße 4  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 860124  
E-Mail: irene.zelger@rolmail.net

**VILLSCHIEDER**

Untereben 13  
I-39042 Brixen  
Tel. +39 0472 832037  
Tel. +39 348 7300447  
E-Mail: info@villscheider.info  
www.villscheider.info

**VISINTIN HERBERT**

Gebirgsjägerstr. 11/1  
I-39044 Neumarkt/Mazon  
Tel. +39 0471 812591  
E-Mail: i.pinter@gmx.net

W

**ELENA WALCH**

A. Hoferstraße 1  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 860172  
E-Mail: info@elenawalch.com  
www.elenawalch.com

**HOFKELLEREI WILLI & GERLINDE WALCH**

J.-v.-Zallinger-Straße 10  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 860215  
E-Mail: info@hofkellerei.it  
www.hofkellerei.it

**ANSITZ WALDGRIES**

St. Justina 2  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 323603  
E-Mail: info@waldgries.it  
www.waldgries.it

**WEINKELLEREI ALOIS WARASIN**

Schreckbichlerweg 1  
I-39057 Eppan  
Tel. +39 0471 662462  
E-Mail: weine.a.warasin@rolmail.net

**WASSERERHOF**

Völserried 21  
I-39050 Völs  
Tel. +39 331 6645870  
E-Mail: info@wassererhof.com  
www.wassererhof.com

**JOSEF WEGER**

Jesuheimstraße 17  
I-39057 Girlan  
Tel. +39 0471 662416  
E-Mail: info@wegerhof.it  
www.wegerhof.it

**WEINBERGHOF**

In der Au 4/A  
I-39040 Tramin  
Tel. +39 0471 863224  
E-Mail: info@weinberg-hof.com  
www.weinberg-hof.com

**WEINGUT BARON WIDMANN**

Endergasse 3  
I-39040 Kurtatsch  
Tel. +39 0471 880092  
E-Mail: info@baron-widmann.it  
www.baron-widmann.it

**WEINGUT WALDTHALER CLEMENS**

Bachgasse 2  
I-39040 Auer  
Tel. +39 0471 810182  
E-Mail: weingut.c.waldthaler@gmx.com

**WEINGUT WEINWOLF**

Oberplanitzing 60  
I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 669656  
E-Mail: info@weinewolf.it  
www.weinewolf.it

**KELLEREI WEITGRUBER JÜRGEN**

Naifweg 29/C  
I-39012 Meran  
Tel. +39 333 1845183  
E-Mail: j.weitgruber@gmail.com

**WEGER GEORG**

Schennaerstr. 64  
I-39017 Schenna  
Tel. +39 333 4410738  
E-Mail: georgweger@gmx.net

**WENZL HOF**

Seminarstr. 18  
I-39019 Dorf Tirol  
Tel. +39 0473 923549  
E-Mail: info@buschenschank-wenzlhof.com

Z

**PETER ZEMMER**

Weinstraße 24  
I-39040 Kurtinig a.d.W.  
Tel. +39 0471 817143  
E-Mail: info@peterzemmer.com  
www.peterzemmer.com

**ZÖHLHOF**

Untrum 5  
I-39040 Feldthurns  
Tel. +39 0472 847400  
E-Mail: info@zoehlhof.it  
www.zoehlhof.it

**ZOLLWEGHOF**

Braunsberg-Weg 15  
I-39011 Lana  
Tel. +39 0473 564147  
E-Mail: franz.pfeifhofer@dnet.it

**ZIRMERHOF**

Oberradein 59  
I-39040 Aldein  
Tel. +39 0471 887215  
E-Mail: info@zimerhof.com

## Nützliche Adressen

### AUTONOME PROVINZ BOZEN ABTEILUNG LANDWIRTSCHAFT

Brennerstraße 6, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 415100  
E-Mail: [landwirtschaft@provinz.bz.it](mailto:landwirtschaft@provinz.bz.it)  
[www.provinz.bz.it/landwirtschaft](http://www.provinz.bz.it/landwirtschaft)

### FACHVERBAND DER ÖNOLOGEN UND WEINTECHNIKER SÜDTIROLS

Pfatten, I-39040 Post Auer  
Tel. +39 0471 969700  
E-Mail: [sezione.altoadige@assoenologi.it](mailto:sezione.altoadige@assoenologi.it)

### FREIE WEINBAUERN SÜDTIROLS

Schlachthofstraße 9/A, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 238002  
E-Mail: [info@fws.it](mailto:info@fws.it)  
[www.fws.it](http://www.fws.it)

### FREIWILLIGES SCHUTZKONSORTIUM ST. MAGDALENA

Handelskammer Bozen  
Südtiroler Straße 60, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 094110  
E-Mail: [info@magdalener.com](mailto:info@magdalener.com)  
[www.magdalener.com](http://www.magdalener.com)

### IDM SÜDTIROL

Pfarrplatz 11, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 094000  
E-Mail: [info@idm-suedtirol.com](mailto:info@idm-suedtirol.com)  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)

### KONSORTIUM SÜDTIROL WEIN

Crispistraße 15, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 978528  
E-Mail: [info@suedirolwein.com](mailto:info@suedirolwein.com)  
[www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)

### LAND- UND FORSTWIRTSCHAFTLICHES VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Pfatten, I-39040 Post Auer  
Tel. +39 0471 969500  
E-Mail: [laimburg@provinz.bz.it](mailto:laimburg@provinz.bz.it)  
[www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

### SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL

Handelskammer Bozen  
Südtiroler Straße 60, I-39100 Bozen  
Tel. +39 338 6189645  
E-Mail: [sommelier@sommelierversammlung.it](mailto:sommelier@sommelierversammlung.it)  
[www.sommelierversammlung.it](http://www.sommelierversammlung.it)

### SÜDTIROLER BERATUNGSRING FÜR OBST- UND WEINBAU

Andreas-Hofer-Str. 9/1, I-39011 Lana  
Tel. +39 0473553455  
E-Mail: [info@beratungsring.org](mailto:info@beratungsring.org)  
[www.beratungsring.org](http://www.beratungsring.org)

### SÜDTIROLER WEINAKADEMIE

Maria von Buol Platz 4A, I-39052 Kaltern  
Tel. +39 0471 964609  
E-Mail: [info@weinakademie.com](mailto:info@weinakademie.com)  
[www.weinakademie.it](http://www.weinakademie.it)

### VERBAND DER KELLERMEISTER SÜDTIROLS

Handelskammer Bozen  
Südtiroler Straße 60, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 945600  
E-Mail: [vdks@rolmail.net](mailto:vdks@rolmail.net)

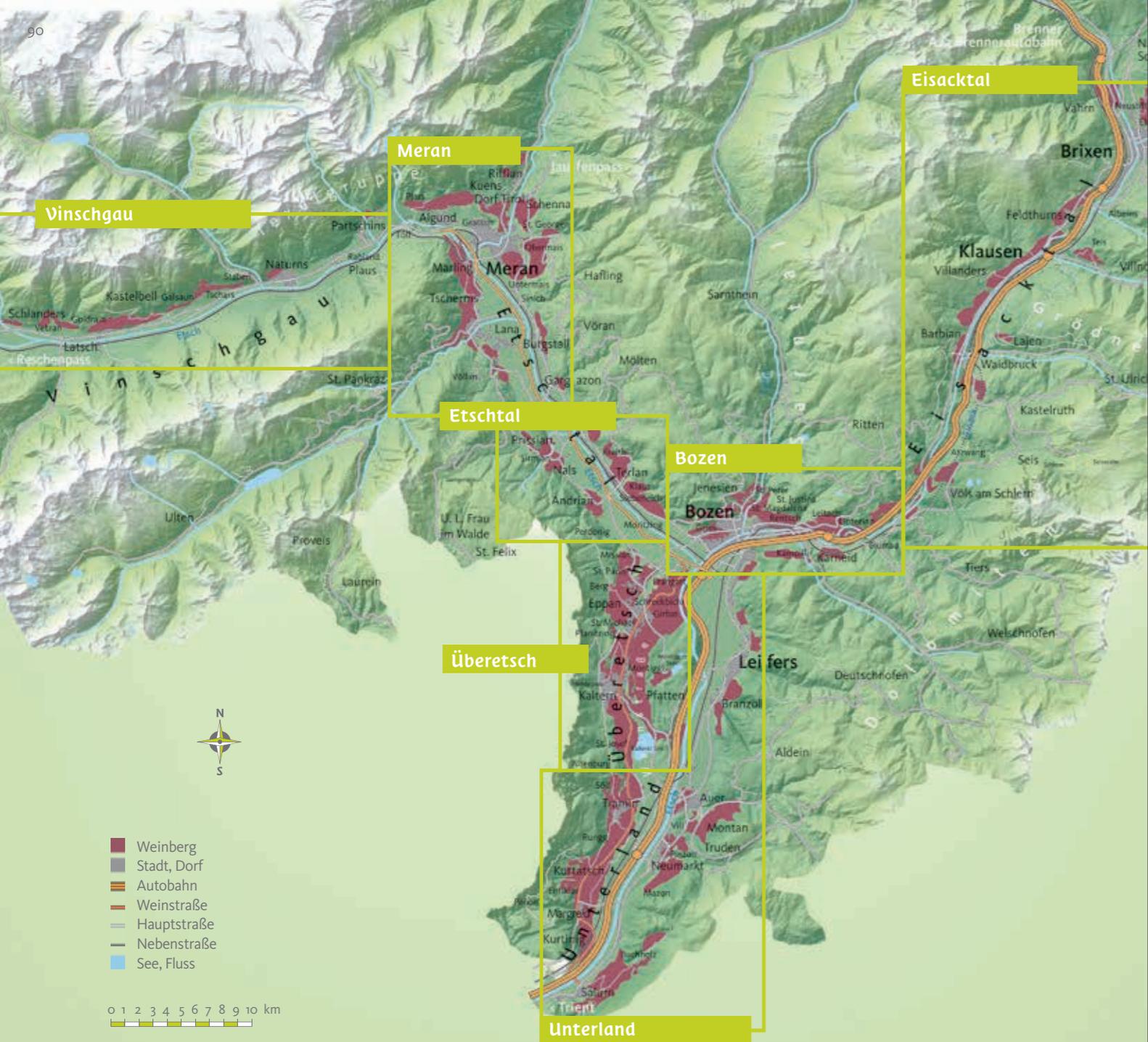
### VEREINIGUNG DER SÜDTIROLER SEKTERZEUGER NACH DEM KLASSISCHEN VERFAHREN

Crispistraße 15, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 978528  
E-Mail: [info@suedtirolersekt.it](mailto:info@suedtirolersekt.it)  
[www.suedtirolersekt.it](http://www.suedtirolersekt.it)

### VEREIN SÜDTIROLER WEINSTRASSE

Pillhofstraße 1, I-39057 Frangart/Eppan  
Tel. +390471 860659  
E-Mail: [info@suedtiroler-weinstrasse.it](mailto:info@suedtiroler-weinstrasse.it)  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)





Konsortium Südtirol Wein

Crispistraße 15  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 978 528  
Fax +39 0471 326 842

info@suedtirolwein.com  
www.suedtirolwein.com