

# Die Weißweine

## Weißburgunder



Schon als Südtirol noch ein Rotweinland war, war der Weißburgunder der weiße Platzhirsch. Heute wird er auf 610 Hektar und damit etwas mehr als zehn Prozent der Weinbaufläche angebaut. Das ist indes kaum verwunderlich, gilt er mit seinem eleganten Duft nach Apfel, Birne und Zitrone, seiner belebenden Säure und Fruchtfinesse doch als idealer Wein für jeden Anlass. Damit er seine Eigenschaften auch optimal entfalten kann, kommt er mit 10 bis 12 Grad Celsius ins Glas.

**EMPFEHLUNG:** Aperitif, leichte Vorspeisen, Fisch, Südtiroler Gerichte

## Sauvignon Blanc



Um Terlan wurden zwar schon im späten 19. Jahrhundert erste Sauvignon-Reben gepflanzt, ihren großen Aufschwung hat die Sorte in Südtirol aber erst in den letzten Jahren erlebt. Heute stehen Sauvignon-Reben auf 512 Hektar, also rund acht Prozent der Anbaufläche, vor allem in West- und Ostlagen. Ins Glas kommt dieser Weiße mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius, dann spürt man seine typischen „grünen“ Aromen in der Nase: frisch gemähtes Gras, Holunderblüte, Stachelbeere.

**EMPFEHLUNG:** Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse

## Gewürztraminer



Der Gewürztraminer hat von Tramin im Südtiroler Unterland seinen Siegeszug angetreten. Für die Namensgebung durch den Weinort Tramin spricht die Tatsache, dass der Traminer Wein bereits im Mittelalter weit über die Grenzen hinaus einen guten Ruf hatte und die Weinberge in und um Tramin seit Menschengedenken beheimatet sind. Heute ist er mit 631 Hektar Anbaufläche einer der am weitesten verbreiteten Weißweine in Südtirol. Mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad ins Glas gebracht, entfaltet er ein Duftspektrum, das von Rosenblättern über Nelken bis hin zu tropischen Früchten reicht. Gewürztraminer gilt als üppiger Weißer mit intensiver Farbe und relativ hohem Alkoholgehalt.

**EMPFEHLUNG:** Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Blauschimmelkäse und Dessert

## Chardonnay



Der Chardonnay mag es wärmer, er kann daher in Südtirols Gunstlagen sein volles Potential ausschöpfen. Seine eleganten Aromen kombinieren Ananas, Banane, Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Vanille und Butter, dazu kommt eine feine Säure. Heute wird er in Südtirol auf fast 668 Hektar angebaut, auf etwas mehr als jedem zehnten Hektar also, und auf unterschiedlichste Arten angebaut: von lebendig-fruchtigen Varianten bis zu komplexen, im Barrique vergorenen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 10 bis 14 Grad Celsius.

**EMPFEHLUNG:** Helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, mediterrane und Südtiroler Gerichte

## Pinot Grigio



Grauburgunder, Ruländer, Pinot Grigio: Viele Bezeichnungen für ein und dieselbe Sorte, die sich vor allem in wärmeren Hang- und Hügellagen wohl fühlt. Pinot Grigio ist heute mit einer Anbaufläche von fast 705 Hektar die meistangebaute Weißweinsorte in Südtirol, was dazu führt, dass unterschiedliche Vertreter auf den Markt kommen: von feingliedrig-frischen Vinschgern über mineralische aus dem Etschtal bis zu feurig-korpulenten Weinen aus dem Süden des Landes. Pinot Grigio wird bei 10 bis 12 Grad serviert, schmeckt vollmundig und extrareich, die Duftpalette reicht von reifem Apfel, Birne und Quitte bis zu Lindenblüten.

**EMPFEHLUNG:** kräftige Fischgerichte und Meeresfrüchte, Südtiroler Spezialitäten, italienische Gerichte

## Riesling



Der Riesling gilt als heikle Rebsorte, weshalb die idealen Lagen in Südtirol eng begrenzt sind. Schon Mitte des 19. Jahrhunderts ist es der österreichische Erzherzog Johann, der die Rieslingrebe aus Deutschland einführt. Heute wird sie in Südtirol auf knapp 108 Hektar vor allem in höheren Lagen (etwa im Eisacktal) angebaut. Fast ohne Restsüße angebaut, sorgen Rieslingtrauben für ausnehmend frische, fruchtige Weine mit einer belebenden Säure. In die Nase steigen feine, elegante Pfirsich- und Zitrusaromen. Serviert wird Riesling mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius.

**EMPFEHLUNG:** Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse- und asiatische Gerichte

# Die Weißweine



## Sylvaner

Sylvaner ist ein Abkömmling des Traminers und verlangt nach kühleren Lagen mit möglichst viel Sonne. In Südtirol findet er daher im Eisacktal ein optimales Anbaugebiet und kommt heute auf eine Rebfläche von 66 Hektar, besetzt also etwas mehr als ein Prozent der gesamten Südtiroler Anbaufläche. Hier entsteht die Grundlage für mineralisch-frisch, nach Apfel, Pfirsich und Minze, aber auch Heu duftende Weine mit knackigem Körper und kerniger Säure. Getrunken wird der Sylvaner mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius.

**EMPFEHLUNG:** Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Speck und Wurstwaren, italienische Gerichte



## Veltliner

Ursprünglich von österreichischen Winzern international salonfähig gemacht, ist der Grüne Veltliner heute auch (und vor allem) im Eisacktal zuhause. Auf gerade einmal 27 Hektar, also 0,5 Prozent der Südtiroler Anbaufläche, wachsen hier Trauben, die – umsichtig und mit viel Know-how und Erfahrung ausgebaut – angenehm würzige, fruchtig-frische Weine mit zarten Aromen (grüner Apfel, Pampelmuse) hervorbringen. Serviert wird der Grüne Veltliner vergleichsweise kalt, am besten mit einer Temperatur von 8 bis 10 Grad Celsius.

**EMPFEHLUNG:** Vorspeisen, gebratener Fisch, Speck und Wurstwaren, Südtiroler Gerichte



## Kerner

Wer ein Glas Kerner trinkt (am besten mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius), dürfte sich nicht wundern, dass diese Kreuzung aus Trollinger und Riesling nach einem Dichter benannt ist: dem Deutschen Justinus Kerner. Kerner (der Wein!) gilt als rassig-würzig, entfaltet eine dezente Muskatnote und ein fruchtig-feines Bouquet. In Südtirol wird Kerner mittlerweile auf 131 Hektar angebaut, wobei er sich als frostbeständige Rebsorte vor allem in den kühlen Lagen des Eisacktals und Vinschgaus wohl fühlt.

**EMPFEHLUNG:** Aperitif, Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüsegerichte



## Müller-Thurgau

In den 1880er-Jahren vom Rebforscher Hermann Müller aus dem Schweizer Thurgau geschaffen, hat dieser Riesling-Abkömmling auch in Südtirol eine Heimat gefunden, heute auf einer Fläche von fast 151 Hektar. Müller-Thurgau steht für besonders spritzige, aromatische Weißweine mit einer typischen Muskatnote. Die anderen Aromen, die sich am besten bei 10 bis 12 Grad Celsius entfalten, sind dagegen lagenspezifisch. Sie reichen von mineralischen bis zu blumigen Aromen, von Zitrusfrüchten, Holunder, Flieder und Geranien bis zu schwarzen Johannisbeeren.

**EMPFEHLUNG:** leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse



## Goldmuskateller

Goldmuskateller gilt nicht nur als sehr alte, sondern auch als sehr robuste Rebsorte. Wohl auch deshalb ist sie seit Jahrhunderten (auch) in Südtirol zuhause, und zwar vor allem in den warmen Lagen des Etschtals. Insgesamt kommt man in Südtirol auf Goldmuskateller-Weinberge mit einer Ausdehnung von knapp 94 Hektar. Sie liefern den Rohstoff für ausgeprägt süße, angenehm nach Muskat duftende Weine. Auch für Dessertweine wie auch für trockene Weine liefern Goldmuskateller-Trauben die Grundlage. Goldmuskateller wird am besten kalt (8 bis 12 Grad Celsius) serviert.

**EMPFEHLUNG:** Aperitif, Dessert, reifer Blauschimmelkäse

# Die Rotweine

## Blauburgunder



Der Blauburgunder gilt als König der Burgundersorten, hat in Südtirol seit Mitte des 19. Jahrhunderts eine Heimat und erlebt hier seit den 2000er-Jahren einen Aufschwung. Heute stehen auf fast zehn Prozent der Südtiroler Anbaufläche Blauburgunderreben, vor allem in Hanglagen, etwa in Mazon, Glen und Pinzon im Unterland oder auch im Vinschgau. Hier wachsen die Trauben für die besten Blauburgunder südlich der Alpen, für intensiv nach roten und dunklen Beeren duftende Weine mit weicher, eleganter Fülle. Am besten entfalten kann der Blauburgunder sein Potential bei einer Temperatur von 14 bis 16 Grad.

**EMPFEHLUNG:** Wild, Milchlamm, Kaninchen, Hartkäse

## Vernatsch



Der Vernatsch (anderswo Trollinger genannt) ist ein echter Südtiroler, eine autochthone Rebsorte, die den Südtiroler Weinbau von der frühen Neuzeit bis in die 1980er-Jahre beherrscht hat. Haben Kenner damals noch die Nase gerümpft, erlebt der Vernatsch seither dank konsequenter Qualitätspolitik auf 467 Hektar Anbaufläche eine Renaissance und überzeugt als leichter, gerbstoffarmer Wein mit blumigen Noten und variierendem Charakter: von füllig (St. Magdalener) über weich (Kaltersee) bis würzig (Meraner).

**EMPFEHLUNG:** Aperitif, Vorspeisen, Speck und Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch, Südtiroler Hausmannskost, italienische Gerichte

## Lagrein



Wie der Vernatsch ist auch der Lagrein ein echter, also autochthoner Südtiroler. Anders als sein erfolgreicher Vetter war der Lagrein im Land aber schon fast ausgerottet, bevor er mit der Jahrtausendwende zu einem Höhenflug angesetzt hat. Heute wird Lagrein auf 537 Hektar, also fast zehn Prozent der Südtiroler Anbaufläche angebaut. Hier entstehen charaktervolle Weine mit samtiger Fülle und weichen Säuren. Sein Aroma lässt an Beeren, Kirschen und Veilchen denken, wobei vor allem der Ausbau im Barrique für zusätzliche Würznoten sorgt. Übrigens: Den Lagrein gibt's auch als Rosé (Lagrein Kretzer).

**EMPFEHLUNG:** Wild, Rind, Hartkäse

## Cabernet



Die weinrechtliche Ursprungsbezeichnung für Südtirol macht es möglich, nur die Bezeichnung „Cabernet“ zu verwenden, doch gibt es davon zwei Sorten: den Cabernet Sauvignon und den Cabernet Franc. Beim Cabernet Franc handelt es sich um die ältere der beiden Sorten, schließlich entstand der Cabernet Sauvignon aus einer Kreuzung von Cabernet Franc mit Sauvignon Blanc. Seit mehr als eineinhalb Jahrhunderten werden in Südtirol Cabernet-Sorten angebaut, ihre Anbaufläche wächst stetig, auch weil sie Wärme mögen und daher von den steigenden Temperaturen profitieren (v.a. im Süden Südtirols). Rund drei Prozent der Südtiroler Anbaufläche ist derzeit mit Cabernet-Reben bestockt. Aus den hier wachsenden Trauben entstehen würzig-pfeffrige Weine mit weichen Aromen (Johannis- und Brombeeren). Dabei muss Cabernet reifen, um (im Glas bei 16 bis 18 Grad Celsius) sein volles Potential zu entfalten. Es gilt: je mehr Ruhe, desto besser.

**EMPFEHLUNG:** Wild, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

## Merlot



Wie andere Burgundersorten auch, wurde Merlot Ende des 19. Jahrhunderts erstmals in Südtirol angebaut. Offensichtlich mit Erfolg: Seit damals ist die Anbaufläche auf 197 Hektar gewachsen, wobei der Merlot vor allem tiefe, warme Lagen mag (v. a. in Südtirols Süden) – und damit ein Profiteur des Klimawandels ist. Serviert mit einer Temperatur von 14 bis 16 Grad Celsius gilt Merlot als vollmundiger, fruchtiger, korpulenter, dank reifer Tannine weicher Wein, der in der Nase an Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Gewürze erinnert.

**EMPFEHLUNG:** Kalb, Wild, Rind, Käse

## Rosenmuskateller



Dass der Rosenmuskateller eigentlich ein Sizilianer ist, zeigt schon: Er mag es warm. Auch deshalb hat er seit Mitte des 19. Jahrhunderts in Südtirol eine zweite, wenn auch flächenmäßig begrenzte Heimat. Gerade einmal sieben Hektar Weinberge sind hier mit Rosenmuskateller-Reben bestockt, der Südtiroler Rosenmuskateller ist daher eine exklusive Spezialität. Seinen Namen verdankt er übrigens dem intensiven Rosenduft, den der vollmundige, aromatische und komplexe Süßwein entfaltet.

**EMPFEHLUNG:** Erdbeer- und Schokoladendesserts, Crêpes, Mohnstrudel