

## PRESSEMITTEILUNG

27. November 2018

### Top of Südtirol Wein – Die Verkostung der Besten

**2018 geht das Event „Top of Südtirol Wein“ in die achte Runde. Weinkenner und Interessierte haben am 30. November im Kurhaus in Meran die Gelegenheit, die von den wichtigsten italienischen Weinführern prämierten Weine Südtirols zu verkosten.**

Die acht wichtigsten italienischen Weinführer *Gambero Rosso*, *Slow Wine*, *L'Espresso*, *AIS*, *Veronelli*, *Vinibuoni*, *Doctor Wine* und *Bibenda* haben wieder die besten Weine Südtirols ausgezeichnet. In diesem Jahr sind es 133 Weine, so viele wie noch nie. Wie auch im vergangenen Jahr, wurden die meisten Auszeichnungen – insgesamt 35 „Quattro Viti“ – von *AIS* verliehen. Die restlichen Bestnoten setzen sich wie folgt zusammen: 31 „Faccini“ von *Doctor Wine*, 29 „Cinque Grappoli“ von *Bibenda*, 26 „Grandi Vini/Vini Slow“ von *Slow Wine*, 25 „Tre Bicchieri“ von *Gambero Rosso*, 19 „Super Tre Stelle“ von *Veronelli*, 17 „Le Corone“ von *Vinibuoni* und 5 „Cinque bottiglie“ von *L'Espresso*. Insgesamt wurden 187 Auszeichnungen verliehen.

Bei den Kellereien hat auch in diesem Jahr Terlan mit 17 Auszeichnungen die Nase vorn, gefolgt von der Kellerei Tramin, die sich wie im vergangenen Jahr über 13 Prämierungen freuen kann. Den dritten Platz nimmt die Kellerei St. Michael Eppan mit zehn Auszeichnungen ein.

Gleich sieben Weine bilden mit jeweils vier Prämierungen die Spitze: der Vinschgau Riesling Windbichel 2016 vom Weingut Unterortl – Castel Juval, der Terlaner Grande Cuvée 2015 und der Terlaner Weißburgunder Rarity 2005 der Kellerei Terlan, der Gewürztraminer Nussbaumer 2016, der Gewürztraminer Spätlese Epokale 2010 und der Gewürztraminer Spätlese Terminum 2015 der Kellerei Tramin sowie der Müller-Thurgau Feldmarschall von Fenner 2016 der Schlosskellerei Turmhof – Tiefenbrunner in Kurtatsch.

Die „Top of Südtirol Wein“ ist von 14 bis 21 Uhr geöffnet und für alle zugänglich. Der Eintrittspreis beläuft sich auf 30 Euro. Einen Onlinevorverkauf gibt es nicht. Die Besucher erwarten außerdem kleine Köstlichkeiten mit den Südtiroler Qualitätsprodukten Speck, Käse und Brot.

Weitere Informationen gibt es unter: [www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)

#### Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

[paul.zandanel@idm-suedtirol.com](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirol.com)

**IDM Südtirol / Alto Adige**  
Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11  
I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)