

A large, abstract pink watercolor splash that frames the central text. It has several smaller droplets and splatters extending from the main shape.

WEINKATALOG 2025/26

Sommelier on the slopes

Weine

Südtirol DOC Sekt Praeclarus Brut Blanc de Blancs	3
Südtirol DOC Weißburgunder Palladium 2024	4
Südtirol Eisacktaler DOC Kerner Aristos 2023.....	5
Südtirol DOC Gewürztraminer Nussbaumer 2023.....	6
Südtirol DOC Blauburgunder Riserva Aegis Vigna Egid 2022	7
Südtirol DOC Lagrein Riserva Kristan 2022	8

Südtirol DOC Sekt Praeclarus Brut Blanc de Blancs

REBSORTE	Chardonnay
SPEISENEMPFEHLUNG	Klassisch zum Aperitif
SERVIERTEMPERATUR	6 – 8°C
ALKOHOL	12,5% Vol.
GESAMTSÄURE	6,7 g/l
RESTZUCKER	4,0

WEINBESCHREIBUNG

Brillantes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives und besonders feines, samtiges Bouquet nach Mandelblüten, Pfirsich und Aprikosen, mit Anklängen von frischer Haselnuss und Brotkruste. Sehr feine und langanhaltende Perlage.

TERROIR

Die Chardonnay-Trauben wachsen in Weinbergen um St. Pauls zwischen 300 und 500 m Meereshöhe auf dem kalkhaltigen Dolomitgestein des Mendelgebirgszugs mit Sand- und Lehmeinlagerungen. Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Mikroklima, in dem die Trauben ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

VINIFIKATION

Trauben von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung. Mehrmonatiger Ausbau des Sektgrundweins im Edelstahl, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monate Reife auf der Feinhefe.



Südtirol DOC Weißburgunder Palladium 2024

WEINBESCHREIBUNG

Der Weißburgunder ist ein frisch-fruchtiger Weißwein, grünlich bis hellgelber Farbe, mit intensiv-komplexen Aromen nach Grapefruit, Äpfeln, Birnen und reifen tropischen Früchten, mit strukturiertem Körper.

EMPFOHLENE SPEISEN

Er passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

VINIFIZIERUNG

Vergärung und Ausbau im Edelstahltank, ein kleiner Prozentsatz im Barriquefass

SERVIERTEMPERATUR	10 - 12 °C
LAGE/KLIMA/BODEN	Girland
JAHRGANG	2024
REBSORTE	100% Weißburgunder
ANBAUFORM	Guyot
ERTRAG	60hl/ha
ALKOHOL	13,5 % Vol.
SÄURE	6,2 g/l
RESTZUCKER	3,0 g/l
EXTRAKTE	23,8 g/l
LAGERFÄHIGKEIT	2-5 Jahre



Südtirol Eisacktaler DOC Kerner Aristos 2023



JAHRGANG	2023
REBSORTE	Kerner
ANBAUHÖHE	800 - 970 m
AUSRICHTUNG	süd und süd-ost
HANGNEIGUNG	55%
HEKTARERTRAG	45 hl
ANBAUWEISE	Guyot
ERNTEZEITRAUM	Mitte Oktober

ALKOHOLGEHALT	14,00 % Vol.
RESTZUCKER	2,8 g/l
GESAMTSÄURE	6,9 g/l

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass.

CHARAKTERISTIK

Farbe grünlich bis strohgelb

Geruch fruchtig, aromatisch, kräftig, rassige **Eleganz**, nach Pfirsich

Geschmack trocken, vollmundig, würzig, mit Muskattönen

Lagerfähigkeit 6-8 Jahre

Speisenempfehlung zu leichten Vorspeisen, Speck, Süßwasserfischen und Meeresfrüchten, Austern, Eierspeisen und Pilzgerichten, Kräuterreis, hervorragend auch als Aperitif

Serviertemperatur 10°C - 12°C

Südtirol DOC Gewürztraminer Nussbaumer 2023

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf einem milden und niederschlagsarmen Winter mit viel Sonnenschein folgte ein trockener März mit einem vergleichsweisen frühen Austrieb. Der Frühling war kühl und regnerisch, während sich im Juni heiße Sonnentage und Niederschläge abwechselten. Ein heißer Sommer und ein regnerischer Septemberanfang verlangten den Winzern viel Arbeit ab. Abschließend bescherte der Wettergott Südtirol einen goldenen Herbst mit idealen Bedingungen für die Weinlese. Die Weißweine des Jahrgangs 2023 sind kühl und filigran und bestechen durch saftige Frische und Knackigkeit. Die Rotweine, besonders der Blauburgunder, profilieren sich durch Eleganz und Finesse.

REBSORTE	Gewürztraminer
ERTRAG	45 hl/Hektar
SERVIERTEMPERATUR	12 – 14°C
ALKOHOL	14,5% Vol.
GESAMTSÄURE	4,7 g/l

WEINBERGE

Höhe: 350 – 500m

Boden: kalkhaltiger Schotter mit Lehmerde, im Untergrund Felsen aus Porphy

Alter der Reben: 10 – 40 Jahre

Exposition: Süd-Ost 70%, Süd 30%

Klima: extremes Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden

VINIFIKATION

Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und anschließend nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgt langsam unter kontrollierter Temperatur von 18°C in kleinen Edelstahlfässern. Der Most wird durch natürliche Sedimentation der Trübstoffe geklärt.

AUSBAU

Der Ausbau erfolgt in kleinen Stahltanks bei ständigem Kontakt mit den Hefen bis Ende August. Nach anschließender Abfüllung genießt der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens 3 weiteren Monaten. Der gesamte Ausbau dauert also nicht weniger als 14 Monate.

WEINBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend intensives Goldgelb

Duft: offenbart ein Kaleidoskop an Duftnoten: Rosenblätter, würzige Blüten von Lilien, Ylang Yland, Tiaré, reife gelbe exotische Früchte, Honigmelone, Mango, Maracuja, Litschi, Zitruszesten sowie würzige Noten von getrockneten Kräutern, Ingwer, Safran, Gewürznelken, Zimt und Muskatnuss.

Geschmack: tiefe Aromatik, körper- und extraktreich, aber mit feinwürziger Saftigkeit und salziger Mineralik, die sich im Alter immer mehr hervortritt; nahezu unendlich lang im Abgang.



Südtirol DOC Blauburgunder Riserva Aegis Vigna Egid 2022

WEINGUT

Das Weingut Kollerhof befindet sich im klassischen, renommierten Weinbaugebiet Mazon auf ca. 500 Metern Meereshöhe im südlichsten Teil Südtirols inmitten seiner Blauburgunder Anbauflächen. Die besondere Bodenbeschaffenheit setzt sich aus einer Vielfalt an Mineralien, aus kalkreichen Sedimentgesteinen, Schluffsteinen und Dolomit zusammen. Zur hohen Qualität des Weines tragen unter anderem die beachtlichen Temperaturschwankungen auf dem Westhang des Mittelgebirges bei.

VINIFIKATION

Bereits im Weinberg wird der Ertrag reduziert und nach strengen Kriterien gelesen, entrappt und im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit einem Teil nicht entrappten Trauben vergoren. Der junge Wein wird dann in neuen Barrique-Fässern ausgebaut und in diesen für 18 Monate gelagert.

Für weitere 6 Monate bis zu seiner Abfüllung verbleibt der Wein dann in Edelstahltanks. Die Flaschen des Blauburgunder Riserva werden dann nochmals für ein Jahr zum Ruhen gelagert, bis er nun endlich trinkreif ist.

Der Wein: Seine Farbe ist granat-rubinrot, in der Nase erinnert er an reife, süße Beeren und Kirschen. Im Gaumen entwickelt er eine elegante Struktur mit harmonischer, runder Fülle, Frucht und ausgewogener Säure.

Empfehlung: Der Blauburgunder Riserva passt zu allen anspruchsvollen Gerichten, allerdings sollte die Flasche ein bis zwei Stunden bevor sie kredenzt wird geöffnet werden, damit der edle Wein sein Bouquet voll entfalten kann.



TRINKTEMPERATUR	16°/18°
JAHRGANG	2022
ALKOHOL	14% Vol.
SÄURE	5,2
RESTZUCKER	0,8

Südtirol DOC Lagrein Riserva Kristan 2022

CHARAKTER

Rubin- bis dunkelgranatroten Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen. Voller, ziemlich milder Geschmack mit erdigem Nachhall und spürbarem Gerbstoff.

TRAUBENSORTE

Autochthone Südtiroler Rebsorte Lagrein

ANBAUGEBIET

Ausgesuchte Lage in Bozen – Zone Gries. Weingarten Kristan, 250 m ü.d.M. warme sandige Schwemmböden.

VINIFIKATION

Maischegärung bei kontrollierter Temperatur. Säureabbau und Reifung während 12–14 Monaten im Barriquefass 225 lt.

WEINLESE

Mitte–Ende Oktober

ALTER DER REBSTÖCKE

70–80 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG

Wird am besten zu Wild, zu Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

