

Unsere Aperitif-Empfehlung:

White Campari

(Weißwein, Campari, Orange)

Unsere Flaschenwein-Empfehlung:

Weißwein:

Gewürztraminer – Weingut Pacherhof, Neustift TS 2018

Nach der Handverlesung der Trauben gegen Ende Oktober und deren Pressung wird der Most langsam im Edelstahltank vergoren. Der Wein reift schließlich in selbigen Gebinden für sieben Monate auf der Feinhefe. Der Gewürztraminer tragt in strahlend gelbem Kleide ins Glas und versprüht ein zierliches Bukett nach frischen Blumen, exotischen Früchten und eleganten Zitrusakzenten. Am Gaumen beweist er schmeichlerische Vollmundigkeit und lebhaft Säure, die gemeinsam in einen ausgedehnten Abgang mit charakteristischer Edelherbheit geleiten.

Rotwein:

Lagrein Riserva – Erbhof Unterganzner, Bozen (B) TS 2017

Am Ostrand des Bozner Beckens in 285m Meereshöhe auf ortstypischem Porphyrfels gebaut, dort wo der Eggentaler Bach in den tosenden Eisack mündet, liegt der Erbhof Mayr-Unterganzner. Die Familie Mayr, kultiviert hier Weinreben seit dem Jahr 1629. Der Lagrein Riserva imponiert nicht nur mit seiner kraftvollen, warmen Struktur und satten Tanninen; Er begeistert auch durch sein Aroma: Reife Brombeeren, Kakao, Waldfrüchte und Mokka. Phantastisch ist seine dichte dunkelgranatrote Farbe.

Spezielle Rarität:

Lagrein Riserva Weingarten Klosteranger – Muri Gries, Bozen(B) TS 2014

Der Klosteranger ist das Herzstück von MURI-GRIES, unsere historische Einzellage, geschützt von den alten Mauern des Klosters. Hier gedeiht der Lagrein Riserva Weingarten Klosteranger in bestem Terroir: Ein ausdrucksstarker Lagenwein als Ergebnis einer authentischen Interpretation von Terroir und Rebsorte, konzentriert und geradlinig. Tiefes Granatrot, konzentrierte Aromen, vielschichtige Struktur, überraschend frisch und fruchtig, mit Noten von Kaffee und schwarzen Beeren sowie einem Hauch von Himbeeren. Am Gaumen griffige Gerbstoffe und frische Säure, feingliedrige wie elegante Fülle und Tiefe, komplex und langanhaltend durch seine vielschichtige Struktur.

Unsere Qualitätswein-Empfehlung im Glas:

Weißweine:

Weißburgunder – Lieselehof, Kaltern K 2018

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase hat ein komplexes Aroma. Dieser Weißburgunder ist ein ausdrucksstarker, rassiger Weißwein mit schön eingebundenen satten Fruchtaromen. Im Mund ist er zudem sehr raffiniert.

Reserve della Contessa – Manincor, Kaltern (Bio) S 2017

(Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon)

Am Gaumen ist die Manincor Réserve della Contessa dicht und elegant mit viel Schmelz. Die Früchte der Nase präsentieren sich zartfruchtig mit feurig mineralischen Komponenten und einem lang anhaltenden Abgang.

Beta Delta bianco – Tenutae Alois Lageder, Margreid S 2017

Strahlender Weißwein mit grünlichen Nuancen. Frisches, weites und feines Aroma mit Blumen-, reifen Tropenobst- und Mineralnoten. Im Gaumen ist der Wein andauernd und dicht, vollmundig, harmonisch, fein, mit gut integrierter Säure.

Gewürztraminer Riserva Brenntal – KG Kurtatsch, Kurtatsch TS 2016

Sattes Goldgelb. Im Aroma Mango, Litschi und Lavendel. Etwas karamellisierte Orangenschale. Rassige Säure und Würze. Herzhaftes, saftiges Finale.

Roséwein:

Rosé 20/26 – Elena Walch, Tramin S 2018

Helles Lachsfarbenedes Rosa. Elegant, fruchtig, frisch in der Nase mit Noten nach Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen mit saftiger Eleganz und frische und jugendlichem Abgang.

Rotweine:

Vernatsch Amadeus - Kellerei Lieselehof, Kaltern S 2017

Helles rubinrot. Er besticht durch seine Frische und herzlich - lebhaft Art. Fruchtiges Bukett, fein ausgeprägt nach Kirsche und Erdbeere. Im Gaumen weich und süffig.

Kalterersee Classico Superiore Per Se – Elena Walch, Tramin S 2017

Er überzeugt mit einem frischen Rubinrot und mit einem elegant- fruchtigen Bukett von Weichselkirschen und Veilchennoten, weißem Pfeffer und etwas Bitterschokolade. Feingliedrige Gerbstoffe und eine frische Struktur prägen den Gaumen.

Zweigelt Primus – Kellerei Marinushof, Kastelbell TS 2017

Dieser in Österreich beheimatete Rotwein erfreut sich an den warmen Hängen des Vinschgaus immer größerer Beliebtheit. Wir lieben den herzhaften Trinkspaß an diesem Wein, der als junger Rotwein fast nur im Stahltank reift und so seine ganze Frucht ausspielen kann.

Lagrein Lindenburg – Tenutae Lageder, Margreid (B) (Bio) TS 2015

Mittleres Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase ein intensives, kraftvolles Bouquet mit Noten von reifen Zwetschgen und Kirschen, dazu Nuancen von Leder, Tabak und dunkler Schokolade. Kräftig strukturiert, mit fleischigem, tanninreichem Körper und animierendem Säurespiel.

Dessertwein:

Gewürztraminer Roen – KG Tramin, Tramin TS 2017

Die Spätlese Roen präsentiert sich als direkter, geradliniger Dessertwein, mit goldgelben Farbtönen.