

WEINLAND SÜDTIROL ALTO ADIGE VINICOLO

Reschenpass
Passo Resia

Meran
Merano

Brenner
Brennero

Briss
Bressanone

Klausen
Chiusa

MERANER
MERANESE

SÜDTIROLER
ALTO ADIGE

EISACKTALER
VALLE ISARCO

TERLANER
TERLANO

Terlan
Terlano

ST. MAGDALENER
S. MADDALENA

LAGREIN

Bozen
Bolzano

VERNATSCH
SCHIAVA

BOZNER LEITEN
COLLI DI BOLZANO

KALTERER SEE
LAGO DI CALDARO

Kaltern
Caldaro

BLAUBURGUNDER
PINOT NERO

Tramin
Termeno

GEWÜRZTRAMINER
TRAMINER AROMATICO

CHARDONNAY

WEISSBURGUNDER
PINOT BIANCO

Salurn
Salorno

ST. MAGDALENER - S. MADDALENA
KALTERER SEE - LAGO DI CALDARO
MERANER - MERANESE
BOZNER LEITEN - COLLI DI BOLZANO
SÜDTIROLER - ALTO ADIGE

Weißburgunder - Pinot bianco
Chardonnay
Rheinriesling - Riesling renano
Gewürztraminer - Traminer aromatico
Ruländer - Pinot grigio
Silvaner
Müller Thurgau
Welschriesling - Riesling italico
Sauvignon
Goldmuskateller - Moscato giallo
Rosenmuskateller - Moscato rosa
Vernatsch - Schiava
Grauvernatsch - Schiava grigia
Lagrein Kretzer - Rosè
Lagrein Dunkel - Scuro
Blauburgunder - Pinot nero
Merlot
Cabernet
Malvasier

TERLANER - TERLANO
Weißburgunder - Pinot bianco
Chardonnay
Welschriesling - Riesling italico
Sauvignon
Müller Thurgau
Rheinriesling - Riesling renano
Silvaner

EISACKTALER - VALLE ISARCO
Silvaner
Veltliner
Müller Thurgau
Ruländer
Gewürztraminer - Traminer aromatico



BOZEN
BOLZANO

KELLEREI.CANTINA.WINERY

Chardonnay DOC



Rebsorte:	Chardonnay
Anbaugebiet:	warme und trockene Hänge am Ritten und Überetsch zwischen 350 und 500 Metern ü.d.M.
Ernte:	Mitte bis Ende September
Weinbereitung:	Sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und inahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Reifung erfolgt ebenso im Stahltank um die Frische des Weines zu erhalten.
Charakteristik:	Farbe: helles Strohgelb mit goldgelben Reflexen Geruch: exotische Noten, wie Ananas, Mango und Honigmelone Geschmack: Frisch und elegant, mit gut eingebundener Säure und einer angenehmen Fülle.
Alkohol:	13,0* %vol
Restzucker:	4,1* g/l
Serviertemperatur:	10-12 °C
Anpassung:	als Aperitif, allerlei Fischgerichten, Vorspeisen, vegetarischen Gerichten

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Chardonnay
Zona di coltivazione:	terreni caldi e secchi sul Renon e nell'Oltredige tra i 350 e i 500 m s.l.m.
Vendemmia:	da metà a fine settembre
Vinificazione:	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in botti di acciaio, per mantenere la freschezza del vino.
Caratteristiche:	Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi dorati Sentore: note esotiche di ananas, mango e melone Sapore: elegante e fresco con un'acidità ben equilibrata
Alcol:	13,0* %vol
Zuccheri residui:	4,1* g/l
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamento:	vino da aperitivo, con antipasti, con pesce, piatti leggeri o vegetariani

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



ST. MAGDALENA



Cà dei Frati

I Frati Lugana Doc

Er ist unser ganzer Stolz, dieser Wein, der uns berühmt werden hat lassen und auch weiterhin das Image des Unternehmens ist. Es hat eine direkte Verbindung zu seiner Rebsorte, der Turbiana, unsere einheimische Rebe. Er war als Jahrgangswein gedacht, zeigt sich aber nach vielen Jahren nach dem Abfüllung von seiner besten Seite. In seiner Jugend ist er frisch, geradlinig und besitzt große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Die Zeit ermöglicht es ihm, sich zu entwickeln, die Mineralnoten entschiedener auszudrücken und so seine Komplexität mit jodierten Düften, Gewürzen und kandierten Früchten zu gewinnen. Im Mund ist er dank seiner würzigen Essenz, begleitet von lebhafter und überschwänglicher Säure fähig, den ganzen Gaumen zu umfassen. Als junger Wein sollte er mit etwa 10 Grad zu kalten oder lauwarmen, aber delikaten Vorspeisen serviert werden und begleitet dampfgegarnte oder gegrillte Fischgerichte.

Expertise

Rebsorte: 100 % Turbiana

Boden: kalk- und tonhaltig

Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt)

Zeilen-/Stockabstand: 2,30 x 0,70

Hektarertrag: 90 Doppelzentner

Vinifikation: im Edelstahltank

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau und Reifung: minimum 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, 2 Monate Flaschenreifung

Alkoholgehalt: 13 %

Gesamtsäure: 6,40 g/L

Flüchtige Säure: 0,30 g/L

pH-Wert: 3,20

Trockenextrakt: 21 g/L





BOZEN
BOLZANO

KELLERER.CANTINA.WINERY

Silvaner DOC

Eisacktaler | Valle Isarco

Rebsorte:	Silvaner
Anbaugebiet:	luftige und warme Hänge am Ritten und im Eisacktal, auf 500 bis 650 Metern über dem Meeresspiegel
Ernte:	Ende September bis Anfang Oktober
Weinbereitung:	sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Reifung erfolgt ebenso im Stahltank um die Frische des Weines zu erhalten.
Charakteristik:	Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: fruchtig nach Melone, Pfirsich und grünen Äpfel Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm aromatisch, mit einer feinen Säure
Alkohol:	13,0* %vol
Restzucker:	4,0* g/l
Serviertemperatur:	10-12 °C
Anpassung:	als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Spargeln, Weinsuppe und Fisch

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Silvaner
Zona di coltivazione:	pendii caldi e ventilati nella Valle Isarco e sul Renon, tra 500 e 650 m s.l.m.
Vendemmia:	da fine settembre a inizio ottobre
Vinificazione:	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in botti di acciaio, per mantenere la freschezza del vino
Caratteristiche:	Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli Sentore: fruttato di melone, pesca e mele verdi Sapore: fruttato, secco, trocken, fruchtig, piacevolmente aromatico, fresco
Alcol:	13,0* %vol
Zuccheri residui:	4,0* g/l
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamento:	come aperitivo, con antipasti leggeri, asparagi, zuppe di vino e pesce

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



ST. MAGDALENA



KELLERER
BOZEN
CANTINA · WINERY

KERNER

Südtirol · Alto Adige DOC

Rebsorte	Kerner
Anbaugebiet/Klima	steile, sonnenexponierte Hanglagen im Eisacktal und am Ritten auf etwa 600 – 800 Höhenmetern
Ernte	Anfang Oktober
Weinbereitung	Sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Reifung erfolgt ebenso im Stahltank um die Frische des Weines zu erhalten.
Charakteristik	Farbe: Strohgelb mit grünen Reflexen Geruch: intensiv, leicht würziger Muskatton, aromatisch, fruchtig mit Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten Geschmack: trocken, voll und saftig
Passend zu	leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Eierspeisen und Pilzgerichten, Süßwasserfischen und gekochten Meeresfrüchten, hervorragend auch als Aperitif
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Alkohol	14 % vol*
Restzucker	5,0 g/l*

Varietà	Kerner
Zona di produzione	Valle Isarco e del Renon tra 600 e 800 m s.l.m., vigneti soleggiati e ripidi
Vendemmia	inizio ottobre
Vinificazione	attenta selezione delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino
Caratteristiche	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli Bouquet: intenso, aromatico, sentori di pesca e albicocca, speziatura che ricorda la noce moscata Sapore: secco, pieno, sapido e fresco
Abbinamento	con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare, ottimo come aperitivo
Temperatura di servizio	8 - 10 °C
Alcol	14 % vol*



BOZEN
BOLZANO

KELLERER CANTINA WINERY

Sauvignon DOC

Mock

Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Anbaugebiet:	Mockhof bei Ritten, Steillage mit Schotterböden auf 500 Meter ü.d.M., große Temperaturunterschiede
Ernte:	September
Weinbereitung:	Nach kurzer Kaltmazeration werden die reifen Trauben schonend gepresst, die Gärung und Lagerung erfolgt inahltanks.
Charakteristik:	Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: nach Tomatenblatt, Brennnessel, Peperoni und Minze, fruchtig nach Pfirsich und Grapefruit, blumige Düfte von Akazie und Holunder, im Alter mineralisch nach Feuerstein Geschmack: kernige Säure, anhaltend am Gaumen, aromatisch und kräftig
Alkohol:	14,0* %vol
Restzucker:	3,6* g/l
Serviertemperatur:	10-12 °C
Anpassung:	bei zu Kräutern und Fisch, wie Lachs und Forelle, zu grünen und weißen Spargeln, Geflügel und Salaten

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Sauvignon Blanc
Zona di coltivazione:	ripidi pendii del Maso Mock sul Renon, a 500 m s.l.m.
Vendemmia:	settembre
Vinificazione:	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in botti di acciaio, per mantenere la freschezza del vino
Caratteristiche:	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli Sentore: foglie di pomodoro e ortiche, peperoni verdi, menta, fruttato di pesca gialla e pompelmo rosa, acacia e sambuco, minerale e se invecchiato pietra focaia Sapore: gusto fruttato con un'acidità delicata e bilanciata, buona struttura e retrogusto persistente
Alcol:	14,0* %vol
Zuccheri residui:	3,6* g/l
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamento:	come aperitivo, piatti d'asparagi, piatti di pesce, piatti leggeri o vegetariani, ideale per la cucina a base di erbe aromatiche

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'anni



ST. MAGDALENA



BOZEN
BOLZANO

KELLERER.CANTINA.WINE&Y

Gewürztraminer DOC

Rebsorte:	Gewürztraminer
Anbaugebiet:	Steilhänge im Einzugsgebiet der Stadt Bozen auf etwa 400 bis 600 Metern Meereshöhe
Ernte:	Ende September bis Anfang Oktober
Weinbereitung:	Kurze Kaltmazeration, leichte Abpressung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass
Charakteristik:	Farbe: leuchtendes Strohgelb mit goldgelben Nuancen Geruch: aromatisch, nach Rosen, Litschi, Grapefruit und Limette, leichte Noten von Orangenschale und Gewürznelke Geschmack: vollmundig, komplex und geschmeidig mit einer schönen aromatischen Note und lebhafter Säure
Alkohol:	15,0* %vol
Restzucker:	5,0* g/l
Serviertemperatur:	11-13 °C
Anpassung:	zu Krustentieren, asiatischer Küche, jungen bis mittelgereiften Käsen

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Gewürztraminer
Zona di coltivazione:	zone altamente vocate della città di Bolzano e dintorni, dai 400 a 600 m s.l.m.
Vendemmia:	da fine settembre a inizio ottobre
Vinificazione:	macerazione breve, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Caratteristiche:	Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati Sentore: aromatico, rose, litchi, pompelmo, lime, leggere note di buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella Sapore: pieno, complesso, morbido, di buona freschezza
Alcol:	15,0* %vol
Zuccheri residui:	5,0* g/l
Temperatura di servizio:	11-13 °C
Abbinamento:	crostacei, piatti speziati della cucina asiatica, formaggi freschi e semi stagionati

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



ST. MAGDALENA



Goldmuskateller | Moscato Giallo DOC

Rebsorte:	Goldmuskateller
Anbaugebiet:	ausgewählte Hanglagen am Ritten
Ernte:	Ende September bis Mitte Oktober
Weinbereitung:	Schonende Abpressung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass.
Charakteristik:	Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: aromatisch, mit Muskatnoten, fruchtigen Tönen von Zitrusfrüchten und Aprikosen Geschmack: elegant und frisch, mit gut eingebundener Säure und dezentem mineralischen Nachgeschmack, angenehme Restsüße
Alkohol:	11,5* %vol
Restzucker:	55,0* g/l
Serviertemperatur:	10-12 °C
Anpassung:	idealer Begleiter zu typischen Südtiroler Süßspeisen wie Krapfen (Berliner) und Apfelstrudel

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Moscato Giallo
Zona di coltivazione:	vigneti scelti e soleggiati sul Renon a 500 metri di altitudine
Vendemmia:	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione:	pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Caratteristiche:	Colore: giallo pagherino chiaro con riflessi verdolini Sentore: aromatico, note di noce moscata, agrumi e albicocche Sapore: fresco ed elegante, con spiccata freschezza ben equilibrata e un retrogusto leggermente minerale, leggero residuo zuccherino
Alcol:	11,5* %vol
Zuccheri residui:	55,0* g/l
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamento:	ideale con i tipici dolci altoatesini come "Krapfen" e "Apfelstrudel" (strudel di mele)

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



ROSEN- MUSKATELLER

IGT 2016

SORTE/IN: Rosenmuskateller

ALTER DER REBEN: 5 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2019

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 11,0 %

RESTZUCKER: 50 g/l

SAURE: 5,7‰

Enthält Sulfite

» Manchmal kommen die kleinen Freuden des Lebens in flüssiger Form. Setzt die rosa Brille und ein sorgloses Lächeln auf denkt Euch an den See in die Sonne! «

HERKUNFT

Als Fürst Heinrich von Campofranco im Jahr 1851 von Sizilien nach Kallert übersiedelte, brachte er Edelreiser der Sorte Rosenmuskateller mit. Diese Rebsorte ist sehr anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur minimale Erträge.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Kirschrot
- Rosenblüten, Lindenblüten und Muskat
- Harmonisch mit angenehmer Fruchtsüße, aromatisch im Abgang

EMPFEHLUNG

Durch seine angenehme Süße und Trinkigkeit empfiehlt sich der Rosenmuskateller zu verschiedenen Nachspeisen wie etwa Mohn- oder Apfelstrudel und Krapfen.



BOZEN
BOLZANO

KELLEREI - CANTINA - WINERY

Rosé Pischl

Ernte:	Die Weinlese erfolgt Mitte- Ende September,
Weinbereitung:	Die dunklen Rotweintruben werden leicht angepresst, anschließend wird der Most in Edelstahlfässern vergoren.
Charakteristik: Farbe:	rosa bis helles Rubinrot
	Geruch: zartfruchtig nach roten Beeren, (Erdbeere und Himbeere), Weichselkirsche, blumig nach Veilchen und Marzipantöne
	Geschmack: elegante harmonischen Fülle mit frischer und saftiger Säure
Alkohol:	12* %vol
Restzucker:	4,0* g/l
Serviertemperatur:	10-12 °C
Anpassung:	Hervorragend als Aperitif und auch als strukturierter Speisenbegleiter geeignet, zu Rindstartar, Carpaccio, Nudelgerichten, Pizza, Fisch und weißem Fleisch.

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Vendemmia:	metà - fine settembre
Vinificazione:	Pressatura delicata degli acini e leggera macerazione, fermentazione in bianco a temperatura controllata in botti d'acciaio.
Caratteristiche:	Colore: rosa cerasuolo più meno intenso. Sentore: fruttato di fragola, lampone e ciliegia, florale di viola, accenni di marzapane. Sapore: elegante con una struttura equilibrata, fresco e sapido.
Alcol:	12* % Vol
Zuccheri residui:	4,0* g/l
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamento:	Adatto per l'aperitivo e con antipasti freddi come tartare di manzo e carpaccio, pasta, pizza, carne bianca e piatti vegetariani.

* I dati analitici possono variare leggermente secondo

Kellerei BOZEN GEN. LINDW. GGS.

I-39100 Bozen | Grieserplatz, 21 | Tel. +39 0471 27 09 09 | Fax +39 0471 28 91 10

info@kellereibozen.com | www.kellereibozen.com

MwSt/Steuernr. IT00121460216

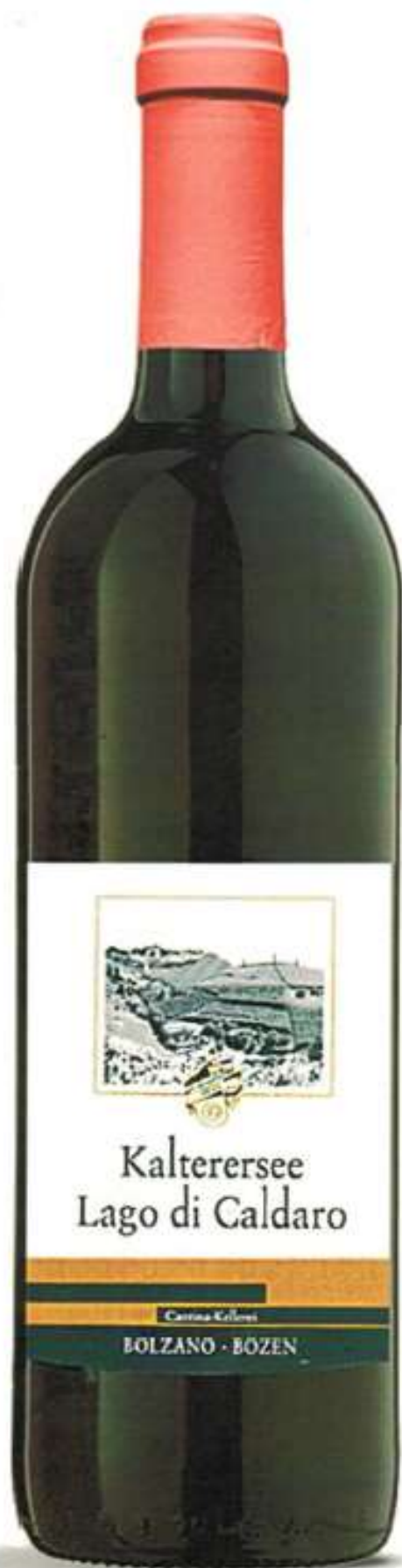


ST. MAGDALENA



BOZEN
BOLZANO

KELLEREI.CANTINA.WINEBY



Kalterersee | Lago di Caldaro DOC classico

Rebsorte:	Vernatsch
Anbaugebiet:	Ausgewählte Weingüter rund um den Kalterersee und bei Eppan
Ernte:	Ende September bis Anfang Oktober
Weinbereitung:	Sorgfältig ausgewähltes Traubengut, traditionelle Rotweingärung, Reifung in großen Eichenholzfässern.
Charakteristik:	Farbe: helles, leuchtendes Rubinrot Geruch: fein zarter Bittermandelton, Duft nach Kirschen und roten Beeren Geschmack: leichter, fruchtiger und angenehmer Geschmack, mit milder Säure
Alkohol:	12,5* %vol
Restzucker:	3,7* g/l
Serviertemperatur:	14-16 °C
Anpassung:	zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck und Wurst, zu Pasta, weißem Fleisch, Geflügel und mildem Käse

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Schiava grossa, gentile e grigia
Zona di coltivazione:	vigneti scelti nei pressi di Caldaro ed Appiano
Vendemmia:	inizio ottobre
Vinificazione:	fermentazione alcolica tradizionale in vasche d'acciaio, invecchiamento in botti rovere e affinamento in bottiglia.
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino chiaro Sentore: leggero, elegante fruttato morbido con una piacevole freschezza Sapore: pieno, deciso, con eleganti tannini vellutati
Alcol:	12,5* %vol
Zuccheri residui:	3,7* g/l
Temperatura di servizio:	14-16 °C
Abbinamento:	con pasta, carne bianca, formaggi, speck e salumi

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



S. MAGDALENA

Rosso di Montalcino Castello Banfi

DOC

Die Rotweine aus Montalcino

HERSTELLUNGSGEBIET

Gutseigene Weinberge, in Hügellagen im Süden der Gemeinde Montalcino.

Höhe: 100 Meter über dem Meeresspiegel.

Lage: Hügel

TRAUBENSORTEN

100% Sangiovese, aus eigener Selektion.

HERSTELLUNGSMETHODE

Die ausgewählten Trauben werden bei kontrollierter Temperatur in den Horizon-Bottichen aus Stahl und Holz einer mittellangen Maischegärung (7-10 Tage) unterzogen. Nach dem Holzausbau von 10-12 Monaten, teilweise in Barriques und teilweise in großen Eichenfässern, erfolgt die anschließende Flaschenruhe für weitere 6 Monate.

THE WINEMAKER COMMENT

Ein großer Klassiker des Gebiets von Montalcino und Banfi. Er vereint die Eleganz und die typischen Solidität seines preisgekrönten Bruders, des Brunello, mit einer Unmittelbarkeit und Frische, die den Wein so vielseitig macht, wie es nur wenige andere sind. Sofort genießbar, kann aber auch eine lange Lagerung bestehen.





Südtirol · Alto Adige DOC St. Magdalener Classico Huck am Bach

Rebsorte:	Vernatsch und Lagrein
Anbaugebiet:	schottrige Böden oberhalb Bozen in St. Magdalena
Ernte:	Anfang bis Mitte Oktober
Weinbereitung:	Sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgehaut.
Charakteristik:	Farbe: kräftiges Rubinrot Geruch: blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel- und Marzipanaroma Geschmack: voll und samtig, anhaltend
Alkohol:	13,0* %vol
Restzucker:	3,5* g/l
Serviertemperatur:	14-16 °C
Anpassung:	passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Schiava e Lagrein
Zona di coltivazione:	zona classica di S. Maddalena, con terreni ghiaiosi
Vendemmia:	inizio a metà ottobre
Vinificazione:	Uva selezionata fermenta tradizionalmente in rosso e matura in botti grandi di rovere. Il vino continua a maturare dopo l'imbottigliamento.
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino intenso Sentore: floreale di viole e rose, fruttato di ciliegia rossa e lampone, tipico profumo di mandorla amara e marzapane Sapore: pieno, vellutato e persistente
Alcol:	13,0* %vol
Zuccheri residui:	3,5* g/l
Temperatura di servizio:	14-16 °C
Abbinamento:	con piatti di carne come Carne Salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



TEROLDEGO ROTALIANO

DOC

Vitigno autoctono della Piana Rotaliana, dove acquisisce la forza e le virtù del terreno che, insieme alla cura dei soci Mezzacorona, lo fanno crescere.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà esclusivamente nella Piana Rotaliana in Trentino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Principe dei vini trentini, dal colore rosso rubino e il gusto vellutato, con note di frutti di bosco.

GRADO ALCOLICO

12,5%

ABBINAMENTI

Ottimo accompagnamento ad arrosti, grigliate e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

Der Weinstock ist im Rotalianagebiet heimisch, wo er mit der Kraft und Qualität des Bodens gut wachsen und gedeihen kann; und in der Kellerei Mezzacorona gut reifen kann.

PRODUKTIONSZONE

Die Kellerei kultiviert diese exklusive Variante in der Rotaliana-Ebene in Trentino.

ORGANISCHER KARAKTER

Das Prinzip der Weine aus dem Trentino ist, die rubinrote Farbe, der Samtgeschmack und mit einer Note Waldfrüchte.

ALKOHOLGEHALT

12,5%

EMPFEHLUNG

Gut geeignet für geröstetes und gegrilltes Fleisch und reifem Käse.

SERVIERTEMPERTUR

16-18 °C





BOZEN
BOLZANO

KELLERER.CANTINA.WINERY

Blauburgunder | Pinot Nero DOC



Rebsorte:	Blaiburgunder
Anbaugebiet:	Warme und gut belüftete Hügellagen zwischen 250 und 300 Metern ü.d.M. in Mazzon; am Ritten und in Oberleitach auf 500 bis 750 Metern ü.d.M.
Ernte:	September
Weinbereitung:	Die Maische wird im Stahlfass vergoren, ein Teil davon reift für einen kurzen Zeitraum im Holzfass.
Charakteristik:	Farbe: sattes Rubinrot Geruch: fruchtig und blumig, nach roten Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und Veilchen mit einem leichten würzigen Lakritzton Geschmack: vollmundig, fruchtbetont, samtig, mittelkräftig mit leichter Gerbstoffstruktur
Alkohol:	13* %vol
Restzucker:	4,2* g/l
Serviertemperatur:	16-18 °C
Anpassung:	Rindfleisch, Lamm, Wildgeflügel wie Ente oder Fasan, zu reifem Käse

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Pinot Nero
Zona di coltivazione:	Siti caldi e ben ventilati tra i 250 e 300 m s.l.m. a Mazzon, al Renon e a Laitago dai 500 e 750 m s.l.m.
Vendemmia:	settembre
Vinificazione:	Il mosto viene fermentato in acciaio, una parte matura per breve tempo in botti di rovere
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino Sentore: fruttato e florale, di ciliege, lamponi, prugne, viole; leggera nota di liquirizia e spezie Sapore: fruttato, vellutato, di media struttura e tannicità
Alcol:	13* %vol
Zuccheri residui:	4,2* g/l
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamento:	con carne di manzo, selvaggina da piuma e formaggi semistagionati

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



ST. MAGDALENA



BOZEN
BOLZANO

KELLERER.CANTINA.WINERY

Lagrein Grieser DOC

Collection . Baron Carl Eyrl

Rebsorte:	Lagrein
Anbaugebiet:	Weingut des Barons Carl Eyrl in Gries bei Bozen auf 250 m ü.d.M., warmer, lockerer, sandiger Schwemmboden
Ernte:	Ende September bis Mitte Oktober
Weinbereitung:	Nach der traditionellen Rotweinvergärung im Stahlfass reift der junge Wein für 12 Monate im großen Eichenfass und anschließend in der Flasche weiter.
Charakteristik:	Farbe: intensives, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen Geruch: blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch nach feuchter Erde, typische Kakaonoten Geschmack: Elegant und rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure.
Alkohol:	13,0* %vol
Restzucker:	4,2* g/l
Serviertemperatur:	16-18 °C
Anpassung:	zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildgerichten und zu würzigem Hartkäse

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Lagrein
Zona di coltivazione:	vigneto del barone Carl Eyrl a 250 m s.l.m., terreno alluvionale, sabbioso e caldo
Vendemmia:	da fine di settembre a metà di ottobre
Vinificazione:	fermentazione alcolica tradizionale in vasche d'acciaio, invecchiamento per circa un anno in botti rovere e affinamento in bottiglia
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei Sentore: fruttato di amarena e prugna, floreale, speziato e minerale, tipiche note di cacao Sapore: elegante e morbido con tannini vellutati e una tipica acidità
Alcol:	13,0* %vol
Zuccheri residui:	4,2* g/l
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamento:	carne alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



ST. MAGDALENA



BOZEN
BOLZANO

KELLERER.CANTINA.WINERY

Merlot DOC

Collection . Otto Graf Huyn

Rebsorte:	Merlot
Anbaugebiet:	warme, sonnenexponierte Weinberge auf verwittertem Porphyr, 250 – 300 Meter ü.d.M.
Ernte:	Ende September bis Mitte Oktober
Weinbereitung:	Nach der traditionellen Rotweingärung im Stahlfass reift der junge Wein für 12 Monate im großen Eichenfass und anschließend in der Flasche weiter.
Charakteristik:	Farbe: dunkles Rubinrot bis Granatrot Geruch: fruchtig nach Brombeeren und Waldbeeren, leichte Gewürznoten Geschmack: elegant, feinfruchtig, vollmundig, mit eleganten, sanften Gerbstoffen
Alkohol:	14,0* %vol
Restzucker:	3,8* g/l
Serviertemperatur:	16-18 °C
Anpassung:	zu kräftigen Fleischgerichten, mit gegrilltem dunklen Fleisch, Wild, Wildgeflügel und würzigem Käse

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Merlot
Zona di coltivazione:	pendii caldi e soleggiati su suoli erosivi di origine porfirica, tra i 250 ai 300 m
Vendemmia:	da fine settembre a metà ottobre
Vinificazione:	fermentazione alcolica tradizionale in vasche d'acciaio, invecchiamento per circa un anno in botti rovere e affinamento in bottiglia
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati Sentore: fruttato di more e frutti di bosco, leggere note speziate Sapore: elegante, strutturato, con morbidi ed eleganti tannini
Alcol:	14,0* %vol
Zuccheri residui:	3,8* g/l
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamento:	con carni rosse, selvaggina e formaggio stagionato

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.



St. MAGDALENA



BOZEN
BOLZANO

KELLERER CONTINUA WINERY

Cabernet DOC

Riserva Collection . Otto Graf Huyn

Rebsorte:	vorwiegend Cabernet Sauvignon, und Cabernet Franc
Anbaugebiet:	warme, sonnenexponierte Weinberge auf verwittertem Porphyry; 250 – 300 Meter ü.d.M.
Ernte:	Mitte bis Ende Oktober
Weinbereitung:	Nach der traditionellen Rotweinvergärung im Stahlfass reift der junge Wein für 12 Monate im großen Eichenfass und anschließend in der Flasche weiter.
Charakteristik:	Farbe: dunkles, intensives Rubin Geruch: fruchtig und blumig nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren, sowie Veilchen und roten Rosen, Zartbitterschokolade und einer feinen würzigen Note Geschmack: kräftiger, intensiver, aber dennoch eleganter Wein, mit feinen Tanninen und guter Frische
Alkohol:	14,5* %vol
Restzucker:	3,9* g/l
Serviertemperatur:	16-18 °C
Anpassung:	kräftige Fleischgerichte, gegrillt oder gebraten, zu Wild und geschmorten Braten

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	prevalentemente Cabernet Sauvignon, e Cabernet Franc
Zona di coltivazione:	pendii caldi e soleggiati su suoli erosivi di origine porfirica, tra i 250 – 300 m s.l.m.
Vendemmia:	metà a fine ottobre
Vinificazione:	fermentazione alcolica tradizionale in vasche d'acciaio, invecchiamento per circa un anno in botti rovere e affinamento in bottiglia
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato Sentore: fruttato floreale, con ribes nero, more, mirtillo, viola e rose rosse, cioccolato fondente e una fine nota speziata Sapore: vino forte, intenso, elegante, di una fine struttura tannica
Alcol:	14,5* %vol
Zuccheri residui:	3,9* g/l
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamento:	carni rosse, alla griglia o brasate, grandi arrosti e selvaggina

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata

KELLERER BOZEN GEN. LANDW. GES. | CANTINA PRODUTTORI BOLZANO SOC. AGRIC. COOP.
I-39100 Bozen/Bolzano | Grönerplatz/Piazza Gries, 2 | Tel. +39 0471 27 09 09 | Fax +39 0471 28 91 10
info@kellereibozen.com | info@cantinabolzano.com | www.kellereibozen.com | www.cantinabolzano.com
MwSt./SteuerNr. | Part.IVA/Cod. fisc. IT00121460216



ST. MAGDALENA



erehrter Gast, Sie halten den Schlüssel zu einer Schatztruhe in Ihrer Hand, einen Wegweiser auch zu den Kostbarkeiten und Köstlichkeiten ihres Inhalts: Qualitätswein aus Südtirol.

Alt wie die Zeit ist der Weinbau in diesem Land; seine Spuren verlieren sich im Dunkel der Vorgeschichte, und so manches Preislied war auf Rätens Rebensaft schon gesungen, ehe römische Legionen ihre Feldzeichen in diese Erde pflanzten. Daß nicht weniger als zwölf Bistümer und 60 Hochstifte in süddeutschen Landen zur Zeit Karls des Großen dem Wein aus den Rebgrärten an Etsch und Eisack den Vorzug gaben, soll nicht unerwähnt bleiben.

Kultur und Wein waren immer schon untrennbar miteinander verbunden. Und so ist der Weinbau immer noch kultur- und landschaftsprägend in Südtirol, unvermindert groß auch die Zahl derer, die seine Erzeugnisse zu schätzen und zu genießen wissen.

Die Sonne küßt dieses Land am Südhang der Alpen nicht weniger als achtzehnhundert Stunden im Jahresmittel. Die Erde auf den sanft schwingenden Hügeln, aber auch die sandigen Böden in den Niederungen sind rebenfreundlich. Kein Wunder also, daß auf relativ kleiner Anbaufläche -- in Südtirol werden heute 5.160 ha Weinbaulich genutzt -- ein wahres Rebenparadies entstanden ist; in keinem anderen Weinbaugebiet der Welt findet sich eine mit Südtirol vergleichbare Sortenvielfalt.



Reblandschaft am Kalterersee.
Paesaggio viticolo al Lago di Caldaro
Vine landscape around Lake of Caldaro

(Foto: Suppli)

Neben klassischen Rebsorten, die in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts aus anderen Weinlandschaften nach Südtirol verpflanzt wurden, stehen

auch drei einheimische Sorten im Anbau: der Vernatsch mit all seinen Spielarten und der Lagrein bei den roten, der Gewürztraminer bei den weißen Weinen.



Eisacktraminertraube
Grappolo di Schiava grigia
Eisacktraminer grape

(Foto: Fanti)



Chardonnaytraube (Foto: Fanti, Bestenberger)
Grappolo di Chardonnay
Chardonnay grape

Südtirol ist zwar ein klassischer Rotweinproduzent, denn schließlich sind 80% seiner mit 600.000 hl zu beziffernden Jahresproduktion Rotweine, doch finden sich auch unter den verbleibenden 20% an Weißweinen hervorragende Kreszenzen.

Nahezu die gesamte Rebfläche des Landes kann heute gesetzliche Schutzbestimmungen in Anspruch nehmen, und rund 80% der aus diesen Wachstumern gekelterten Weine führen die vom Staat verliehene Schutzbezeichnung D.O.C. („Denominazione di Origine Controllata“, zu deutsch „Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete“) im Wappen.

Lange Jahre haben Südtirols Weinbauern und ihre Interessenvertretungen, allen voran die Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer, die auch Südtirols Weinbergrolle führt, um die offizielle Anerkennung des Ursprungsschutzes gekämpft. Damit sind Anbau, Erzeugung und Vermarktung von Weinen aus bestimmten und genau abgegrenzten Gebieten strengen Regeln unterworfen, deren Einhaltung überwacht wird. So gibt es u.a. exakte Vorschriften über Höchstsertrag und natürliche Mindestgradation. Für den Produzenten stellt dies einen wirksamen Schutz vor dem Mißbrauch der Ursprungsbezeichnung, für den Konsumenten eine sichere Garantie für die Herkunft des Weines dar. Die D.O.C. - Regelung hat sowohl für Weine aus bestimmten Lagen, sogenannte Lagenweine wie Kalterersee, St. Magdalener, Meraner und Bozner Leiten Gültigkeit als auch für Weine, die aus bestimmten Rebsorten gekeltert werden, sogenannte Sortenweine, wie z.B. Weißburgunder, Gewürztraminer, Silvaner, Blauburgunder und andere, wobei der Sortenbezeichnung jeweils eine Ursprungsbezeichnung, z.B. Terlaner, Eisacktaler, Südtiroler usw. als wesentlicher Bestandteil beigelegt ist.

QUALITÄTSWEINE **SÜDTIROL**
VINI DOC **ALTO ADIGE**



Zum Begriff Lagenwein ist ergänzend zu vermerken, daß Südtirols Lagenweine, eben Kalterersee, St. Magdalener, Meraner und Bozner Leiten fast ausschließlich aus Trauben der Rebsorte oder besser gesagt: der Rebsortenfamilie Vernatsch gekeltert werden. Daß sie sich trotzdem voneinander sowohl in Farbe, Bouquet und Körperfülle unterscheiden, liegt an der unterschiedlichen Beschaffenheit der Böden, auf denen sie gedeihen.

Im besonderen sind es zwei, allen Südtiroler Weinen gemeinsame Eigenschaften, die ihnen einen festen Platz bei Weinfreunden und Weinkennern sichern: ihre besondere Verträglichkeit und ihre Bekömmlichkeit. Sie sind trocken und dennoch mild. Die Rotweine zeichnen sich besonders durch ihren niedrigen Säure- und Gerbsäuregehalt aus.

Und noch eine Besonderheit verdient Beachtung: Südtirols Weine sind bis auf wenige Ausnahmen sechs Monate nach der Kelterung genußreif und schmecken jung getrunken am besten.

Öffnen Sie nun die Schatztruhe und freuen Sie sich, eingedenk der alttestamentlichen Weisheit und Wahrheit: „Was ist das für ein Leben, wenn man keinen Wein hat, der doch von Anfang an zur Freude geschaffen wurde?“



Der Flurwächter „Saltner“
La guardia campestre
Vineyard watchman

(Foto: Peter)



Weinlese „Wimmet“ in Südtirol
Vendemmia in Alto Adige
Grape harvest in South Tyrol

(Foto: Hauser)



gregio Signore, gentile ospite! Ci è gradito sottoporLe, come mappa di un autentico tesoro, la guida ai vini di qualità dell'Alto Adige.

In questa terra fra i monti la coltura della vite ha origini che si perdono nella preistoria. Il vino retico era celebrato in carmi e canti ancor prima che i legionari di Druso piantassero in queste valli le insegne di Roma. All'epoca di Carlo Magno una dozzina di episcopati e non meno di 60 monasteri della Germania meridionale traevano il vino per le loro tavole dalla Val d'Adige e dalla Val d'Isarco.

La coltura della vite accompagnò sempre il cammino dell'umana civiltà, e ancor oggi essa concorre largamente a plasmare la fisionomia culturale non meno che il paesaggio agricolo dell'Alto Adige. I suoi prodotti incontrano sempre il favore di un vastissimo pubblico di amatori ed acquirenti. In queste contrade viticole



Vielfalt der Südtiroler Rotweine im typischen Kostglas
Pluralità dei rossi dell'Alto Adige nel tipico bicchiere d'assaggio
Variety of South Tyrolean red wines in typical tasting glass

(Foto: Tappeiner)

sul versante meridionale della catena alpina, milleottocento ore di sole fanno maturare anno per anno i grappoli entro la geometrica trama dei pergolati; propizia alla vite è la terra sulle morbide ondulazioni delle falde montane, ma anche sui terreni alluvionali del fondovalle. Non deve perciò stupire se su un'area complessiva relativamente limitata (le superfici a vigneto assommano oggi in Alto Adige a 5160 ettari) si è creato un autentico paradiso della vite: in nessun'altra regione del mondo si riscontra infatti un'eguale molteplicità di vitigni. Accanto alle varietà classiche, importate nella seconda metà del secolo scorso da altri paesi, vengono ancora largamente coltivate anche tre varietà autoctone, due rosse — la Schiava (Vernatsch), con le sue numerose sottospecie, e il Lagrein — e una bianca, il Traminer. Quattro quinti della produzione vinicola altoatesina, che si aggira sui 600.000 ettolitri all'anno, sono rappresentati da vini rossi, ma anche tra i bianchi figurano vini di alto pregio.

Oggi quasi tutta la superficie viticola dell'Alto Adige è coperta da tutela giuridica e l'80% della relativa produzione enologica può pregiarsi della «denominazione di origine controllata» (D.O.C.) ai sensi delle leggi nazionali. Ciò è frutto di lunghe procedure e vertenze sostenute dai viticoltori altoatesini attraverso gli enti che ne curano gli interessi, in primo luogo la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bolzano, la quale cura l'albo provinciale dei vigneti. In tal modo l'intero ciclo della produzione vitivinicola, dal vigneto alla vinificazione e allo smercio, è soggetto ad una rigorosa regolamentazione e a severi controlli, ad esempio, sui quantitativi massimali consentiti o sul prescritto contenuto minimo di zuccheri naturali. Così i produttori sono efficacemente protetti contro ogni abuso della denominazione d'origine, e al consumatore

QUALITÄTSWEINE **SÜDTIROL**
VINI DOC **ALTO ADIGE**



viene garantita la genuinità del prodotto acquistato. La denominazione d'origine controllata può riferirsi o a determinate zone di provenienza, come per i vini Lago di Caldaro, S. Maddalena, Meranese di Collina e Colli di Bolzano, oppure ai vini che portano il nome da particolari vitigni, come il Pinot bianco (Weißburgunder), il Traminer aromatico (Gewürztraminer), il Silvaner, il Pinot nero (Blauburgunder) ed altri. In questo secondo caso al nome del vitigno si aggiunge l'indicazione della

zona di provenienza; abbiamo così ad esempio, il Pinot bianco di Terlano, il Silvaner della Val d'Isarco, il Traminer aromatico dell'Alto Adige, il Pinot nero dell'Alto Adige ecc. Per i vini del primo gruppo è da aggiungere che essi provengono quasi esclusivamente da vitigni della famiglia delle Schiave (o Vernatsch); le differenze organolettiche (colore, profumo, consistenza ecc.) che li distinguono l'un dall'altro dipendono in questo caso dalla diversa costituzione dei terreni.

Tutti i vini dell'Alto Adige hanno in comune due pregi che assicurano loro il costante favore degli intenditori e dei consumatori esigenti: l'ottima digeribilità e i salutari effetti sull'organismo. Essi sono secchi e hanno un basso tenore di acidi, ed i rossi anche di tannino. E un'altra proprietà ancora merita un cenno: salvo poche eccezioni, i vini dell'Alto Adige sono già maturi sei mesi dopo la vinificazione e risultano più gradevoli da giovani.

Apra dunque in letizia lo scrigno del tesoro, memore dell'antico detto: «Che vita sarebbe mai la nostra senza il vino, creato sin dai primordi per la gioia del genere umano!».



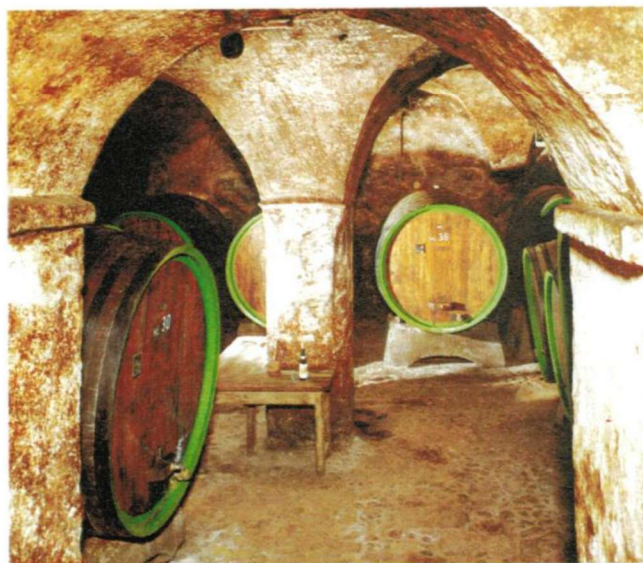
Altes geschnitztes Faß
Vecchio fusto intagliato
Old hand-carved cask

(Foto: Gostner)

time of Charlemagne, who died in 814 A.D., a dozen bishoprics and no less than 60 monasteries in Southern Germany were taking all their wine requirements from the Etsch/Adige and Eisack valleys.

The cultivation of the vine has always accompanied the advance of civilization and even today it plays a large part in moulding South Tirol's cultural features and landscape. The produce of its vineyards never ceases to find new admirers throughout the world.

These southern slopes of the Alps are blessed with over 1,800 hours of sunshine per year and the earth of the steep or undulating hills is perfect for vine-growing, as are the sandy soils in the valley floors. No wonder a veritable vine paradise has been created here in a relatively limited area — South Tirol's vineyard area boasts 5,160 hectares or 12,745 acres — and the variety of wines is nothing short of incredible. Besides the classic grape varieties introduced during the last century mainly from France and Germany, three native varieties are grown: the Vernatsch/Schiava vine with its subvarieties and Lagrein among the reds and Gewürztraminer among white varieties. Although South Tirol is traditionally red wine country — 80% of the annual production equal to 80,000,000 bottles is red wine — some of the most exciting discoveries are to be made among the whites.



Gotischer Keller
Cantina gotica
Gothic cellar

(Foto: Gostner)



ear Guest. You are holding the key to a treasure trove, a guide to the delicacies and delights of its content: Wine from South Tirol.

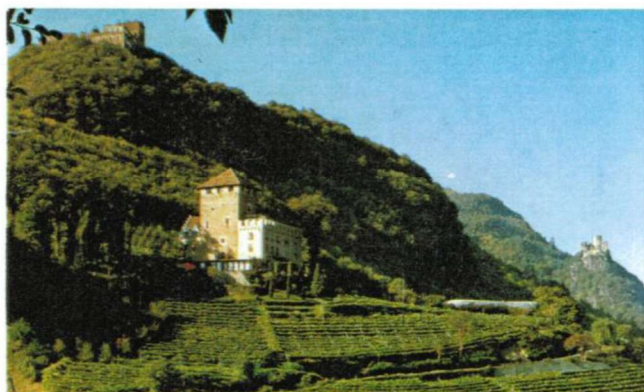
The origins of vine-growing in this Alpine region are lost in the darkness of prehistory, though Rhaetian wine was renowned in poems and songs before the Roman legions planted their banners in these valleys. By the

State law controls the production of almost the whole of South Tirol's vineyard area to guard against misuse of prestigious names and to set high minimum standards. Such wines, about 80% of the annual production, can be recognized by the words «denominazione di origine controllata» on their labels (D.O.C.) after the name of the wine and this corresponds roughly to the French «appellation contrôlée». The high percentage of controlled appellation of origin wine in

QUALITÄTSWEINE **SÜDTIROL**
VINI DOC **ALTO ADIGE**



South Tirol is an achievement unrivalled by any other province of Italy and is the result of a long struggle in official circles by wine producers and their representatives, mainly the Bozen/Bolzano Chamber of Commerce, which also keeps the vineyard register. By this means the growing, production and marketing of wines from clearly defined areas is subject to strict and rigorously enforced regulations. They prescribe for example the minimum degree of ripeness in the grapes, usually expressed in sugar content, and the maximum amount of wine which can be made from a given area of vineyard. This affords effective protection for the producer by preventing misuse of names of origin, and gives the consumer the guarantee that the wine really does come from where the label says. These «D.O.C.» regulations cover both wines named after places of origin, so called generic wines like Kalterer, St. Magdalener, Meraner, Bozner Leiten, and those named after grape varieties, called varietal wines. These include Gewürztraminer, Pinot Blanc (Weissburgunder), Sylvaner etc., though in this case an appellation of origin must also be used, in combinations like Südtiroler Gewürztraminer (Gewürztrami-



Weinbau im Überetsch
Viticultura nell'Oltradige
Wine-growing around Eppan/Appiano

(Foto: Hauser)

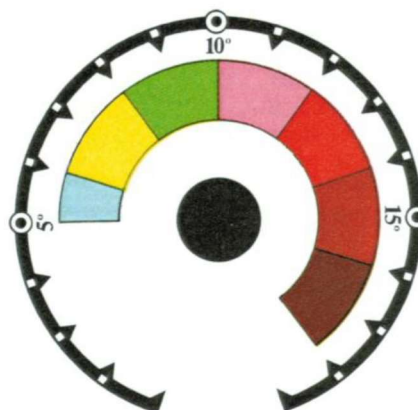
ner from South Tirol), Eisacktaler Sylvaner (Sylvaner from the Eisack Valley), Terlaner Sauvignon (Sauvignon from the area around Terlan) etc. South Tirol's generic wines, ie those named after a town or area without mentioning the grape variety, are almost exclusively made from the Vernatsch/Schiava grape and its subvarieties, but differ from each other according to climate, steepness and direction of vineyard and soil make-up. For example St. Magdalener is usually darker in colour with more body and velvety texture than Kalterer, grown about 15 miles away, which is often lighter, more elegant with an appealing fresh fruit flavour.

All of these generic wines have two characteristics in common which assure them continued allegiance amongst wine-lovers, namely their digestibility and wholesomeness. They are dry and easy to drink, low in acidity with little tannin, the substance which makes many red wines seem tough and coarse. They are

usually ready to drink only six months after the harvest and are best drunk young, when they retain their youthful freshness.

Open this treasure chest, dear Guest, and enjoy what you find, perhaps with the old proverb in mind: "What is life without wine, which from the beginning was created for man's joy and comfort".

Empfohlene Serviervtemperaturen
Temperature di servizio consigliate
Recommended drinking temperatures



Dessertweine <i>Vini da dessert</i> Dessert wines	5-6°
Sekte <i>Spumanti</i> Sparkling wines	6-8°
Weißweine <i>Vini bianchi</i> White wines	8-10°
Rosé (Kretzer) <i>Rosati</i> Rosé	10-12°
Rotweine mit elegantem Körper <i>Rossi con corpo elegante</i> Light-bodied red wines	12-14°
Rotweine mit markantem Körper <i>Rossi con corpo marcato</i> Full-bodied red wines	14-16°
Schwere, gelagerte Rotweine <i>Rossi di gran corpo, invecchiati</i> Full, mature red wines	16-18°

Herausgegeben von der Südtiroler Weinwirtschaft
und dem Hotelier- und Gastwirteverband

Edito a cura delle cantine vini dell'Alto Adige
e dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti

Text: Dr. Bruno Weger
Grafische Gestaltung: rolandgrafic
Druck: Druck Studio Leo, Frangart

testo: Dr. Bruno Weger
bozzetto: rolandgrafic
stampa: Druck Studio Leo, Frangart

QUALITÄTSWEINE **SÜDTIROL**
VINI DOC **ALTO ADIGE**