

# Die Rotweine



## Vernatsch

Diese autochthone Rebsorte wird am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt und spielt seit dem 16. Jh. eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau.

Der Vernatsch bringt leichte, gerbstoffarme Weine mit moderatem Alkoholgehalt und individuellem, gebietstypischem Charakter hervor. So gilt etwa der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig.

### EMPFEHLUNG:

generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch



## Blauburgunder

Der Burgunderkönig unter den Rotweinen wird in Südtirol seit Mitte des 19. Jhs. angepflanzt. In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet diese Sorte ihr volles Potenzial und ergibt gut strukturierte Weine, die den burgundischen Vorbildern oft verblüffend nahe kommen.

Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Gewürz und Veilchen.

### EMPFEHLUNG:

Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse



## Lagrein

Er gehört neben Blauburgunder und Vernatsch zu Südtirols roten Leitsorten: der Lagrein, ein autochthoner, charaktervoller Wein, der in Bozen seine Wurzeln hat und gerade eine wahre Renaissance erlebt.

Der Lagrein beeindruckt mit Aromen von Waldbeeren, frischen Kirschen und Veilchen, im Gaumen zeigt er samtige Fülle und weiche Säure. Edle Würznoten durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern verleihen den Topselektionen zusätzlichen Charme und Charakter. In der Rosé-Version wird der Wein auch „Lagrein Kretzer“ genannt.

### EMPFEHLUNG:

Lagrein Rosé: kräftige Vorspeisen, geräucherter Fisch, weißes Fleisch

Lagrein: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse



## Merlot

Der Merlot wurde – gemeinsam mit anderen Bordeaux-Varietäten – vor rund 120 Jahren erstmals in Südtirol angepflanzt. Diese frühreifende Sorte gedeiht vor allem in warmen Lagen auf tiefgründigen, lehmhaltigen Böden und ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine mit südlichem Charme und weichen, reifen Tanninen.

### EMPFEHLUNG:

Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse



## Cabernet

Die Cabernet-Sorten sind in Südtirol seit etwa 150 Jahren heimisch. Durch konsequente Ertragsreduktion zeigt der Cabernet heute vor allem Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürz. Ein Anflug von Pfeffer trägt zur Komplexität bei. Dank seiner dichten Struktur gehört der Cabernet zu den langlebigsten Rotweinen Südtirols.

### EMPFEHLUNG:

Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse



## Rosenmuskateller

Der Rosenmuskateller kam im Jahr 1851 von Sizilien nach Südtirol. Heute ist der vollmundige, aromatische und komplexe Süßwein mit intensivem Rosenduft eine gefragte Spezialität.

Der Rosenmuskateller ist anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur minimale Erträge von natursüßen Trauben, die wie ein Rotwein vergoren werden.

### EMPFEHLUNG:

Erdbeer- und Schokoladendesserts, Crêpes, Mohnstrudel