

**Chardonnay 2007**

Südtiroler DOC

Lage: „Ogeaner“ in der Großlage „Punggl“, eben, sandiger Flinsboden.  
 Rebanlage: einfache Pergl, ca. 3.300 Reben/ha, größtenteils über 50 Jahre alt.  
 Ausbau: Gärung und Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass, kein biologischer Säureabbau, keine Weinsteinstabilisierung.  
 Analysen: Alkohol 13,0 %, Gesamtsäure 5,6 g/L, Restzucker 2,3 g/L, Red. Extrakt 19,2 g/L.  
 Sensorik: Im Vordergrund steht das sortentypische Aroma von Banane, unterlegt von Ananas und grünem Apfel. Im Mund überwiegt die säureunterstützte Frische, welche in einen anhaltenden, salzigen Abgang übergeht.

**Grauer Burgunder 2007**

Südtiroler DOC

Lage: „Klausner“ in der Großlage „Punggl“, eben, sandiger Flinsboden mit geringem Lehmantel.  
 Rebanlage: einfache Pergl, ca. 3.300 Reben/ha, größtenteils über 30 Jahre alt.  
 Ausbau: Gärung und Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass, kein biologischer Säureabbau, keine Weinsteinstabilisierung.  
 Analysen: Alkohol 14,0 %, Gesamtsäure 4,6 g/L, Restzucker 2,0 g/L, Red. Extrakt 18,3 g/L.  
 Sensorik: Fruchtige Aromen, welche hauptsächlich an reife Birnen und Äpfel erinnern, bestimmen das vordergründige Aroma. Im Geschmack dominiert der füllige Körper, der Dank der angenehmen Säure elegant bleibt.

**Gewürztraminer 2007**

Südtiroler DOC

Lage: „Feld“ auf dem Schuttkegel des Fenner Baches, leicht geneigt, sandig-lehmiger Boden auf feinem Dolomitschutt.  
 Rebanlage: Flachbogen, ca. 7.000 Reben/ha, fünf Jahre alt.  
 Ausbau: Gärung und Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass, kein biologischer Säureabbau, keine Weinsteinstabilisierung.  
 Analysen: Alkohol 15,0 %, Gesamtsäure 4,0 g/L, Restzucker 3,5 g/L, Red. Extrakt 24,5 g/L.  
 Sensorik: Der sortentypische Geruch ist von Rosenblüten sowie von Gewürznelken geprägt. Floreale Aromen unterstützen diese für das Unterland markante Geruchsausprägung. Der Geschmack ist trocken, wobei Extrakt und Alkohol dem Wein ein angenehmes Mundgefühl verleihen.

**Merlot Kretzer 2007**

Südtiroler DOC

Lage: „Kotzner“ auf dem Schuttkegel des Fenner Baches, leicht geneigt, sandig-lehmiger Boden auf feinem Dolomitschutt.  
 Rebanlage: einfache Pergl, ca. 3.300 Reben/ha, über 25 Jahre alt.  
 Ausbau: Gärung im Stahlfass, Lagerung auf der Feinhefe in mehrfach belegtem Barrique, kein biologischer Säureabbau, keine Weinsteinstabilisierung.  
 Analysen: Alkohol 15,0 %, Gesamtsäure 4,2 g/L, Restzucker 1,5 g/L, Red. Extrakt 20,1 g/L.  
 Sensorik: Fruchtige Aromen, die stark an Himbeere und Erdbeere erinnern, beherrschen das Geruchsbild. Dank der opulenten Fülle empfiehlt sich dieser Roséwein eher als Essenbegleiter denn als Aperitiv. Eine angenehme Säure garantiert Harmonie und Trinkigkeit.

**Merlot Riserva 2006**

(ab Oktober im Handel)

Südtiroler DOC

Lage: „Klausner“ in der Großlage „Punggl“, eben, sandiger Flinsboden mit geringem Lehmantel.  
 Rebanlage: einfache Pergl, ca. 3.300 Reben/ha, größtenteils über 30 Jahre alt.  
 Ausbau: Gärung im Stahlfass, biologischer Säureabbau und Lagerung in mehrfach belegtem Barrique, keine Weinsteinstabilisierung.  
 Analysen: Alkohol 15,0 %, Gesamtsäure 4,3 g/L, Restzucker 2,9 g/L, Red. Extrakt 28,1 g/L.  
 Sensorik: Düfte, welche stark an reife Waldfrüchte und Dörrobst erinnern, definieren das Aromabild dieses klassischen Rotweines. Der Geschmack ist geprägt von einer feinkörnigen Gerbstoffstruktur, eine elegante Fülle vervollständigt das Mundgefühl.