

SCHAUMWEINE
BOBOLIC
SPARKLING

Prosecco di Valdobbiadene Brut	.36
Arunda Brut	.48
Haderburg	.55
Ferrari Brut Maximim 0,375 l	.39
Ferrari Brut Maximim	.70
Franciacorta Bellavista Brut	.80
Franciacorta Cá del Bosco 1,5 l	.140

CHAMPAGNE

Mum Cordon Rouge	.79
Möet & Chandon Ice Impérial	.120
Möet & Chandon Ice Impérial 3 l	.420
Ruinart	.135
Ruinart Brut Rosé	.145
Dom Perignon	.290
Lous Roederer Cristall	.330
Lous Roederer 1,5 l	.240

Pinot nero | Blauburgunder | Pinot Noir

Il “re di Borgogna” fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell’Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili francesi. I Pinot neri più tipici dell’Alto Adige si distinguono per il loro profumo intenso di bacche rosse e scure, spezie e violetta.

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.

The Burgundian king among red wines has been grown in Alto Adige/Südtirol since the middle of the nineteenth century. When planted in vineyards of medium elevation that are not too dry, this variety reveals its full potential, yielding wellstructured wines that are often amazingly close to their models in Burgundy. Typical Alto Adige Pinot Noirs have a rich and intense aromas of dark berries, spice, and violets.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

Abbinamenti consigliati: selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrostiti, formaggi stagionati

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse

Recommended pairings: game, wild fowl, spring lamb, rabbit, aged cheeses

Pinot Nero 0,375 l	.20
S. Michele, Appiano St. Michael Eppan	
Pinot Nero Saltnerhof	.38
Caldaro Kaltern	
Pinot Nero Riserva	.45
S. Michele, Appiano St. Michael Eppan	
Pinot Nero Mason	.68
Manincor	

Merlot

Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 120 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. È una varietà a maturazione precoce che predilige le zone calde, con terreni profondi e argillosi. Se ne ricavano dei vini fruttati, corposi e dal gusto pieno, dotati di fascino mediterraneo e con un sentore tanninico morbido e maturo.

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.

Merlot was first planted in Alto Adige/Südtirol along with other Bordeaux varieties around 120 years ago. This early-ripening variety is planted primarily in warm locations on deep, chalky soils. It yields fruity, full-bodied, charming wines with soft, ripe tannins.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

selvaggina ungulata e da penna, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

game, wild fowl, classic meat dishes, aged cheeses

Merlot Siebeneich 0,375 l .23

San Michele Appiano | St. Michael-Eppan

Merlot Staves .59

Kornell

Merlot Riserva Kastelaz .78

Elena Walch

Merlot Riserva Freiherr .56

Merano | Meran

Schiava | Vernatsch | Schiava

Questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono altardo Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stata la varietà di riferimento nella viticoltura altoatesina. Dalla Schiava s'ottengono vini leggeri, a basso contenuto tanninico e alcolico, con diverse individualità e tipicità. Il Santa Maddalena, ad esempio, spicca per le sue doti di pienezza, mentre il Lago di Caldaro e il Colli di Merano sono più morbidi e speziati al palato.

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.

This indigenous grape variety had its first documented historical mention at the end of the Middle Ages, and it has played a central role in Alto Adige/Südtirol winegrowing since the sixteenth century. The Schiava grape produces a light wine low in tannins, with moderate alcohol content and individual character that is typical of the area. For example, S. Maddalena wine is considered fuller in body, the Lago di Caldaro is softer, and the Meranese is somewhat spicy

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

in generale tutti i primi piatti, ma ancora di più speck, salumi, formaggi, piatti tradizionali altoatesini, carne di vitello
generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch
in general with all appetizers, especially with speck, cold cuts, cheeses, traditional Alto Adige home cooking, veal

St. Magdalener 0,375 l Bolzano Bozen	. 19	St. Magdalener Pfannenstielhof	. 39
Vernatsch S. Michele, Appiano St. Michael Eppan	. 26	Vernatsch Kobenhof Hofstätter	. 36
St. Magdalener Waldgries	. 39	Quintessenz Kalterersee Auslese Kaltern	. 36
St. Magdalener Huck am Bach Bolzano Bozen	. 33		

ROTWEINE
RED WINES



Cabernet

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

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.

The Cabernet varieties have been right at home in Alto Adige/Südtirol for around 150 years. As a result of a consistent reduction in yields, the Cabernet of today demonstrates aromas of black currants, blackberries, and spice. A hint of black pepper contributes to its complexity. Thanks to its dense structure, Cabernet is among the most age-worthy red wines in Alto Adige.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

selvaggina da penna, agnello, piatti di carne classici, sformaggi stagionati

Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

wild fowl, lamb, classic meat dishes, aged cheeses

Cabernet Istrice 0,375 l . 33

Elena Walch

Cabernet Sauvignon Riserva Campaner . 41

Kaltern

Cabernet Sauvignon Riserva Sass Roa . 62

Laimburg

Cabernet Sauvignon Castel Turmhof . 45

Tiefenbrunner



Lagrein

Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di grande carattere. È prodotto soprattutto nella conca di Bolzano e da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori. Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori. Nella versione rosé è noto anche col nome di Kretzer.

Er gehört neben Blauburgunder und Vernatsch zu Südtirols roten Leitsorten: der Lagrein, ein autochthoner, charaktvoller 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.

In addition to Pinot Noir and Schiava, this is one of Alto Adige's leading red wine varieties. Lagrein is an indigenous wine filled with character. Its origins are deeply rooted in Bolzano, and it has recently experienced a genuine renaissance. Lagrein is impressive with its aromas of berries, fresh cherries, and violets. On the palate, it demonstrates a velvety body and soft acidity. After aging in small oak casks, tones of spice lend the top selections additional charm and character. A rosé version of the grape is also made, known as "Lagrein Kretzer" (or "Lagrein Rosato").

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse

Recommended pairings: game, dark meats, aged cheeses

Lagrein 0,375 l Tramin	. 20	Lagrein Riserva Urban Tramin	. 59
Lagrein Greif Kornell	. 38	Lagrein Muri Gries	. 35
Lagrein Waldgries	. 42	Lagrein Castel Turmhof Tiefenbrunner	. 45
Lagrein Perl Bolzano Bozen	. 39		



CUVÈE

Reserve del Conte	. 43
Cuvèe Merlot Lagrein Cabernet - Manincor	
Zeder	. 38
Cuvèe Merlot Lagrein Cabernet - Kornell	
Mauritius	. 74
Cuvèe Merlot Lagrein - Bolzano Bozen	
Linticlarus Cuvèe	. 69
Cuvèe Merlot Cabernet - Tiefenbrunner	

TRENTINO

Teroldego	. 30
Cantina Rotaliana	
Granato Foradori	. 92
Foradori	

VENETO

Amarone Valpolicella Classico La Marega	. 110
Le Salette	
Valpolicella Ripasso I Progni	. 49
Le Salette	

PIEMONTE

Nebbiolo	. 54
Moccagatta	
Barolo Tradizionale	. 86
Nebbiolo - Marchesi di Barolo	

TOSCANA

Santa Cristina 0,375 l	.18
Cuvèe Syrah Merlot Cabernet Sangiovese - Antinori	
Chianti Classico Riserva 0,375 l	.33
Cuvèe Cabernet Sauvignon Sangiovese - Antinori	
Chianti Classico	.58
Sangiovese - Castello dei Rampolla	
Brunello di Montalcino 0,375 l	.49
Sangiovese - Castello Banfi	
Brunello di Montalcino Poggio delle Mura	.96
Sangiovese - Castello Banfi	
Brunello di Montalcino	.95
Sangiovese - Agostina Pieri	
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne	.110
Sangiovese - Antinori	
Rosso di Montalcino 0,375 l	.35
Sangiovese - Castello Banfi	
Rosso di Montalcino	.48
Sangiovese - Il Poggione	

TOSCANA

Nobile di Montepulciano	. 54
Cuvèe Montepulciano Sauvignon Sangiovese - Avignonesi	
Morelli di Scansano	. 36
Cuvèe Sang. Malvasia Alicante - Le Pupille	
Villa Antinori	. 45
Cuvèe Syrah Cabernet Merlot Sangiovese - Antinori	
Rosso di Sera	. 170
Sangiovese - Fattoria Poggiopiano	
Siepi	. 140
Cuvèe Merlot Aleatico Sangiovese - Mazzei	
Lupicaia	. 240
Cuvèe Merlot Cab. Sauv. Petit Verdot - Tenuta del Terriccio	
Tignanello	. 170
Cuvèe Cab. Sau. Cab. Franc Merlot Sangiovese - Antinori	
Sassicaia	. 340
Cuvèe Cab. Sauvignon Cab. Franc - Tenuta San Guido	
Solaia	. 380
Cuvèe Cab. Sau. Cab. Franc Sangiovese - Antinori	

FRIULI

Merlot Colli Orientali del Friuli .49

Aquila del Torre

Refosco del Peduncolo Rosso .49

Aquila del Torre

EMILIA ROMAGNA

Magnificat .85

Cabernet Sauvignon - Drei Donà

Lambrusco di Grasparossa Amabile .29

Righi

LAZIO

Montiano .88

Merlot - Falesco

SARDEGNA

Cannonau Riserva .43

Sella & Mosca

SICILIA

Mille e una Notte .120

Nero d'Avola - Donnafugata

Tancredi .75

Cuvèe Nero d'Avola | Cab. Sau. | San Giovese - Donnafugata

Duca Enrico .140

Nero d'Avola - Duca di Salaparuta

SPAGNA | SPANIEN | SPAIN

Baron de la Reserva .60
 Tampranillo - Rioja

FRANCIA | FRANKREICH | FRANCE

Bordeaux Château Leoville Barton .190
 Saint Julien
 Château Arnould .160
 Haut-Médoc
 Château De Ville Georg .70
 Haut-Médoc
 Château Leoville Las Cases .350
 Saint Julien
 Château Leoville Poyferre .230
 Saint Julien
 Château Le Tetre Roteboeuf .340
 Saint Emilion

Chardonnay

In Alto Adige, lo Chardonnay conobbe uno sviluppo rapidissimo negli anni Ottanta, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. È un vino che avvince con la sua raffinata acidità e i suoi eleganti aromi cangianti di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro. Le versioni in commercio vanno da quelle più fresche e fruttate, affinate solo in acciaio, alle selezioni più complesse destinate anche all'invecchiamento, fermentate in barrique e affinate sui lieviti fini.

Der Chardonnay erlebte in den 80er Jahren einen gewaltigen Aufschwung. In Südtirol zeigt die Sorte ihre klassischen Qualitäten. Er überzeugt durch seine feine Säure und sein elegantes Aromenspiel von Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Vanille und Butter. Das Angebot reicht von frisch-fruchtigen, geradlinigen Stahltank-Versionen bis zu komplexen, lagerfähigen Selektionen, die in Barriques vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut werden.

In the 1980s, Chardonnay experienced an enormous boost in popularity. In Alto Adige/Südtirol, the grape expresses its classic qualities. It is captivating through its fine acidity and its elegant interplay of aromas of pineapple, bananas, apples, pears, citrus fruit, caramel, vanilla, and butter. Its palette can range from the fresh, fruity, linear qualities of the versions vinified in stainless steel to the complex selections suitable for aging which are fermented in small oak casks and allowed to mature on fine lees.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto

Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto

seafood, light meats, risotto

Chardonnay 0,375 l	.19	Chardonnay	.34
Tramin		Alois Lageder	
Chardonnay	.26	Chardonnay St. Valentin	.58
S. Michele, Appiano St. Michael Eppan		S. Michele, Appiano St. Michael Eppan	
Chardonnay Schwarzhaus	.43		
Stroblhof			

WEISSWEINE
WHITE WINES



Pinot bianco | Weißburgunder | Pinot Blanc

Narrano le cronache che il Pinot bianco fu introdotto in Alto Adige intorno al 1850, e visto che fin dall'inizio diede il meglio di sé, divenne presto una varietà di punta fra i bianchi del territorio, accanto al Gewürztraminer e al Sauvignon. Col suo profumo elegante di mela e la sua acidità vivace, il Pinot bianco è perfetto come vino per tutti i giorni. Per non falsare la raffinatezza del suo gusto fruttato, gli enologi preferiscono non esagerare con l'affinamento nei fusti di rovere.

Der Weißburgunder soll um 1850 erstmals in Südtirol kultiviert worden sein. Nachdem sich die Sorte prächtig entwickelte, wurde sie - neben Gewürztraminer und Sauvignon Blanc - zur weißen Leitsorte der Region. Mit elegantem Apfelduft und belebender Säure ist der Weißburgunder der perfekte Wein für jeden Tag. Um seine Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzen die Kellermeister das Eichenfass beim Ausbau zurückhaltend ein.

Pinot Blanc was apparently cultivated in Alto Adige/Südtirol for the first time in 1850. Since it developed magnificently within the province, it joined Gewürztraminer and Sauvignon Blanc as the leading white wine grape varieties in the area. With an elegant scent of apples and lively acidity, Pinot Blanc is the perfect everyday wine. To preserve the variety's fruitiness and finesse, winemakers use oak very sparingly.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

primi piatti leggeri, canederli, pesce

leichte Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichte

light appetizers, fish, Tyrolean dumpling dishes

Pinot Bianco Schulthauer 0,375 l .22

S. Michele, Appiano | St. Michael Eppan

Vinschgau Weissburgunder .39

Merano | Meran

Pinot Bianco .34

Laimburg

Pinot Bianco Strahler .44

Stroblhof

Pinot grigio

Fa parte della folta famiglia dei vitigni di Borgogna e attualmente è la varietà bianca più coltivata in Alto Adige. Il Pinot grigio è un bianco dal gusto pieno, ricco d'estratti, dal profumo floreale e caldo, e a seconda della zona di produzione esprime caratteristiche diverse: si va dalle versioni più raffinate e fresche della Val Venosta, ai vini dal gusto più minerale della Valle dell'Adige, fino a quelli più intensi e strutturati della conca di Bolzano e dell'Oltradige.

Er stammt aus der großen Burgunderfamilie und ist zur Zeit die am meisten angebaute Weißweinsorte Südtirols. Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit blumig-warmem Duft nach Lindenblüten und zeigt je nach Anbaugebiet unterschiedliche Charakteristiken. Das Spektrum reicht von den feingliedrig-frischen Vertretern im Vinschgau über eher mineralische Weine im Etschtal bis zu feurig-stoffigen Gewächsen in Bozen und im Überetsch.

Originating from the large Burgundy family, Pinot Grigio is currently the most cultivated white wine variety in Alto Adige/Südtirol. Pinot Grigio is a medium-bodied white wine with warm, flowery aromas resembling linden blossoms. The variety demonstrates different characteristics depending upon its zone of cultivation. The spectrum ranges from slim, fresh wines in the Val Venosta to Pinot Grigios with a certain mineral quality in the Adige Valley to the bright, richer versions from Bolzano and the Oltradige.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

piatti di pesce da sapore forte, specialità tipiche altoatesine

kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten

strong-flavored fish dishes, Alto Adige specialties

Pinot Grigio Puiten . 38

Colterenzio | Schreckbichl

Pinot Grigio Söll . 36

Kaltern

Pinot Grigio St.Valentin . 59

S. Michele, Appiano | St. Michael Eppan

WEISSWEINE
VINO
WHITE WINES

BIANCO
VINO
VINO

Südtirol Wein
Vini Alto Adige



Müller-Thurgau

Da questo vitigno diffuso in tutto il mondo - che prende il nome dall'agronomo svizzero Hermann Müller, originario della Turgovia (Thurgau) - si ottengono vini bianchi aromatici e di pronta beva. Oltre al suo tipico aroma di noce moscata, il Müller-Thurgau prodotto nella Val d'Isarco esprime un gradevole profumo di sambuco, mentre nei vigneti più caldi dell'Oltradige sviluppa aromi di nocciola, frutti a drupa e in Val Venosta note minerali con delicati profumi di mela.

Benannt nach dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Thurgau, bringt diese weltweit erfolgreiche Neuzüchtung besonders spritzige, aromatische Weißweine hervor. Neben ihrem typischen Muskataroma entwickelt die Sorte im Eisacktal einen Duft nach Holunderblüten, im warmen Unterland finden wir eher Aromen von Nüssen und Steinfrüchten, während im Vinschgau mineralische Noten und dezenter Apfelduft vorherrschen.

Named after the Swiss vine researcher Hermann Müller from Thurgau, this hybrid that has achieved worldwide success produces especially lively, aromatic white wines. Along with its typical aroma of nutmeg, in the Isarco Valley the grape produces a scent of elder blossoms, in the warmer Alto Adige Lowlands the wines have notes of nuts and stone fruits, while in the Val Venosta, mineral tones and a slight scent of apple prevail.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

primi piatti leggeri, pesci d'acqua dolce arrostiti, formaggi freschi

leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse

light appetizers, baked freshwater fish, soft cheeses

Müller Thurgau	.31
Valle Isarco Eisacktaler	
Müller Thurgau	.36
Novacella Neustift	
Müller Thurgau Feldmarschall	.88
Tiefenbrunner	

Veltliner

Sono stati i vignaioli austriaci a portare il Veltliner alla ribalta enologica internazionale. In Alto Adige viene coltivato prevalentemente in Val d'Isarco. Negli ultimi anni, la limitazione severa delle rese e le nuove tecniche di vinificazione hanno reso il Veltliner un vino dal gusto assai gradevole, fruttato e speziato, con delicati aromi di fiori ed erbe.

Vor allem österreichische Winzer haben den Grünen Veltliner international salonfähig gemacht. In Südtirol konzentriert sich sein Anbau auf das Eisacktal. Durch konsequente Ertragsbeschränkung und neue Kellertechnik hat sich der Veltliner zu einer angenehm würzigen und fruchtig-frischen Spezialität mit zarten Aromen von Blumen und Kräutern entwickelt.

It was primarily Austrian winegrowers who made Grüner Veltliner viable at the international level. In Alto Adige/Südtirol, its cultivation is concentrated in the Isarco Valley. By means of new winery technology and consistent restrictions on yield, Veltliner has developed into is a fresh and fruity, pleasantly spicy wine with subtle aromas of flowers and herbs.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

formaggi, speck, primi piatti leggeri, pesci arrostiti

Käse, Speck, leichte Vorspeisen, gebratener Fisch

cheese, speck, light appetizers, baked fish

Grüner Veltliner . 33

Valle Isarco | Eisacktaler

Veltliner Praepositius . 47

Novacella | Neustift



Kerner

È un vitigno ottenuto incrociando Schiava e Riesling, che prende il nome dal poeta tedesco Justinus Kerner, e che grazie alla sua resistenza al gelo si coltiva soprattutto alle quote più alte della Val d'Isarco e della Val Venosta. Da questa varietà si ottengono vini vigorosi e speziati, con un leggero sentore di noce moscata. Con la ricchezza del suo aroma e il suo bouquet fruttato e raffinato, il Kerner ha tutte le carte in regola per diventare un nuovo fiore all'occhiello della produzione altoatesina.

Die Kreuzung aus Trollinger und Riesling, benannt nach dem deutschen Dichter Justinus Kerner, wird aufgrund ihrer Frostbeständigkeit vor allem in höheren Lagen des Eisacktals und Vinschgaus angepflanzt. Die Sorte bringt rassig-würzige Weine mit dezenter Muskatnote hervor. Dank der reichen Aromafülle und dem fruchtig-feinen Bouquet hat der Kerner das Potenzial, zu einem neuen Aushängeschild der Südtiroler Weine zu werden.

Thanks to its resistance to frost, the hybrid of Trollinger and Riesling, named after the German poet Justinus Kerner, is planted primarily at higher elevations of the Isarco Valley and the Val Venosta. This grape produces sleek, spicy wines with a slight hint of nutmeg. With its abundant aromas and refined fruitiness, Kerner has the potential to become a new point of pride for Alto Adige wine.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

primi piatti, pesce alla griglia, paté di verdure

Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüse-Terrinen

appetizers, grilled fish, vegetable terrines

Kerner Praepositus	.47
Novacella Neustift	
Kerner	.41
Pacherhof	

Sylvaner

In Alto Adige, il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Val d'Isarco, dove apprezza i versanti freschi e soleggiati che si estendono fra i 500 e i 700 metri di quota. In queste condizioni il vitigno sviluppa una struttura corposa e una buona acidità. Una caratteristica tipica del Sylvaner è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno.

Der Sylvaner wird in Südtirol fast ausschließlich im Eisacktal angebaut, wo er vor allem die kühlen, aber dennoch sonnenverwöhnten Hanglagen zwischen 500 und 700 m ü.d.M. schätzt. Hier entwickelt die Sorte sowohl genügend Körper als auch eine kernige Säure. Typisch für den Sylvaner ist sein mineralisch-frischer Duft, unterlegt von Aromen nach frischen Kräutern oder Heu.

In Alto Adige/Südtirol, Sylvaner is cultivated almost exclusively in the Isarco Valley, where it grows well on the cool terraced slopes from 500 to 700 m. (1,600 to 2,300 ft.) that are at the same time bathed in sunshine. At these elevations, the variety develops both sufficient body and a robust acidity. An earthy, mineral scent is typical of Sylvaner, accompanied by aromas of fresh herbs or hay.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

primi piatti, speck, asparagi, pesce

Vorspeisen, Speck, Spargeln, Fisch

appetizers, speck, asparagus, fish

Sylvaner	.33
Valle Isarco Eisacktaler	
Sylvaner	.42
Strasserhof	
Sylvaner Praepositus	.48
Novacella Neustift	

WEISSWEINE
VINO
WHITE WINES
BIA
CCHI

Riesling

Questo vitigno originario della Germania fu introdotto in Alto Adige nell'Ottocento, ma a differenza dei suoi avi tedeschi, il Riesling vinificato in Alto Adige subisce una fermentazione completa, il più delle volte privo (o quasi) di zuccheri residui. Quello prodotto nelle zone più fresche della Val d'Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un'acidità dinamica e stimolante.

Die Edelsorte aus Deutschland wurde im 19. Jh. nach Südtirol gebracht. Im Gegensatz zu den deutschen Vorbildern werden die Weine hier durchgegoren und mehrheitlich ohne oder nur mit sehr wenig Restsüße ausgebaut. Vor allem in den kühleren Regionen Eisacktal und Vinschgau entstehen Rieslinge mit feinem Pfirsich- und Zitrusaroma und einer tänzerisch-belebenden Säure.

This noble variety from Germany was brought to Alto Adige/ Südtirol in the nineteenth century. In contrast to German wines, these Rieslings are fermented dry, for the most part leaving little or no residual sugar. Especially in the cooler regions of the Isarco Valley and the Val Venosta, Rieslings emerge with fine peach and citrus aromas and a lively, bright acidity.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche, primi piatti

Meeresfrüchte, Austern, asiatische Gerichte, Vorspeisen

oysters, other shellfish, Asian dishes, appetizers

Riesling .38

Laimburg

Riesling Graf von Meran .40

Merano | Meran

Riesling Praepositius .62

Novacella | Neustift

Gewürztraminer

Questo vitigno trae origine dalla località vinicola altoatesina di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni è noto fin dal Duecento. Oggi è uno dei vini più apprezzati dell'Alto Adige. Grazie al suo bouquet vastissimo, con note di petali di rosa, garofani, lici e frutti tropicali, è considerato il vino aromatico per eccellenza. Ma il suo colore intenso, la sua gradazione alcolica relativamente elevata e la sua struttura molto ricca, ne fanno anche un vino da meditazione.

Der Gewürztraminer stammt aus dem Südtiroler Weindorf Tramin. Als „Traminer“ war er bereits im 13. Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff. Heute zählt er zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Das Duftspektrum mit Noten von Rosenblättern, Nelken, Litschi und tropischen Früchten macht den Gewürztraminer zum Inbegriff einer Aromasorte. Mit seiner intensiven Farbe, dem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt und seiner üppigen Textur ist er ein Meditationswein schlechthin.

Gewürztraminer originates from the Alto Adige winegrowing village of Tramin. “Traminer” was a term known throughout the entire Germanspeaking world as early as the thirteenth century. Today it is one of Alto Adige’s most popular wines. Its spectrum of scents, with notes of rose petals, cloves, lychees, and other tropical fruits, makes Gewürztraminer the absolute embodiment of an aromatic wine variety. With its intense color, comparatively high alcohol content, and luxuriant texture, Gewürztraminer is the epitome of a meditation wine.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

aperitivi, piatti asiatici, crostacei (versione secca), fegato d’oca e paté vari (versione con zuccheri residui), dolci e formaggi (versione dolce).

Aperitif, asiatische Gerichte, Krustentiere (trockener Ausbau), Gänseleber, Pasteten (Weine mit Restsüße), Desserts und Käse (Süßweine)

when dry: as an aperitif, with Asian dishes, or shellfish; with residual sugar: with foie gras and pâtés; as a dessert wine: with cheese and desserts

Gewürztraminer 0,375 l Tramin	. 22
Gewürztraminer Campaner Kaltern	. 42
Gewürztraminer Sanct Valentin San Michele Appiano St. Michael-Eppan	. 64



Moscato giallo | Goldmuskateller | Moscato Giallo

Potrebbero essere state le antiche legioni romane a importare il Moscato giallo in Alto Adige, quando nel 15 a.C. si sospinsero in queste valli alpine, fino ad allora territorio dell'antica Rezia. Oggi questa varietà è coltivata nei vigneti più soleggiati della Valle dell'Adige. Con il suo profumo gradevole di noce moscata e il suo gusto amabile, il Moscato giallo non è solo un vino da dessert molto apprezzato, ma, nella versione secca, anche un ottimo aperitivo.

Gut möglich, dass schon die Römer den Goldmuskateller nach Südtirol brachten, als sie 15 v. Chr. in die Täler vorstießen, die damals zum antiken Rätien gehörten. Heute wird die Sorte in warmen Lagen des Etschtals kultiviert. Mit seinem angenehmen Muskatduft und dem ausgeprägt süßen Geschmack ist der Goldmuskateller ein beliebter Dessertwein und ein perfekter Aperitifwein, wenn er trocken ausgebaut wird.

It is highly possible that the Romans brought Moscato Giallo to Alto Adige/Südtirol when they ventured into the valleys inhabited by the ancient Rhaetians in 15 BC. Today, the grape is grown in warm areas of the Adige Valley. With its pleasing aromas and prominently sweet flavor, Moscato Giallo is a popular dessert wine. And when vinified as a dry wine, it makes the perfect aperitif.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

dolci, formaggi maturi a muffa blu, o come aperitivo

Aperitif, Desserts, reifer Blauschimmelkäse

as an aperitif, with desserts or ripe blue cheeses

Pfefferer .33

Colterenzio | Schreckbichl

Moscato Giallo .39

Manincor

Sauvignon Blanc

Questo vitigno molto antico fu introdotto dalla Francia in Alto Adige alla fine dell'Ottocento, e da qualche anno la sua diffusione è in aumento. Il Sauvignon altoatesino sviluppa il suo profumo tipico con leggeri aromi verdi di erba appena falciata e uva spina, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso.

Diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jhs. in Südtirol eingeführt. Die Anbaufläche ist zunehmend. Der Sauvignon entfaltet in Südtirol sein rebsortentypisches Bouquet mit leicht „grünen Aromen“ von frisch gemähtem Gras, Holunderblüte und Stachelbeere und bringt sowohl knackig-frische Gewächse als auch voluminös-intensive Weine hervor.

This very old grape variety was introduced to Alto Adige/Südtirol from France at the end of the nineteenth century. The area of cultivation is increasing. In Alto Adige, Sauvignon Blanc offers aromas typical of the variety with slightly green notes of freshly cut grass, elder blossoms, and gooseberries, producing both crisp, fresh wines and those with a marked intensity.

Abbinamenti consigliati | Empfehlung | Recommended pairings

asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggio di capra

Spargeln, gegrilltes Gemüse, Fisch, Ziegenkäse

asparagus, grilled vegetables, fish, goat cheese

Sauvignon Sanct Valentin 0,375 l . 34

San Michele Appiano | St. Michael-Eppan

Sauvignon Stern . 36

Kaltern

Sauvignon . 58

Franz Haas

Sauvignon Tannenberg . 65

Manincor

WEISSWEINE
VINO
WHITE WINES
BIA
N
C
H
I

CUVÈE

Stoan	.54
Cuvèe Gewü. Sau. Chard. Pinot Bianco - Tramin	
Reserve della Contessa	.42
Cuvèe Sau. Chard. Pinot Bianco - Manincor	
Manna	.70
Cuvèe Gewü. Sau. Chard. Riesling Kerner - Franz Haas	

FRIULI

Pinot Grigio	.49
Livio Felluga	
Sauvignon Colli Orientali del Friuli	.45
Aquila del Torre	
Friulano Colli Orientali del Friuli	.38
Aquila del Torre	
Ribolla Gialla	.62
Cuvèe Tocai friulano Riesling Renano - Jerman	

VENETO

Bianco di Custoza Amadeo	.33
Cavalchina	
Müller Thurgau frizzante	.30
Santa Margherita	

LOMBARDIA

Lugana I Frati	.38
Turbiana - Cà dei Frati	

ALTO ADIGE | SÜDTIROL

Lagrein Kretzer .33
Muri Gries

Merlot Kretzer .36
Kobler

VENETO

Rosa dei Masi .34
Cuvèe San Giovese | Refosco - Masi

DESSERTWEINE
VINI
DESSERT
DESSERT WINES

ALTO ADIGE | SÜDTIROL

Rosatum Cornell 0,5 l .54

Colterenzio

PIEMONTE

Moscato d'Asti .33

Prunotto