

# { le selezioni }

Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein



Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein Vino wine Wein

Tipische Weine von Weinlagen im Anbaugebiet, die prädestiniert sind, um die Besonderheiten des Terroirs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Jede Phase – vom Weinberg in den Keller – wird mit größter Sorgfalt ausgeführt, um das Potential der Weinregion Alto Garda in all seinen Facetten zu präsentieren.

# { maso élesi }

## *Pinot Nero Trentino Superiore Biologico*

**Lese 2014**

Pinot Nero Trentino Superiore Bio

Eine Weinlage, die für den biologischen Anbau von Pinot Nero wie geschaffen ist.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** 2014 war ein sehr schwieriger Jahrgang, der durch ungünstige klimatische Verhältnisse geprägt war. Abgesehen von jeder Erwartung gab es sehr interessante Ergebnisse bei den Weinen. Das Knospenschieben der Reben erfolgte vergleichsweise früher als in den Jahren davor. Der Monat vor der Blüte war die längste Zeitspanne des Jahres, in der es keine Niederschläge gab. Die Blüte erfolgte vorzeitig und bereits Ende Mai standen viele Weingärten in voller Blüte. Der Sommer war sehr niederschlagsreich, insbesondere Juli und August (fast 350 mm Niederschlag bei nur 23 regenf freien Tagen). Diese ständigen Niederschläge haben sich generell negativ auf die Gesundheit der Trauben und das Blattwerk ausgewirkt, aber die besonders geeignete Umgebung für diese Sorte hat uns erlaubt, reife und trotz allem gesunde Trauben zu ernten. Die Weinlese fand am 19. September mit einer sorgfältigen Auswahl der Trauben im Weinberg statt.

**Verwendete Rebsorte:** Pinot Nero.

**Herkunftsgebiet:** Eine einzige Weinlage in Padaro am Fuße des Monte Baone, mit dem Hof inmitten eines

Eichenwaldes.

**Bodenart:** Nicht sehr tiefer Boden mit mittlerer Dichte, mit einem hohen Tonanteil, zu Kalk tendierend.

**Erziehungssystem:** Guyot

**Produktion:** Weniger als 6 t Trauben pro Hektar.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Die Trauben wurden rasch in den Weinkeller transportiert, wo sie sofort gerebelt wurden. Die noch ganzen Beeren gelangten zur alkoholischen Gärung in die entsprechenden Stahltanks. Man begann mit einer Kaltmazeration vor der Gärung, die 3 Tage bei 12 °C dauerte.

Die alkoholische Gärung erfolgte zwischen 23 °C und 24 °C mit Mazeration auf den Schalen (10 Tage). Ende Oktober wurde der Wein am Ende der alkoholischen Gärung in Tonneau-Fässer (500 l) aus französischer Eiche (1/3 neu) zum Ausbau gefüllt. Anfang November 2015, nach 12-monatigem Ausbau, wurde der Wein verschnitten und am 20. November in 2.233 Flaschen abgefüllt. Die Veredelung in Flaschen wird bis zum Frühling 2016 sechs Monate lang dauern.



750 ml  
13,11 % vol

## SENSORIK

Der Wein zeigt sich in einer strahlend rubinroten Farbe mit leichter Transparenz. In Folge einer kurzen Sauerstoffzufuhr bringt der Wein in der Nase eine elegante Komplexität an Duftnuancen zum Ausdruck: Noten von frischen roten Früchten, die von Preiselbeere bis Maraska-Kirschen reichen sowie blumigen Rosennoten, die sich in die würzigen Akzente von Wacholder, Vanille, Bitterkakao schön einbinden. Das Wesentliche und das reine Aroma der Ausgangsrebe sind gegeben.

Am Gaumen spielt der Wein mit seiner konsistenten Struktur, die aus kompakten, aber harmonischen Tanninen besteht. Der Abgang schließt mit einer schönen Frische und Würzigkeit, wodurch sich der Wein besonders angenehm trinken lässt. Im Mund bleibt die Erinnerung an die Düfte, die zuvor in der Nase wahrgenommen wurden. Junger Wein, trinkbereit, allerdings ausbaufähig.

## ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 13,11% Vol.  
**Zucker:** 0,2 g/l.  
**Gesamttrockenextrakt:** 25,3 g/l.  
**Gesamtsäure:** 4,94 g/l.  
**pH-Wert:** 3,46.

## SPEISENEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu geräucherten Wurstspezialitäten als Vorspeise, Lammfleisch, Schweinsfilet und Federwild. Probierenswert zu Lammkoteletts mit Kräutern oder Kaninchenterrine mit Gewürzkräutern.

## SERVIERTEMPERATUR

Bei 16 °C – 18 °C in weiten Gläsern am besten eine Stunde nach dem Entkorken servieren.

### Maso Élesi

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Burgunder- flasche	6	cm 33,8 x 16,2 x 24

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewicht	Höhe
kg 1,335	kg 8,56	80	kg 705	cm 145



0,75 l

# { maso lizzone }

## *Rosso Vigneti delle Dolomiti Igt*

### Lese 2013

Rosso Igt Weinberg Dolomiten

Naturraum, Rebsorte und der Mensch haben im gleichen Ausmaß zur Produktion dieses Weines beigetragen.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** Der Jahrgang 2013 war einer der besten Jahrgänge der gesamten Weinproduktion – quantitativ und qualitativ einfach ausgezeichnet. Austrieb und Blüte setzten aufgrund des langen Winters und des kühlen Frühlings etwas verspätet ein. Die reichlichen Niederschläge haben dazu beigetragen, dass diese Phasen ebenso üppig waren. Auch die Blüte war relativ spät und die kühlen Temperaturen bis Ende Juni haben Pilzinfektionen unterbunden, die anderenfalls aufgrund der reichlichen Niederschläge beachtliche Gesundheitsprobleme bei den Trauben hervorgerufen hätten. Der heiße, trockene Sommer hat einen regelmäßigen Verlauf der folgenden phänologischen Phasen ermöglicht. Die Reifung der Trauben hat sich bei optimalen meteorologischen Bedingungen hinausgezögert, wobei sich die Niederschläge mildernd auf die Trockenheit ausgewirkt haben. Die Produktion war reichlich, aber in den ausgewogeneren Weingärten, in denen die Erträge niedriger sind, wie in diesem Fall, war die Qualität der Produktion hervorragend. Die Trauben wurden in einem optimalen

Reifezustand und gesund am 11., 14. und 16. Oktober geerntet.

**Verwendete Rebsorten:** 10% Merlot, 80% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc.

**Herkunftsgebiet:** Ein einziger Rebgarten in Ceniga vor Maso Lizzone. Es handelt sich um eine warme Lage, die nach Osten ausgerichtet ist, wodurch die Trauben optimal gereift werden.

**Bodenart:** Vorwiegend Skelettboden mit mittlerer Dichte, mit einem hohen Tonanteil, zu Kalk tendierend.

**Erziehungssystem:** Guyot

**Produktion:** 7 – 8 t Trauben pro Hektar.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Die Trauben wurden rasch in den Weinkeller transportiert, wo sie sofort gerebelt wurden. Die ganzen Beeren gelangten zur alkoholischen Gärung in die entsprechenden Stahltanks. Die alkoholische Gärung erfolgte für alle Rebsorten zwischen 23 °C und 24 °C mit Mazeration auf den Schalen (15 Tage). Anfang November wurde der Wein am Ende der alkoholischen Gärung und nach dem ersten Abstich zur Reifung ins Holz abgefüllt – die eine



750 ml  
13,73 % vol

Hälfte des Weines kam in Eichenfässer und die andere Hälfte in Barrique-Fässer aus französischer Eiche (vorwiegend neu). Mitte Oktober 2014, nach 11-monatigem Ausbau, wurde der Wein verschnitten. Ein Teil kam in ein Holzfass zur weiteren Reifung, während der andere Teil am 25. Oktober in 1.890 Flaschen abgefüllt wurde.

## SENSORIK

Der Wein zeigt sich in einer intensiv rubinroten Farbe und von guter Konsistenz. In Folge einer kurzen Sauerstoffzufuhr bringt der Wein in der Nase ein intensives und feines Zusammenspiel von Duftnuancen zum Ausdruck: zuerst würzige reife Noten von roten Früchten, anschließend elegante Nuancen von Vanille, Kakaobutter, Schokolade und Kaffee und schließlich eine ausgeprägte mineralische Note.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv, ausgewogen und harmonisch mit geschmeidigen und harten Komponenten. Er zeichnet sich durch Persistenz aus, mit der er seine Aromen freigibt und vor allem die mineralische Note, die in der Nase wahrnehmbar ist. Der Wein ist lagerfähig, kann aber auch sofort

getrunken werden.

## ANALYSEDATEN

Je nach Jahrgang:

**Alkohol:** 13,73% Vol.

**Restzucker:** von 0,8 g/l.

**Gesamtrockenextrakt:** 31,0 g/l.

**Gesamtsäure:** 4,90 g/l.

**pH-Wert:** 3,65

## SPEISENEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu ersten Gängen mit kräftiger Fleischsauce oder Wild, zu verarbeitetem Fleisch oder Federwild mit Sauce. Empfehlenswert auch zu Lammkarree mit Kräutern oder Truthahn mit Drena-Kastanienfülle.

## SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C – 20 °C in weiten Gläsern eine Stunde nach dem Entkorken servieren.

## PRÄMIERUNGEN

IWSC International Wine & Spirit Competition

Emozioni dal mondo. Merlot Cabernet insieme.



### Maso Lizzone

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75 1,5 3	Bordeaux- flasche	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewicht	Höhe
kg 1,355 kg 2,790 kg 4,835	kg 8,65	88	kg 780	cm 147



# { créa® }

## Merlot Trentino Doc

### Lese 2013

Selektion von Merlot Trauben  
(Merlot Trentino Doc)

Créa wurde aus den besten Trauben der Weinlagen gekeltert, die für die Kultivierung der Merlot-Rebe geradezu prädestiniert sind.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** Der Jahrgang 2013 war einer der besten Jahrgänge der gesamten Weinproduktion – quantitativ und qualitativ einfach ausgezeichnet. Austrieb und Blüte setzten aufgrund des langen Winters und des kühlen Frühlings etwas verspätet ein. Die reichlichen Niederschläge haben dazu beigetragen, dass diese Phasen ebenso üppig waren. Auch die Blüte war relativ spät und die kühlen Temperaturen bis Ende Juni haben Pilzinfektionen unterbunden, die anderenfalls aufgrund der reichlichen Niederschläge beachtliche Gesundheitsprobleme bei den Trauben hervorgerufen hätten. Der heiße, trockene Sommer hat einen regelmäßigen Verlauf der folgenden phänologischen Phasen ermöglicht. Die Reifung der Trauben hat sich bei optimalen meteorologischen Bedingungen hinausgezögert, wobei sich die Niederschläge mildernd auf die Trockenheit ausgewirkt haben. Die Produktion war reichlich, aber in den ausgewogeneren Weingärten, in denen die Erträge niedriger sind, wie in diesem Fall, war die Qualität der Produktion hervorragend. Die Trauben wurden in einem optimalen Reifezustand und

gesund am 14. Oktober geerntet.

**Verwendete Rebsorte:** reinsortiger Merlot.

**Herkunftsgebiet:** Frühe Weinlagen, die die optimale Reifung der Trauben gewährleisten: Hügel von Piscoolo und Hänge des Monte Brione. Es handelt sich um Lagen, die vorwiegend nach Süden ausgerichtet und viele Stunden besonnt sind und wo ausgezeichnete mikroklimatische Bedingungen gegeben sind.

**Bodenart:** Schwere Böden mit mittlerer Dichte, die sich durch einen hohen Tongehalt auszeichnen, zu Kalk tendierend.

**Erziehungssystem:** Guyot.

**Produktion:** ca. 8,5 t Trauben pro Hektar.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Die händische Lese der Trauben fand am 14. Oktober statt, bei der nur die perfekt gereiften Trauben ausgewählt wurden. Die unversehrten Trauben kamen in kleine Behälter und wurden rasch in den Keller gebracht, wo sie gerebelt wurden. Die alkoholische Gärung erfolgte in eigenen Stahltanks bei einer Temperatur zwischen 23 °C und 25 °C mit Mazeration auf den Schalen (11 Tage). Anfang November wurde der Wein am Ende der



750 ml  
13,46 % vol

alkoholischen Gärung und nach dem ersten Abstich zur Reifung in französische Holzfässer gefüllt (die Hälfte neu – die andere Hälfte in Zweitbelegung). Nach einem Jahr wurde der Wein verschnitten und für weitere 6 Monate in ein Eichenfass gefüllt. Am 5. Mai 2015, nach rund 18-monatigem Ausbau insgesamt, wurde der Wein in 3.712 Flaschen abgefüllt. Nach der Abfüllung folgte einer Veredelung in der Flasche (1 Jahr), bevor der Wein in den Handel gebracht wurde.

## SENSORIK

Der Wein zeigt sich in einer kompakten und konsistenten rubinroten Farbe. In der Nase enthüllt der Wein ein elegantes Zusammenspiel von Duftnuancen, die von beerigen Fruchtnoten (Himbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren) über Zwetschke, Kakao und Lakritze – die für den Merlot typisch sind – hin zu würzigen Anklängen von Gewürznelken, Pfeffer, Menthol und Vanille reichen und die durch die Reifung im Holz vollendet werden. Das Aroma zeigt sich mit Autorität und Fülle auf dem Gaumen und betont die Ausgewogenheit der Tannine, die Struktur verleihen, ohne die große

Eleganz, die schöne Geschmeidigkeit, die angenehme Frische, die den Wein durchströmt und die Persistenz der Aromen und Geschmacksnuancen zu stören. Lagerfähiger Wein, der aber auch sofort getrunken werden kann.

## ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 13,46% Vol.

**Zucker:** 1,6 g/l.

**Gesamt-trocken-extrakt:** 29,7 g/l.

**Gesamt-säure:** 5,34 g/l.

**pH-Wert:** 3,45.

## SPEISENEMPFEHLUNG

Passt zu gebratenen und geschmorten Speisen mit rotem Fleisch, Wildgerichten, aber auch zu Hartkäsen.

## SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in weiten Gläsern eine Stunde nach dem Entkorken servieren.

## PRÄMIERUNGEN

Mondo Merlot – Nationaler Wettbewerb Merlot d'Italia  
Emozioni dal mondo. Merlot Cabernet insieme  
Bibenda, Vini d'Italia



### Créa

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75 1,5 3	Bordeaux- flasche	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewich	Höhe
kg 1,355 kg 2,790 kg 4,835	kg 8,65	88	kg 780	cm 145



# { sasèra® }

## Lagrein Trentino Doc

### Lase 2013

Selektion von Lagrein Trauben  
(Lagrein Trentino Doc)

Ein vorwiegend kiesiger Skelettboden mit vielen Steinen – aus diesem Grund „sasèra“ genannt – steht am Anfang dieses Weines.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** Der Jahrgang 2013 war einer der besten Jahrgänge der gesamten Weinproduktion – quantitativ und qualitativ einfach ausgezeichnet. Austrieb und Blüte setzten aufgrund des langen Winters und des kühlen Frühlings etwas verspätet ein. Die reichlichen Niederschläge haben dazu beigetragen, dass diese Phasen ebenso üppig waren. Auch die Blüte war relativ spät und die kühlen Temperaturen bis Ende Juni haben Pilzinfektionen unterbunden, die anderenfalls aufgrund der reichlichen Niederschläge beachtliche Gesundheitsprobleme bei den Trauben hervorgerufen hätten. Der heiße, trockene Sommer hat einen regelmäßigen Verlauf der folgenden phänologischen Phasen ermöglicht. Die Reifung der Trauben hat sich bei optimalen meteorologischen Bedingungen hinausgezögert, wobei sich die Niederschläge mildernd auf die Trockenheit ausgewirkt haben. Die Produktion war reichlich, aber in den ausgewogeneren Weingärten, in denen die Erträge niedriger sind, wie in diesem Fall, war die Qualität der Produktion hervorragend. Die Trauben wurden in einem optimalen Reifezustand und

gesund am 1. Oktober geerntet.

**Verwendete Rebsorte:** reinsortiger Lagrein.

**Herkunftsgebiet:** Pasina, nahe Varone – eine warme Lage mit vielen Sonnenstunden, wodurch die Trauben frühzeitig zur Reifung gelangen.

**Bodenart:** Boden mit mittlerer Dichte, zu Kalk tendierend, vorwiegend kiesiger Skelettboden, der eine gute Drainage gewährleistet und den Stau von Wasser verhindert. Aufgrund der vielen Steine lässt sich der Boden nur schwer bearbeiten. Von den Steinen stammt auch der Dialektbegriff Sasèra.

**Erziehungssystem:** Guyot.

**Produktion:** 8 bis 9 t Trauben pro Hektar.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Nach der Kaltmazeration, die ein paar Tage dauerte, erfolgte die alkoholische Gärung bei einer Temperatur zwischen 23 °C und 25 °C in den entsprechenden Stahltanks mit Mazeration auf den Schalen, die 9 Tage andauerte. Am Ende der alkoholischen Gärung Ende Oktober und nach dem ersten Abstich kam der Wein zur Reifung in Holzbehälter. Die eine Hälfte des



750 ml  
12,71 % vol



Weines wurde in Eichenfässer und die andere Hälfte in Barrique- und Tonneau-Fässer aus französischer Eiche (die Hälfte neu und die andere Hälfte in Zweitbelegung) gefüllt. In Oktober, nach rund 11-monatigem Ausbau, wurde der Wein verschnitten und am 24. Oktober 2014 in 4.000 Flaschen abgefüllt. Nach der Abfüllung erfolgte eine Zeit der Reifung in der Flasche (14 Monate), bevor der Wein in den Handel gebracht wurde.

## SENSORIK

Sehr intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die auf Jugendlichkeit und Frische hinweisen. In der Nase zeigt sich ein faszinierendes Zusammenspiel von Duftnuancen, die vorerst würzig sind und an Wacholder, Pfeffer, Kakaodesserts und Vanille erinnern, und dann in schöne Fruchttakzente reifer Früchte (Kirsche, Amarena-Kirsche, Himbeere und Zwetschke) übergehen. Daraus resultiert ein komplexes und sehr elegantes Bouquet. Entschlossen, allerdings sehr geschmeidig am Gaumen: schöne Struktur seidiger Tannine mit angenehm frischer Note von guter Persistenz. Im Abgang zeigen sich erneut schöne fruchtige Noten, die lange im Mund anhalten.

## ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 12,71% Vol.  
**Zucker:** 3,6 g/l.  
**Gesamttrockenextrakt:** 30,8 g/l.  
**Gesamtsäure:** 5,19 g/l.  
**pH-Wert:** 3,63

## SPEISENEMPFEHLUNG

Passt zu allen ersten Gängen mit Fleischsauce, Braten und Schmorbraten vom Kalb, zu lokaltypischen Wurst-Hartkäsespezialitäten.

## SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte idealerweise innerhalb von 5 Jahren ab der Abfüllung getrunken werden. Damit sich der Wein voll entfalten kann, sollte er eine Stunden nach dem Entkorken bei einer Temperatur von 18°C in weiten Gläsern und nach einer Sauerstoffzufuhr getrunken werden.

## Sasèra

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Bordeaux-flasche	6	cm 32,5 x 17 x 24,5

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Karton	Gewicht	Höhe
kg 1,355	kg 8,65	88	kg 780	cm 145



0,75 l

# { gère® }

## Trentino rosso Doc

### Lese 2012

Trentino rosso Doc aus Merlot,  
Cabernet Franc und Cabernet  
Sauvignon Trauben

Gère wurde aus den besten Trauben jener Weinlagen gekeltert,  
die für die Kultivierung der Rebsorten Cabernet Franc, Merlot und  
Cabernet Sauvignon einfach ideal sind.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** Der Jahrgang 2012 war ein  
Jahrgang, dessen Ertrag bei allen  
Traubensorten sehr gering war. Zudem  
gab es noch 2 große Hagelschläge, von  
denen zum Glück die Weinberge, von  
denen die Trauben für den Gère  
kommen, nicht betroffen waren. Der  
Austrieb setzte etwas verspätet ein,  
während die Blüte termingerecht  
stattfand. Das Wachstum der Trauben  
und ihre Reifung waren optimal.  
Sommer und Herbstbeginn waren heiß  
und sonnig, mit starken Abkühlungen in  
der Nacht und vor allem mit  
konzentrierten Regen zu den richtigen  
Zeiten. Unter Berücksichtigung der  
optimalen meteorologischen  
Bedingungen während des Herbstes mit  
kühlen Nächten und klaren, ventilerten  
Tagen war es möglich, die voll gereiften  
Trauben am 22. September (Merlot und  
Cabernet Franc) und am 5.-6. Oktober  
(Cabernet Franc) zu ernten.

**Verwendete Rebsorten:** 60% Merlot,  
30% Cabernet Franc und 10% Cabernet  
Sauvignon.

**Herkunftsgebiet:** Auf den Hängen des  
Monte Brione mit  
Süd-West-Ausrichtung, viel  
Sonnenstunden und ein optimales

Mikroklima, dank der Nähe zum See  
und dem erfrischenden Wind Ora am  
Gardasee.

**Bodenart:** Lehmboden mit mittlerer  
Dichte.

**Erziehungssystem:** Guyot bei 5.000  
Rebstöcken pro Hektar.

**Produktion:** 7,9 t Trauben pro Hektar.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Die Trauben wurden rasch in den Keller  
gebracht, wo sie sofort gerebelt wurden.  
Die ganzen Trauben kamen zur  
alkoholischen Gärung in ein  
entsprechendes Holzfass.

Die alkoholische Gärung dauerte zwölf  
Tage bei einer kontrollierten Temperatur  
von 25 °C – 28 °C mit Mazeration auf  
den Schalen. Der Tresterhut wurde  
täglich händisch untergestoßen. Am  
Ende der alkoholischen Gärung wurde  
der Wein nach dem ersten Abstich am  
27. Oktober verschnitten und zur Hälfte  
in entsprechende Barriques gefüllt  
(vorwiegend neu und aus  
französischem Holz) – der restliche Teil  
kam in große Eichenfässer.

Die Reifung dauerte 12 Monate. Ende  
Oktober 2013 wurde der Wein erneut  
verschnitten und am 28. November  
wurden 4.596 Flaschen abgefüllt. Es



750 ml  
13,47 % vol

folgte eine Reifezeit von 6 Monaten in der Flasche.

## SENSORIK

Die herrlich rubinrote Farbe des Weines antizipiert einen Duft, der sich durch eine große Persönlichkeit und Komplexität auszeichnet. Dies ist das Ergebnis der Assemblage von drei unterschiedlichen Rebsorten, die ursprünglich aus Bordeaux stammen. Die Besonderheiten der drei Rebsorten ergänzen sich wunderbar und zeichnen sich durch einen weiten, persistenten Duft von beachtlicher Eleganz aus. Die Noten reichen von fruchtig (Amarena-Kirsche, reifen Brombeeren) über würzige Noten (schwarzer Pfeffer, Kakao und Lakritze) bis hin zu blumigen Noten. Im Mund entwickelt sich unverzüglich ein harmonisches und ausgewogenes Empfinden, dank der dichten Struktur weicher Tannine. Der Wein zeigt sich als besonders abgerundet, samtig und lang anhaltend und verklingt im Abgang mit reicher geschmacklicher und aromatischer Persistenz. Lagerfähig, kann aber auch sofort getrunken werden.

## ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 13,16 % Vol.  
**Zucker:** 1,5 g/l.  
**Gesamtsäure:** 5,34 g/l.  
**pH-Wert:** 3,74

## SPEISENEMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu Federwildspeisen und reifen Käsen.

## SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in weiten Gläsern eine Stunde nach dem Entkorken servieren.

## Gère

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Bordeaux- flasche	6	cm 24 x 32 x 16

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Karton	Gewich	Höhe
kg 1,31	kg 8,10	110	kg 891	cm 175



0,75 l

# { la préa® }

## Gewürztraminer Trentino Doc

### Lese 2013

Selektion der Gewürztraminertrauben  
(Gewürztraminer Trentino Doc)

Der Préa wurde aus den besten Trauben gekeltert, die von den Weinbergen des Gewürztraminers stammen, die in Kooperation mit dem Schutzkonsortium Tenno ausgewählt und bewirtschaftet wurden.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** Der Jahrgang 2013 war einer der besten Jahrgänge der gesamten Weinproduktion – quantitativ und qualitativ einfach ausgezeichnet. Austrieb und Blüte setzten aufgrund des langen Winters und des kühlen Frühlings etwas verspätet ein. Die reichlichen Niederschläge haben dazu beigetragen, dass diese Phasen ebenso üppig waren. Auch die Blüte war relativ spät und die kühlen Temperaturen bis Ende Juni haben Pilzinfektionen unterbunden, die anderenfalls aufgrund der reichlichen Niederschläge beachtliche Gesundheitsprobleme bei den Trauben hervorgerufen hätten. Der heiße, trockene Sommer hat einen regelmäßigen Verlauf der folgenden phänologischen Phasen ermöglicht. Die Reifung der Trauben hat sich bei optimalen meteorologischen Bedingungen hinausgezögert, wobei sich die Niederschläge mildernd auf die Trockenheit ausgewirkt haben. Die Produktion war reichlich, aber in den ausgewogeneren Weingärten, in denen die Erträge niedriger sind, wie in diesem Fall, war die Qualität der Produktion hervorragend. Insbesondere war das Aroma ausgezeichnet. Die Trauben

wurden in einem optimalen Reifezustand und gesund am 11., 14. und am 16. Oktober geerntet.

**Verwendete Rebsorte:** reinsortiger Gewürztraminer

**Herkunftsgebiet:** Préa ist eine Ortschaft im Nord-Osten von Tenno, auf einer Seehöhe von rund 450 m ü. d. M. Die Weinlage ist nach Süd-Osten hin ausgerichtet und weist einen sehr weitreichenden orographischen Horizont auf. Somit sind tagsüber viele Sonnenstunden und Wärme gegeben, während in der Nacht die Temperaturen deutlich absinken.

**Bodenart:** Boden mit mittlerer Dichte, zu Kalk tendierend.

**Erziehungssystem:** Guyot.

**Produktion:** 5 bis 6 t Trauben pro Hektar.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Die Lese der Trauben fand in den kühleren Morgenstunden des 4. Oktober statt. Die geernteten unversehrten Trauben wurden rasch in den Keller gebracht, wo sie auf rund 10 °C abgekühlt, gerebelt und gequetscht wurden. Vor der Gärung erfolgte eine Mazeration auf den Schalen in der Presse (7-8 Stunden in der Presse) und



750 ml  
13,15 % vol

eine sanfte Pressung. Die alkoholische Gärung erfolgte in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C, die 20 Tage dauerte. Am Ende der alkoholischen Gärung und nach dem ersten Abstich zum Entfernen der Trübstoffe wurde der Wein bis Juni regelmäßig aufgerührt, um den feinen Hefesatz zu entfernen, wodurch der Wein komplexer und fetter wurde. Am ersten August 2014 wurden genau 4.000 Flaschen abgefüllt. Auf die Abfüllung folgte eine fast 4-monatige Reifezeit in der Flasche. Ende Dezember wurde der Wein in den Handel gebracht.

## SENSORIK

Der Wein präsentiert sich mit einer einladenden intensiv strohgelben Farbe, die zu Gold tendiert und eine schöne Konsistenz aufweist. In der Nase zeigt sich eine unvergleichbare Intensität und Komplexität an Düften, die an die Ausgangsrebe erinnern. Die Aromen variieren von Rose zu Mango, von gelbem Pfirsich zu Litchi, von Zitrusfrüchten bis zu kandierten Früchten, die von einem Hauch von Gewürzen umgeben sind, die an Ingwer und Muskatnuss erinnern. Der Wein hält im Mund, was er in der Nase verspricht. Er zeigt sich zu Beginn

warm und seidig, mit klar würzigen und mineralischen Akzenten, mit langen und intensiven Anklängen von Rosenwasser und reifem Obst. Schöne Persönlichkeit, bei dem Volumen, Geschmeidigkeit und Persistenz des Aromas nicht fehlen dürfen.

## ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 13,15 % Vol.

**Zucker:** 4,6 g/l.

**Gesamtsäure:** 4,63 g/l.

**pH-Wert:** 3,58

## SPEISENEMPFEHLUNG

Der Wein lässt viele schöne Kombinationen zu: würzige Vorspeisen und erste Gänge mit Fisch und Krustentieren, Gänseleber mit milden Gewürzen, Truthahnbrust in Orangensauce.

## SERVIERTEMPERATUR

Die ideale Serviertemperatur liegt bei 10-12 °C.

## PRÄMIERUNGEN

Iwsc International Wine & Spirit Competition



## La Préa

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Renana-flasche	6	cm 34 x 17 x 24

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Karton	Gewicht	Höhe
kg 1,215	kg 7,805	88	kg 700	cm 144



0,75 l

# { loré® }

## Chardonnay Trentino Doc

### Lese 2014

Selektion von Chardonnaytrauben  
(Chardonnay Trentino Doc)

Loré wurde aus den besten Trauben gekeltert, die von den Weinlagen stammen, die für die Kultivierung der Chardonnay Rebsorte geradezu prädestiniert sind. Die Weinberge wurden in Kooperation mit dem Schutzkonsortium Tenno ausgewählt und bewirtschaftet.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** 2014 war ein sehr schwieriger Jahrgang, der durch ungünstige klimatische Verhältnisse geprägt war. Abgesehen von jeder Erwartung gab es aber sehr interessante Ergebnisse bei den Weinen. Das Knospenschieben der Reben erfolgte vergleichsweise früher als in den Jahren davor. Der Monat vor der Blüte war die längste Zeitspanne des Jahres, in der es keine Niederschläge gab. Die Blüte erfolgte vorzeitig und bereits Ende Mai standen viele Weingärten in voller Blüte. Der Sommer war sehr niederschlagsreich, insbesondere Juli und August (fast 350 mm Niederschlag bei nur 23 regenfreien Tagen). Die ständigen Niederschläge haben sich negativ auf die Gesundheit der Trauben und das Blattwerk ausgewirkt. Die Lese fand am 4. September etwas vor der Reifung statt. Die Trauben wurden bereits im Weinberg sorgsam ausgewählt. Und obwohl die Vorhersagen alles andere als rosig waren, kann sich die Qualität des Weines, vor allem in Hinblick auf die Zukunft, sehen lassen.

**Verwendete Rebsorte:** reinsortiger Chardonnay.

**Herkunftsgebiet:** Loré befindet sich in

der Ortschaft Piazza in der Gemeinde Tenno, auf einer Seehöhe von rund 250 m ü. d. M., mit Süd-Ost-Ausrichtung und mit einem sehr weitreichenden orographischen Horizont, dank dessen es viele Lichtstunden gibt.

**Bodenart:** Boden mit mittlerer Dichte, mit hohem Tongehalt, zu Kalk tendierend.

**Erziehungssystem:** einfache Trentiner Pergola.

**Produktion:** ca. 8 t Trauben pro Hektar.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Die gelesenen Trauben wurden in kleinen Behältern in den Keller gebracht, wo sie sofort auf rund 10 °C abgekühlt, gerebelt und gequetscht wurden. Vor der Gärung erfolgte eine Mazeration auf den Schalen in der Presse (7-8 Stunden) und anschließend wurden die Trauben sanft gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgte zu 75% in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C. Die restlichen 25% kamen in neue Barriques. Am Ende der alkoholischen Gärung und nach dem ersten Abstich zum Entfernen der Trübstoffe wurde der Wein bis Januar wöchentlich aufgerührt, um den



750 ml  
13,14 % vol

feinen Hefesatz zu entfernen, wodurch der Wein komplexer und fetter wurde. Anfang April wurde der Wein verschnitten und am 5. Mai wurden 2.624 Flaschen abgefüllt. Auf die Abfüllung folgte eine Mindestreifezeit in der Flasche von 6 Monaten.

## SENSORIK

Die strohgelbe Farbe des Weines ist von grünen Nuancen durchzogen und bringt das Glas, in das er gefüllt wird, zum Strahlen. In der Nase präsentiert er sich mit einer Explosion von eleganten und persistenten Düften, mit Akzenten, die von Golden Delicious über Birne, Zitrusfrüchte bis hin zur Frühlingsblüte der Akazie reichen. Im Mund zeigt sich der Wein tiefgründig und vertikal. Er umhüllt den Gaumen mit großer Intensität und schöner Struktur. Er ist samtig, frisch und mineralisch. Lange Persistenz der Säure.

## ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 13,14% Vol.

**Zucker:** 2,3 g/l.

**Gesamtsäure:** 6,74 g/l.

**pH-Wert:** 3,30.

## SPEISENEMPFEHLUNG

Sehr guter Aperitifwein oder zu ersten und zweiten Gängen mit Fisch (aus dem Meer oder dem Süßwasser) oder zu Krustentieren.

## SERVIERTEMPERATUR

Die ideale Serviertemperatur ist bei 10–12 °C.

### Loré

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Burgunder- flasche	6	cm 30,5 x 18 x 25,5

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Karton	Gewicht	Höhe
kg 1,335	kg 8,505	88	kg 770	cm 154



0,75 l

# RENA

## Vendemmia tardiva

### Lese 2012

Trentino superiore  
Spätlese

Der Rena wurde aus den Nosiola-Reben gekeltert, die nach dem natürlichen Welken auf dem Rebstock in einer Lage geerntet wurden, die in einem der typischen Weinanbaugebiete des Alto Garda Trentino gelegen sind.

### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf:** Der Jahrgang 2012 war ein Jahrgang, dessen Ertrag bei allen Traubensorten sehr gering war. Zudem gab es noch 2 große Hagelschläge, von denen zum Glück die Weinberge, von denen die Trauben für diesen Wein kommen, nicht betroffen waren.

Der Austrieb setzte etwas verspätet ein, während die Blüte termingerecht stattfand. Von der Blüte an waren das Wachstum der Trauben und ihre Reifung optimal. Sommer und Herbstbeginn waren heiß und sonnig, mit starken Abkühlungen in der Nacht und vor allem mit konzentrierten Regen zum richtigen Zeitpunkt. Aufgrund der optimalen meteorologischen Bedingungen während des Herbstes mit kühlen Nächten und klaren, ventilierten Tagen war es möglich, die Trauben bis 5. Oktober welken zu lassen.

**Verwendete Rebsorten:** Nosiola, autochthone Rebsorte aus dem Trentino, die sich aufgrund der lockerbeerigen Traube ausgezeichnet für die Spätlese eignet.

**Herkunftsgebiet:** Der Weinberg befindet sich auf den Hängen des Monte Brione, in einem Amphitheater das in der Vergangenheit im Zuge des Abbaus

von Sandstein (von daher auch der Name Rena = Sand) entstanden ist. Die Lage ist nach Süden hin zum Gardasee ausgerichtet, der mit seinen charakteristischen Winden (Ora und Pelèr) ein ganz besonderes Klima schafft.

**Bodenart:** Der Boden ist durch eiszeitliche Gletscher entstanden, mit einem hohen Tongehalt und zu Kalk tendierend.

**Erziehungssystem:** Guyot bei 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

**Produktion:** 5 t Trauben pro Hektar, die 27 hl Wein pro Hektar hervorgebracht haben.

### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Die Trauben wurden Anfang Oktober händisch gelesen und in kleine Kisten (3-4 kg) gelegt. Im Keller wurden die Trauben in pneumatische Pressen gegeben, wo man durch sehr lange Presszyklen einen Most erhielt, der eine Zuckerkonzentration von rund 25 ° KMW aufwies. Nach einer 36-stündigen statischen Mazeration wurde der Most alkoholisch vergoren: 70% in Stahltanks und der restliche Teil in Barriques aus französischem Holz. Die alkoholische Gärung stoppte ganz



500 ml

11,90 % vol



natürlich bei 12 Grad.

Anschließend wurden die Weine verschnitten und zur Reifung in kleine Akazienholzfässer gefüllt. Bei der Abfüllung am 26. September bekam man 1.994 Flaschen.

Es folgte eine 8-monatige Reifung in der Flasche. In den Handel gebracht wurde der Wein schließlich im Frühjahr 2014.

## SENSORIK

Der Wein präsentiert sich optisch in einem glänzenden Goldgelb, das sehr lebendig und einladend ist. In der Nase lässt sich eine schöne Komplexität feststellen, mit Nuancen, die von kandierten Früchten bis zu Quittenkonfitüre reichen und von einer würzigen Grundnote unterlegt sind.

Im Mund wird die natürliche Milde von einer schönen Mineralität gedämpft, die den Wein perfekt ausgewogen macht.

## ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 11,90% Vol.

**Zucker:** 90,4 g/l.

**Nettoextrakt:** 28,9 g/l.

**Gesamtsäure:** 5,55 g/l

**pH-Wert:** 3,68

## SPEISENEMPFEHLUNG

Der Wein ist vielseitig kombinierbar – sowohl zu Süßspeisen der Trentiner Tradition als auch zu gereiften Käsen und zu Schimmelkäsen zusammen mit Honig.

## SERVIERTEMPERATUR

Die ideale Serviertemperatur beträgt 10-15 °C.

## PRÄMIERUNGEN

Touring Club – Vini Buoni d'Italia  
Bibenda, Vini d'Italia

Vini  
Buoni  
d'Italia

BIBENDA  
VINI D'ITALIA

## Rena

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,5	Bordeaux- flasche mit hoher Schulter	6	cm 21,5 x 30 x 15

GewichtFlasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewich	Höhe
kg 1	kg 6,2	87	kg 560	cm 104



0,50 l