

LINEA CRU



NAUN, Sauvignon

Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo.
Odore: caratteristico, gradevole, erbaceo, fruttato ricorda il cassis, ribes, sambuca e l'ortica.
Sapore: tipico, secco e molto aromatico. Va servito con pesce fritto o alla griglia, lumache, asparagi e come aperitivo.



MASO PRAMOL, Terzano HOF ZU PRAMOL

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.
Odore: fruttato, caratteristico di mela.
Sapore: secco, vivace e molto corposo. Va servito con antipasti, asparagi, pesce e come aperitivo.



CASTLEYER, Pinot Grigio

Colore: giallo paglierino.
Odore: gradevole, tenue – ricorda l'acacia, moscata, floreale.
Sapore: secco, pieno, morbido, gradevole. Va servito con funghi, zuppa di pesce, pesci d'acqua dolce bolliti, frutti di mare lessati.
Terreno: glaciale-morenico.
Zona di produzione: Cornaiano.



DOSS, Gewürztraminer

Colore: da giallo paglierino chiaro a giallo oro.
Odore: da leggero a pronunciato, aromatico, caratteristico.
Sapore: secco, pieno, gradevolmente, aromatico.
Va servito con gamberi, aragoste, patè di fegato d'oca, come aperitivo o vino da dessert.



ASCHERHOFER, Schiava

Colore: rosso rubino chiaro.
Odore: gradevole, fruttato, caratteristico, ricorda le mandorle amare. Sapore: secco, tenue, leggermente di mandorla. Va servito con antipasti e primi, speck, affettati, carni lesse, carni bianche alla griglia o arrosto, formaggio dolce.

La linea **CRU** è dedicata in particolare a buongustai ed intenditori.

Si tratta di vini ricavati esclusivamente dai vigneti di nostra proprietà, curati sapientemente e seguiti con amore nel loro ciclo dalla vite alla bottiglia.



PRECIOS, Pinot Nero

Colore: rosso rubino intenso a granato. Odore: piacevole, intenso, caratteristico, ricorda la ciliegia, il lampone e la mora.
Sapore: rotondo, pieno e persistente piacevolmente tannico. Va servito con carne scura, selvaggina e formaggi piccanti.



BLACEDELLE, Lagrein Gries

Colore: rosso rubino intenso
Odore: piacevole, intenso, caratteristico marcato, gradevole, di viole ricorda la prugna e il cacao. Sapore: corposo, pieno, vellutato, morbido, giustamente tannico e aspro. Va servito con selvaggina, volatili, carne scura e formaggi piccanti e stagionati.



TENUTA JOSEF NIEDERMAYR

I-39057 CORNAIANO ALTO ADIGE
VIA CASA DI GESÙ 15 / ENTRATA 23
TEL. +39.0471.662451
FAX +39.0471.662538
e-mail: info@niedermayr.it
http: //www.niedermayr.it

www.tipografias-dnso.it



NIEDERMAYR

TENUTA

DESCRIZIONE VINI

LINEA CLASSICA

LINEA CLASSICA

LINEA RISERVA



Pinot Bianco
 Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro.
 Odore: fruttato, leggermente di mela e miele.
 Sapore: secco, fresco, vivace e pieno. Va servito con antipasti leggeri, pesce, anche come aperitivo.



Chardonnay
 Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro.
 Odore: delicato, caratteristico, fruttato, ricorda il miele, banana, l'albicocca e limone.
 Sapore: secco, fresco, vivace, pieno. Va servito con antipasti leggeri, pesce e come aperitivo.



Lago di Caldaro scelto classico superiore
 Colore: rosso rubino chiaro a rosso rubino. Odore: gradevole, caratteristico non molto intenso
 Sapore: rotondo, morbido, armonioso. Va servito con antipasti e primi, speck, affettati, carni lesse, carni bianche alla griglia o arrosto, formaggio dolce.



Santa Maddalena classico
 Colore: rosso rubino.
 Odore: fruttato, leggermente di viole. Sapore: pieno, robusto, aromatico da leggero sentore di mandorle. Va servito con coniglio, carni rosse alla griglia o arrosto, formaggi teneri e saporiti.



PERELLE IGT Cuvée bianco
 Colore: giallo con riflessi verdognoli.
 Odore: complesso vanigliato - ricorda il miele, frutti esotici.
 Sapore: pieno e molto corposo. Va servito con antipasti, pesce e come aperitivo.



ALLURE, Sauvignon
 Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo.
 Odore: caratteristico, gradevole, erbaceo, fruttato ricorda la sambuca, l'ortica, cassis e ribes.
 Sapore: tipico, secco e molto aromatico. Va servito con pesce fritto o alla griglia, lumache, asparagi e come aperitivo.



Pinot Grigio
 Colore: giallo paglierino.
 Odore: gradevole, tenue - ricorda l'acacia, moscata, floreale.
 Sapore: secco, pieno, morbido, gradevole. Va servito con funghi, zuppa di pesce, pesci d'acqua dolce bolliti, frutti di mare lessati.

• Sono ca. 15 i vini che formano la cerchia della "LINEA CLASSICA" in cui è rappresentata pressoché tutta la gamma dei **vini tradizionali altoatesini**.
 Lavorando soltanto con produttori della massima serietà possiamo garantire vini tipici e caratteristici.



Merlot
 Colore: rosso granata.
 Odore: gradevole, particolare, leggermente di ribes rosso/nero
 Sapore: pieno, leggermente aspro, caratteristico. Va servito con lepre arrosto, selvaggina, volatili, formaggio stagionato saporito.



Lagrein Gries
 Colore: rosso rubino intenso
 Odore: piacevole, intenso, caratteristico marcato, gradevole di viole, ricorda la prugna e il cacao. Sapore: corposo, pieno, vellutato, morbido, giustamente tannico e aspro. Va servito con selvaggina, volatili, carne scura e formaggi piccanti e stagionati.



Lagrein Gries RISERVA
 Colore: rosso rubino intenso.
 Odore: piacevole, intenso, caratteristico marcato, gradevole di viole, ricorda la prugna e il cacao.
 Sapore: corposo, pieno, vellutato, morbido, giustamente tannico e aspro. Va servito con selvaggina, volatili, carne scura e formaggi piccanti e stagionati.



Pinot Nero RISERVA
 Colore: rosso rubino intenso a granato. Odore: piacevole, intenso, caratteristico, ricorda la ciliegia, il lampone e la mora.
 Sapore: rotondo, pieno e persistente piacevolmente tannico. Va servito con carne scura, selvaggina e formaggi piccanti.



Gewürztraminer - Traminer Aromatico
 Colore: da giallo paglierino chiaro a giallo oro.
 Odore: da leggero a pronunciato, aromatico, caratteristico. Sapore: secco, pieno, gradevolmente aromatico. Va servito con gamberi, aragoste, patè di fegato d'oca, come aperitivo o vino da dessert.



Müller Thurgau
 Colore: da giallo verdognolo a giallo paglierino.
 Odore: delicato, leggermente di muschio e di albicocca.
 Sapore: secco, fresco, aromatico e pieno. Va servito con frutti di mare alla griglia, oppure fritti, e come aperitivo



Due Vigne IGT Cuvée rosso
 Colore: rosso rubino intenso.
 Odore: piacevole, intenso, marcato, gradevole.
 Sapore: pieno, vellutato, rotondo e persistente. Va servito con piatti di selvaggina e carne, dessert di formaggi.



Pinot Nero
 Colore: rosso rubino intenso a granato. Odore: piacevole, intenso, caratteristico, ricorda la ciliegia, il lampone e la mora.
 Sapore: rotondo, pieno e persistente piacevolmente tannico. Va servito con carne scura, selvaggina e formaggi piccanti.



EUFORIUS IGT Cuvée rosso
 Colore: rosso rubino intenso
 Odore: piacevole, intenso, marcato gradevole. Ricorda la marasca, il ribes, frutti di sottobosco e l'erba fresca.
 Sapore: pieno, vellutato, rotondo e persistente. Va servito con piatti di selvaggina e carne, dessert di formaggi.



AUREUS Passito bianco
 Colore: giallo oro intenso con riflessi all'ambroato scuro.
 Odore: profumo intenso, delicato, caratteristico del passito
 Sapore: molto intenso e persistente, dolce, aromatico, vellutato e pieno. Va servito con patè di fegato d'oca, formaggi stagionati, dolci o anche come digestivo.



Lagrein Rosé
 Colore: rosato a rosso rubino chiaro.
 Odore: gradevole, delicato, ricorda leggermente le viole
 Sapore: fresco, vivace, stimolante. Va servito con antipasti sostanziosi, carni bianche e pesce.



Silvaner
 Colore: da giallo chiaro a verdognolo.
 Odore: gradevole, fruttato, caratteristico.
 Sapore: secco, fresco, corpo armonioso. Va servito con asparagi, zuppa di vino, pesce (bollito o alla griglia), anche come aperitivo.



Cabernet
 Colore: da rosso granata a rosso granata scuro.
 Odore: leggermente di erba, ribes rosso e vite americana.
 Sapore: pieno, robusto e persistente. Va servito con carni rosse, selvaggina, volatili e formaggio piccante.



Rosengold Vino da tavola rosso
 Colore: rubino scuro.
 Odore: gradevole di frutti maturi. Profumo leggermente di rose.
 Sapore: intenso, aromatico e dolce. Va servito con krapfen, strudel, torte ai semi di papavero. Vino con residuo zuccherino.

• "LINEA RISERVA", una collezione di vini RISERVA e CUVÉE.
 I nostri vini più pregiati fanno parte della "LINEA RISERVA", una collezione di vini RISERVA e CUVÉE. Per raggiungere la qualità straordinaria dei vini della RISERVA e CUVÉE è d'obbligo l'impiego dell'arte più alta di vinificazione.
 Il marchio RISERVA è permesso solo se maturati per diversi anni in botti di rovere.
 Questi vini corposi si prestano bene all'invecchiamento.
 La nostra cantina dedica tanto amore ed attenzione ai vini prodotti nei propri vigneti ed alle specialità della casa.

