

UNSERE CRU'S



NAUN, Sauvignon
Feiner, leicht aromatischer Weißwein mit intensiv grasigem Geruch und frischem, rassisem Geschmack mit Aromen von grünem Paprika, Holunder, Stachelbeeren, Sellerie. Zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Schnecken, Fisch oder als Aperitif. Aus eigenem Weingut, Einzellage, Gletschermoränen-Boden, reduzierte Erntemenge.



HOF ZU PRAMOL, Terlaner
Cuveè aus Weißburgunder und Chardonnay, grünlich bis hellgelb in der Farbe, frisch, lebhaft und fruchtig mit leichtem Apfelson und gediegener Fülle. Zu Vorspeisen, Fisch, Spargel. Aperitif.
Der Wein wächst auf 600 m Höhe, Einzellage, schottrig-lehmiger Kalkboden, reduzierte Erntemenge.



CASTLEYER, Pinot Grigio
Extraktreicher, vollmundiger Wein. Farbe strohgelb. Geruch: angenehm, dezent, blumig, feinherbes Aroma nach Muskat, Akazie und Blüten. Voller, weicher Geschmack, angenehm kräftiger Körper. Zu Pilzen, Fischsuppe, Süßwasserfischen, Meeresfrüchten und Geflügel. Einzellage, reduzierte Erntemengen.
Boden: Gletschermoränen.



DOSS, Gewürztraminer
Stroh- bis goldgelber vollmundig - aromatischer, körperreicher Wein mit ausgeprägtem Geruch und würzigem Aroma nach Nelken, Rosen, Litschis. Zu Fisch, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, zur asiatischen + orientalischen Küche. Auch als Aperitif oder Dessertwein beliebt. Einzellage, Gletschermoränen-Boden, reduzierte Erntemenge.



ASCHERHOFER, Vernatsch
Angenehm fruchtiger Wein mit dem typischen Bittermandelton, aus eigenem Weingut (reduzierte Erntemenge) Hochwertiger Vernatsch von rubinroter Farbe passend zu Vorspeisen, Speck, Wurst, Fleisch, Käse, reduzierte Erntemenge.

Aus den eigenen Weingütern stammen unsere "CRU"-Weine.

Es handelt es sich um selektioniertes Traubengut aus im Familienbesitz befindlichen ausgesuchten Lagen.

Qualität durch Ertragsbegrenzung.



PRECIOS, Blauburgunder
Rubin bis Granatrot in der Farbe, im Geschmack rund, voll und anhaltend. Ausbau: 50% im Barriquefass für 12 Monate. Geruch angenehm, intensiv, sortentypisch, nach Weichselkirsche, Himbeeren, diversen Waldbeeren. Zu rotem Fleisch, Wild, Käse. Selektioniertes Traubengut, Einzellage, reduzierte Erntemenge.



BLACEDELLE, Lagrein Gries
Ein rubin- bis dunkelgranatrotter Wein mit vollem, samtigen, leicht herben Geschmack. Ca. 30% - 40% wurden im Barriquefass ausgebaut. Im Geruch angenehm, betont, sortentypisch nach Schokolade (oder Brunelle), Kirschen, Pflaumen, Veilchen. Zu Wild, Federwild, dunklem Fleisch, Käse. Einzellage, reduzierte Erntemenge.

Bodenbeschaffenheit in Südtirol generell – von Vulkanen und Gletschern geformt:
In Hanglagen schottriger Untergrund, in der Talebene Schwemmböden. Urgesteine wie Granit, Gneis, Schiefer sowie Kalk und Porphyry bieten ideale Bedingungen für den Weinbau.

Unsere eigenen Weingärten und deren Bodenbeschaffenheit:

Weingut HOF ZU PRAMOL – Lehmiger Kalkboden und Schotter
Weingut ASCHERHOF – Gletschermoräne (Lehm-Schotterboden)
Weingut DOSS – Gletschermoräne (Lehm-Schotterboden)
Weingut NAUN – Gletschermoräne (Lehm-Schotterboden mit hohem Sandanteil)
Weingut KAISERAU – Sand-Kiesboden mit hohem Mineralienanteil



WEINGUT

JOSEF NIEDERMAYR

I-39057 GIRLAN SÜDTIROL
JESUHEIMSTR. 15, EINFAHRT NR. 23
TEL. +39.0471.662451
FAX +39.0471.662538
e-mail: info@niedermayr.it
http: //www.niedermayr.it

www.tipografiala-dnso.it

N I E D E R M A Y R

WEINGUT

WEINBESCHREIBUNGEN



TRADITIONELL AUSGEBAUTE WEINE BILDEN DAS BASIS-SORTIMENT

RISERVA-WEINE



Weißburgunder - Pinot Bianco
Frisch, fruchtig am Gaumen, grünlich bis hellgelb in der Farbe mit leichtem, eleganten Apfelton. Zu Vorspeisen, Fisch, als Aperitif.



Chardonnay
Zart-fruchtiger Geruch mit lebhaft frischem Geschmack nach tropischen Früchten, Karamel, Vanille und Butter. Grünlich – gelbes Farbspiel. Zu Vorspeisen, Fisch, als Aperitif.



Kalterer See Auslese classico superiore
Hellrubin bis rubinroter Wein, angenehm im Geruch, fruchtig, sortentypisch und im Geschmack mild, harmonisch nach Bittermandeln. Zu Vorspeisen, Speck, Fleisch, Käse.



St. Magdalener classico
Rubinroter Wein, angenehm im Geruch, fruchtig – leicht nach Veilchen, sortentypisch und im Geschmack mild, harmonisch nach Bittermandeln. Zu Vorspeisen, Speck, Fleisch, Käse.



PERELLE
Ein komplexer nach Vanille und Honig duftender Weißwein, voll und kräftig von intensiv gelber Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. **Vergärung und Ausbau mit Säureabbau im Barriquefass.**
Zu leichten Vorspeisen, Fisch, Aperitif, Asia-Food.



ALLURE, Sauvignon
Feiner, leicht aromatischer Weißwein mit grünlichgelber Farbe, intensiv grasigem Geruch und frischem, rassigem Geschmack mit Aromen von grünem Paprika, Holunder, Stachelbeeren, Sellerie, Brennessel, Cassis. **Im Holzfass ausgebaut.** Zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Schnecken, Fisch oder als Aperitif. Aus eigenem Weingut, Einzellage, reduzierte Erntemenge.



Ruländer - Pinot Grigio
Vollmundiger, extraktreicher Wein von strohgelber Farbe und blumigem Geruch mit angenehm weichem Geschmack mit Noten von Nüssen und Honig, Akazie. Zu Pilzgerichten, Fisch und Meeresfrüchten, Aperitif.



Silvaner
Weißwein mit ausgewogenem Körper, kerniger Säure; mineralisch-erdiger Duft und frisch-fruchtige Aromen. Zu Vorspeisen, gekochtem oder gegrilltem Fisch, Spargel, Aperitif.



Merlot
Granat- bis dunkelgranatroter Wein mit vollmundigem leicht herbem Geschmack, Geruch nach Beeren und Sellerie, wildem Wein. Zu Hasenbraten, Wild, Federwild, Käse.



Lagrein Gries
Ein rubin- bis dunkelgranatroter Wein mit vollem, samtigen, leicht herben Geschmack. Im Geruch angenehm, betont sortentypisch nach Schokolade (oder Brunelle), Pflaumen, Veilchen. Zu Wild, Federwild, dunklem Fleisch, Käse.



Lagrein Gries RISERVA
Ein rubin- bis dunkelgranatroter Wein mit vollem, samtigen, leicht herben Geschmack. Ausbau: 12 Monate im Barriquefass mit Säureabbau. Im Geruch angenehm, betont sortentypisch nach Schokolade (oder Brunelle), Kirschen, Pflaumen, Veilchen. Zu Wild, Federwild, dunklem Fleisch, Käse. Aus eigenem Weingut, reduzierte Erntemenge.



Blauburgunder RISERVA
Rubin bis Granatrot in der Farbe, im Geschmack rund, voll und anhaltend. Ausbau: Im Barriquefass für 12 Monate. Geruch angenehm, intensiv, sortentypisch, nach Weichselkirsche, Himbeeren, Brombeeren. Zu rotem Fleisch, Wild, Käse. Selektioniertes Traubengut, Einzellage.



Gewürztraminer
Stroh- bis goldgelber aromatischer, körperreicher Wein mit ausgeprägtem Geruch und würzigem Aroma nach Nelken, Rosen, Litschis. Zu Fisch, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, zur asiatischen + orientalischen Küche. Auch als Aperitif oder Dessertwein beliebt.



Müller Thurgau
Frisch-aromatischer Geschmack, blumiger Duft mit Gras- und Muskatnoten, grünlich bis hellgelbe Farbe. Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fisch.



Due Vigne
Tief Rubinroter Wein mit intensivem Geruch nach Waldbeeren, Kirsche, leicht nach frischem Gras. Im Geschmack rund, voll, samtig und anhaltend. Zu Wild, Fleisch und Käse.



Blauburgunder - Pinot Nero
Rubin- bis Granatrot in der Farbe, im Geschmack rund, voll und anhaltend. Geruch angenehm, intensiv, sortentypisch, nach Weichselkirsche, Himbeeren, diversen Waldbeeren. Zu rotem Fleisch, Wild, Käse.



EUFORIUS
Cuveé aus Lagrein-Cabernet-Merlot, Einzelausbau im Barriquefass für 12 Monate. Tief Rubinrote Farbe, Geruch intensiv nach Waldbeeren, Weichselkirsche, leicht nach frischem Gras. Voller, runder und samtiger Geschmack. Zu Wild, allen kräftigen Fleischgerichten, Käse.



AUREUS
Trauben werden bis Anfang Februar getrocknet, dann erfolgte Pressung. Ausbau teilweise im Barrique. Farbe ist tief goldgelb mit Bernsteinreflexen, exotische Frucht aromen und elegante Edelfaultöne, leichter Geruch auch nach Honig und Karamellen, im Geschmack sehr intensiv, süß, füllig und voll. Zu Gänseleberpastete, süßen Speisen, als Digestif.



Lagrein Rosé
Ein rosa bis hellrubinroter Wein von zartem, angenehmen Geruch, charakteristisch ein leichter Veilchenton in der Tiefe. Geschmack ist frisch, lebhaft und anregend. Zu Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch.



MISS KISS
Aus den Rebsorten Lagrein-Merlot-Blauburgunder wurde ein moderner, fein-fruchtiger Rosé kreiert, der als Aperitif wie auch als Begleiter zu Vorspeisen und leichten Fleischgerichten seine Freunde gefunden hat.



Cabernet
Granatroter Wein mit Geruch leicht nach Erde und Gras, wildem Wein, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Tabak. Voller Geschmack, kräftig und anhaltend. Zu Wild, Federwild, Käse und Fleisch.



Rosengold
Ein angenehm nach Muskat und reifen Früchten duftender Rotwein mit ausgeprägtem, aromatisch-süßem Geschmack. Zu Krappen, Strudel und Kuchen. Wein mit Restsüße.

• Unsere Spitzenweine bieten wir Ihnen im Programm unserer **RISERVA**-Weine an. Hier wurde die höchste Kunst der Weinbereitung angewandt: die Weine werden nach traditioneller altbewährter Form in Eichenfässern ausgebaut und gelagert. Verschiedene ausgewählte Sorten und Jahrgänge reifen auch in Barriquefässern.

Das Prädikat **RISERVA** erhalten jene Qualitäten, die 2 Jahre gelagert wurden.

• Rund 16 Weine gehören zum Reigen der **traditionell ausgebauten Weine** unseres **Basis-Sortiments**. Sorgfältige Kelterung und fachgemäßer Ausbau sind die Basis für die Qualität unserer Weine. Qualitätsorientierte Weinbauern mit klaren Anbaukriterien als Partner ermöglichen typische, charakteristische Weine.



Pacht- und Vertragswinzer
Qualitätsorientierte Weinbauern mit klaren Anbaukriterien als Partner ermöglichen typische, charakteristische Weine. Sorgfältige Kelterung und fachgemäßer Ausbau sind die Basis für die Qualität unserer Weine.

