



Pinot Nero Riserva

Der Weiße unter den Roten

Weil die Frische und das Aroma nach Waldfrüchten wie Himbeere und Erdbeere mehr an einen Weißwein erinnern als an einen Rotwein. Es ist unser wichtigster Wein, unsere gesamte Erfahrung, Energie und Leidenschaft liegt im Blauburgunder. Das Zusammenspiel von Rotweingerbstoffen, dem weichen Alkohol und leichten Holzaromen verleiht unserem Blauburgunder einen komplexen und harmonischen Körper.

Lage und Bodenbeschaffenheit

Unser Blauburgunder wächst in Mazzon auf 400 m Meereshöhe. Der sandige Lehmboden, die Nachmittagssonne und der Wind vom Gardasee sorgen für ideale Bedingungen im Weinberg. Seit nun schon 100 Jahren wird der Blauburgunder, der diese Lage auszeichnet, in Mazzon angebaut.

Weinbereitung und Ausbau

Das selektionierte Traubengut wird im großen Holzfass mit zwei Wochen Maischekontakt vergoren. Durch regelmäßiges manuelles Unterstoßen des Tresterhutes werden die Farbe und das Aroma optimal extrahiert. Anschließend findet der biologische Säureabbau statt, der Wein lagert für ein Jahr im 500l-Eichenfass und anschließend für acht bis zehn Monate im großen Eichenfass. Der abgefüllte Wein ruht ein Jahr im Keller, bevor er verkauft wird.

Empfehlungen

Klassische Gerichte zum Blauburgunder sind natürlich Wild, Gegrilltes, würziger Käse. Wir trinken unseren Wein auch zu Schweins- oder Kalbsbraten, zu geräuchertem und gegrilltem Fisch.



Gewürztraminer

Aromatisch und opulent

Sicher ein Wein mit großem eigenwilligen Charakter. Wenn man die reifen Trauben kostet, fällt sofort auf, dass sie gleich schmecken wie der Wein. Das ist bei keiner anderen Rebsorte so markant. Goldgelb in der Farbe, der Duft nach Rosen, Lavendel und Vanille, der Geschmack nach reifem Kernobst wie Apfel, Birne und Quitte, voller Körper und warmer, weicher Alkohol charakterisieren unseren „Gwürzer“.

Lage und Bodenbeschaffenheit

Die Gewürztraminerreben wachsen in Mazzon oberhalb Neumarkt auf 400 m Höhe. Durch den regelmäßig aufkommenden Ora-Wind vom Gardasee herrschen optimale Bedingungen im Weinberg. Das kühlere Klima und die lehmigen Böden verleihen dem Wein eine ausgeprägte Mineralität.

Weinbereitung und Ausbau

Die gerebelten Trauben werden nach kurzem Schalenkontakt schonend gepresst. Ein Drittel vergärt im 500l großen Eichenfass mit anschließendem Säureabbau, und der Rest vergärt bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass und bleibt ein halbes Jahr auf der Feinhefe.

Empfehlungen

Klassische Gerichte sind natürlich Krabben und Hummer, Gänseleberpastete und reifer, würziger Käse. Wir trinken unseren Wein auch zu gebratenem weißem Fleisch, Pesto oder Gerichten mit frischen Kräutern. Probieren Sie den Gewürztraminer auch zu asiatischen Gerichten oder geräuchertem Fisch.

Brunnenhof Mazzon



Lagrein

Alte Reben

Der Lagrein ist eine autochthone Rebsorte. Ein Wein mit großem Charakter. In der Farbe ein dichtes, dunkles Rubinrot, im Geruch an frischen Waldboden und schwarze Johannisbeere erinnernd, zeigt er im Gaumen samtige Fülle und weiche Säure.

Lage und Bodenbeschaffenheit

Die etwa 80 Jahre alten Lagreinreben auf Pergelsystem wachsen auf einem Schuttkegel neben dem Trudnerbach in der Vill bei Neumarkt auf 250 m Meereshöhe.

Weinbereitung und Ausbau

Die Trauben vergären im 25 hl großen Eichenholzfass mit zirka zwei Wochen Maischekontakt und anschließendem Säureabbau. Er lagert ein Jahr im 5 hl und 7 hl großen Eichenfass.

Empfehlungen

Der Lagrein eignet sich sehr gut zu kräftigen dunklen Fleischgerichten und gereiftem Käse oder Salami.

Brunnenhof Mazzon



Eva

Manzoni Bianco

Manzoni Bianco ist eine weiße Rebsorte, in den 30er Jahren mit den Sorten Riesling und Weißburgunder gekreuzt. In der Nase erinnert er an frischen Apfel, an einen fruchtigen Weißburgunder, aber auch an weißen Pfirsich, im Trunk ist er feinfruchtig und hat eine schöne Mineralität und Frische, im Abgang erinnert er an Agrumen. Diesen Wein haben wir unserer Tochter Eva gewidmet.

Lage und Bodenbeschaffenheit

Der Manzoni Bianco wächst auf 250 m Meereshöhe in der Nähe des Trudner Baches auf einem Schuttkegel mit südwestlicher Ausrichtung. In dieser warmen Lage bringt diese Sorte Frische und Fruchtigkeit.

Weinbereitung und Ausbau

Der Manzoni Bianco wird als frühreifende Sorte Mitte September geerntet. Die Trauben werden gerebelt und nach kurzem Schalenkontakt schonend gepresst. Der Wein wird im Stahlfass vergoren und bleibt bis Ostern auf der Feinhefe.

Empfehlungen

Eignet sich gut als Aperitiv, schön gekühlt als Sommerwein, zu Fisch oder Vorspeisen wie Risotto und Pasta.