



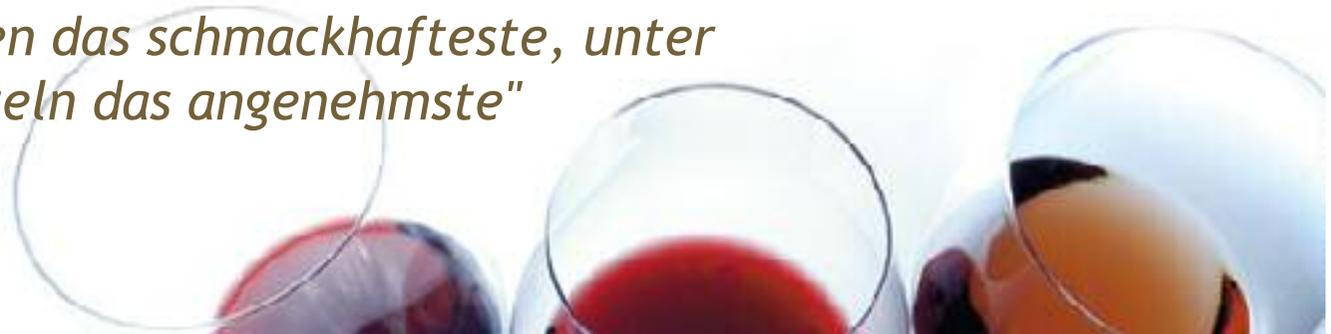
K.D.St.V. Oeno-Danubia zu Passau

Weinseminar im PadU Südtiroler Weine

Do. 29.4.2004 20:00

*"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,
unter den Arzneien das schmackhafteste, unter
den Nahrungsmitteln das angenehmste"*

Plutarch

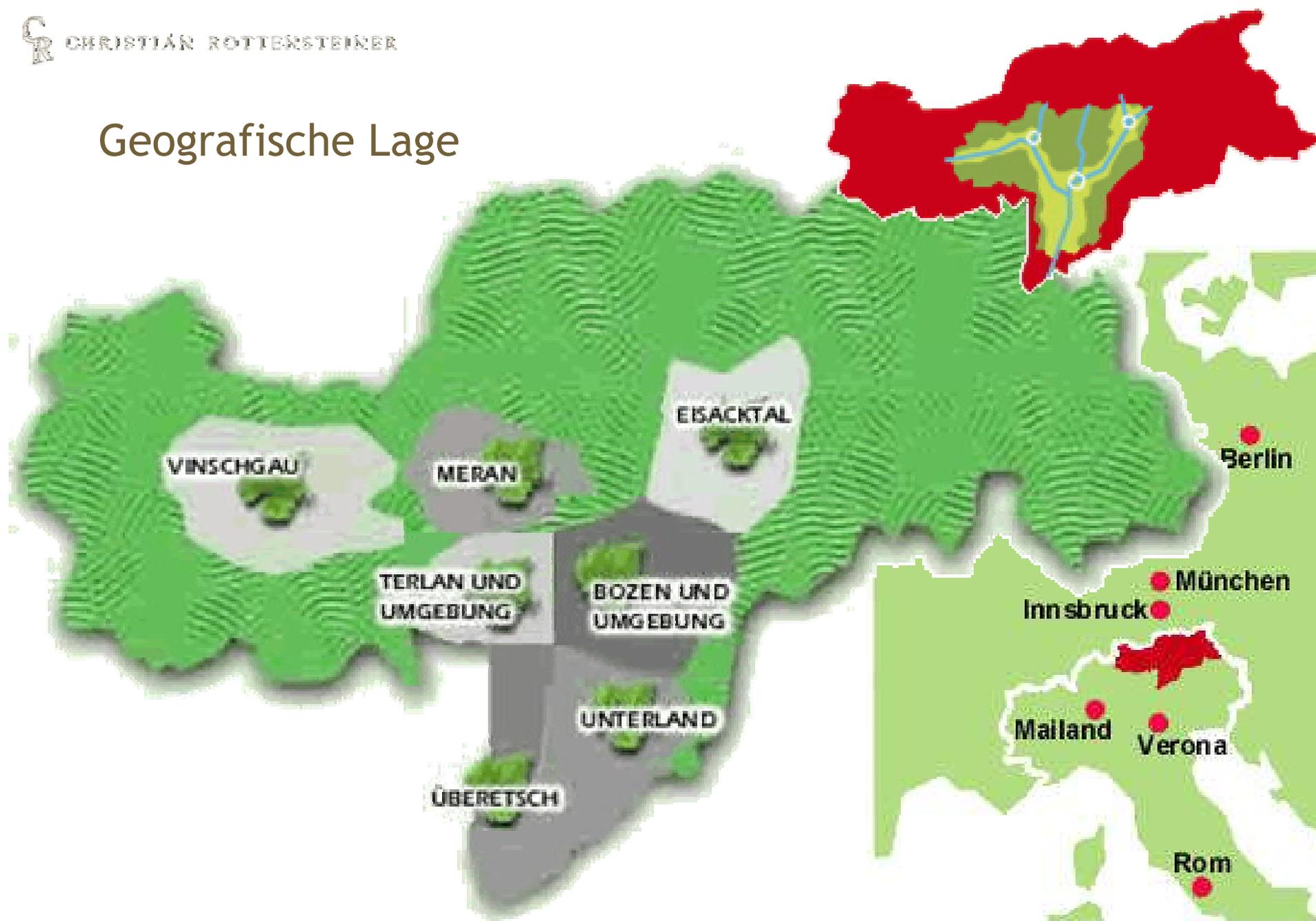


Über mich: Christian Rottensteiner

- **Mitarbeit im väterlichen Betrieb:**
Weingut Obermoser Marketing
- **Mitglied im RondoVino**
Südtirols Runde der jungen
Sommeliers und Weinfreunde
- **Selbst begeisterter Weingenießer**
und Besucher von Weinregionen



Geografische Lage



Weinland Südtirol

- Über 3000 Jahre Weingeschichte
Funde von Traubensamen bezeugen Reben schon in der Eisenzeit bzw. rätischen Vorzeit
- Die Römer berichten vom Weinbau im Etschland und bauen die Via Claudia Augusta
- Goten, Langobarden und Bajuwaren lassen sich in Weingebieten nieder



Im deutschen Reich und Mittelalter

- ab 8. Jhd.: fränkische und bayrische Klöster erwerben Weingüter für ihren Bedarf
- "Traminer" und „Pötzner“ Weine an deutschen Fürstenhöfen als besonders edler Trunk geschätzt
- Deutsche Kaiser (bes. Karl der Große) lernten auf ihren Krönungs-Reisen nach Rom den Südtiroler Wein kennen und schätzen
- Unter Österreich (über 600 Jahre), wurde der Südtiroler Weinbau ganz besonders gefördert



Einige Fakten

- auf rund
4.900 Hektar
Weinbau
- In 52 der 116
Gemeinden des Landes
- durchschnittlich 1.800 Sonnenstunden &
knapp 18 Grad Celsius
- lockere, gut durchlüftete und leicht
erwärmbare Böden
- 65 % Rotweine



Wein-Betriebe, Strukturierung

- 65 % Genossenschafts-Kellereien
 - 30 % Private Kellereien
 - 5 % Eigenbaukellereien / Weingüter
-
- Von Traditionell bis Top-Modern
-
- Verkauf:
lokale Gastronomie
Rot: Deutschland
Weiß: Italien



Verkostungs-Tipps

- Menge, Reihenfolge
- Flaschen, Temperatur, Dekantieren
- Gläser, Halten, Vinieren, Farbe, Nase
- Trunk, Abgang, Gesamteindruck

- Assoziationen zu Düften, Geschmäcken



Verkostung der heutigen Weine

→ Weiße

Weißburgunder 2003

Sauvignon 2003

→ Rote

Vernatsch Kalterersee 2003

Klassischer St. Magdalener 2003

Blauburgunder Riserva 2000

Lagrein Riserva 2001

Cuvée Cabernet Merlot 2000



Der Weissburgunder (Niklaserhof 2003)

- Fruchtiger, frischer Weißwein
- Zartes Apfelaroma, angenehm trocken, fein und samtig
- Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre
- vortrefflicher Aperitifwein und zu Vorspeisen, Teigwaren, Reisgerichten und Suppen, zu Fisch und Geflügel, zu Spargeln und Käse.
- Trinktemperatur: 10 - 12° C



Der Sauvignon (Obermoser 2003)

- grasig, fruchtig od. kräftig, blumig
- Noten von frischem Gras und Brennessel, oder Holunder und Johannisbeeren. Erfrischend, lebendig mit angenehmer Fülle und kräftiger Säure.
- Lagerfähigkeit: 1 - 3 Jahre
- Liebhaber-Aperitif, zu Vorspeisen, Teigwaren, Reisgerichten und Suppen, zu Fisch und Geflügel, zu Spargeln und Käse.
- Trinktemperatur: 10 - 12° C



Der Vernatsch (Laimburg Kalt.see Auslese Ölleiten 2003)

- Angenehm frisch und fruchtig mit Duftnoten von Kirschen und Johannisbeeren
- Trocken, weich und samtig mit geringem Säure- und Gerbstoffgehalt, ausgeglichen harmonisch mild
- Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre
- Außerordentlich bekömmlich. Unkomplizierter Genuß zu jeder Art von leichten Speisen.
- Trinktemperatur: 14 - 16° C



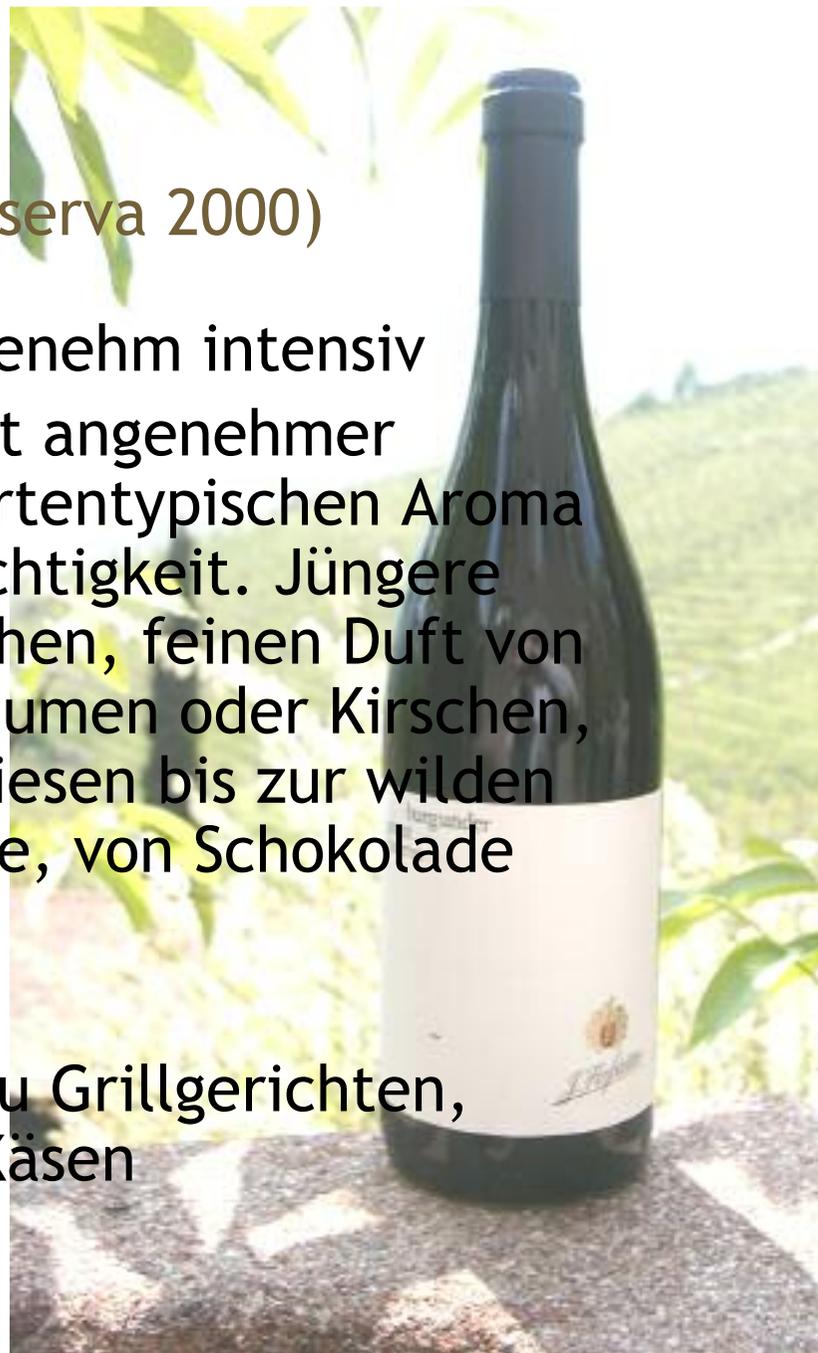
Der klassische St. Magdalener (F.Gojer Glögglhof 2003)

- leuchtendes, kräftiges Rubinrot
- Fruchtig und blumig mit dem Duft von Kirschen und Johannisbeeren und leichten Mandel- und Veilchentönen im Bukett. Samtig und harmonisch mit runden Körper und langem, feinem Abgang
- Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre
- Paßt zu einer guten Marende genauso wie zu diversen Vorspeisen und Fleischspeisen wie Rindsbraten, Federwild, Kaninchen und Lamm sowie zu Käsegerichten.
- Serviertemperatur: 15 - 16° C



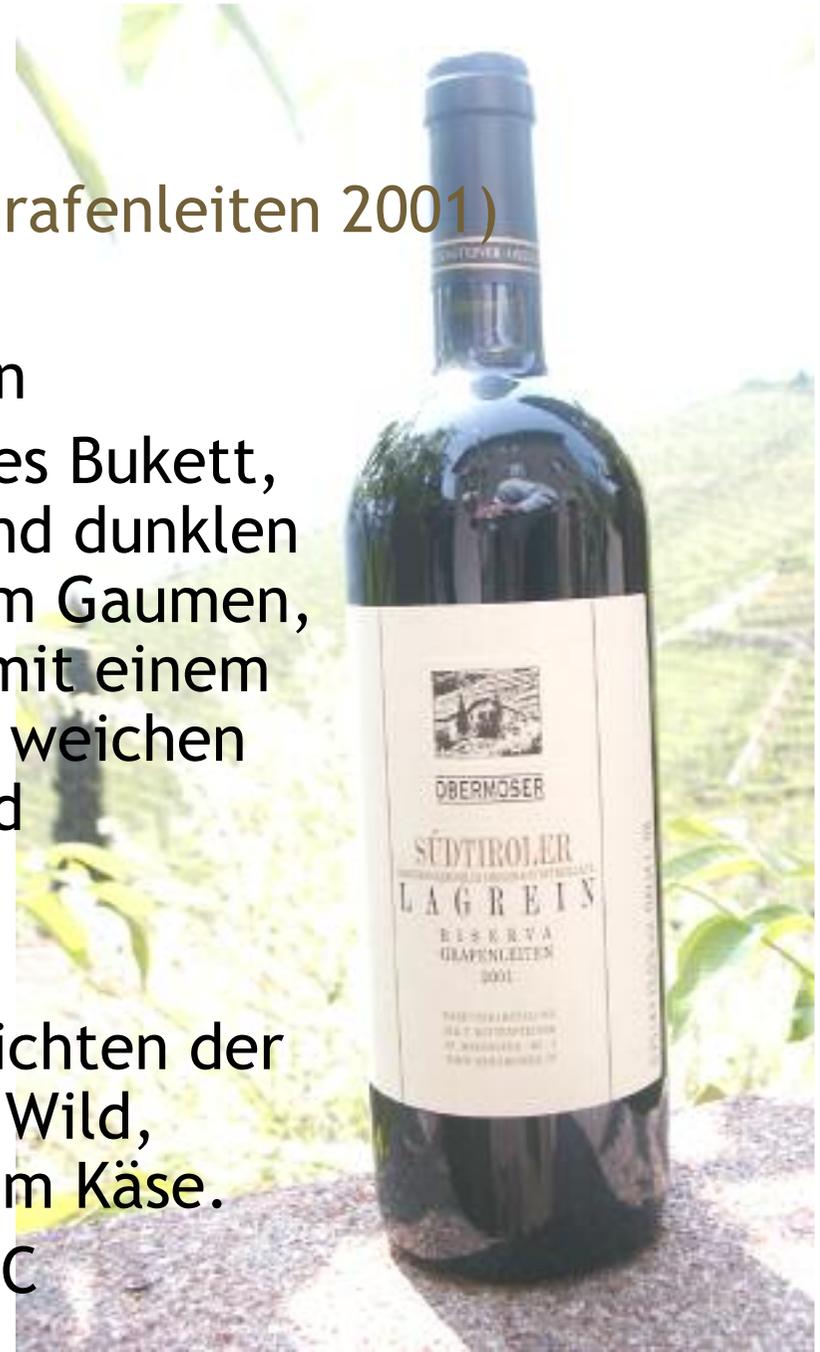
Der Blauburgunder (Hofstätter Riserva 2000)

- Vollmundig und samtig, angenehm intensiv
- Körper- und alkoholreich mit angenehmer Gerbsäure, einem feinen sortentypischen Aroma und einer wunderbaren Fruchtigkeit. Jüngere Jahrgänge haben den typischen, feinen Duft von Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen oder Kirschen, Ältere Jahrgänge steigern diesen bis zur wilden Reife orientalischer Gewürze, von Schokolade und Trüffel.
- Lagerfähigkeit: 3 - 6 Jahre
- Ausgezeichneter Begleiter zu Grillgerichten, Braten, Wild und pikanten Käsen
- Trinktemperatur: 15 - 17° C



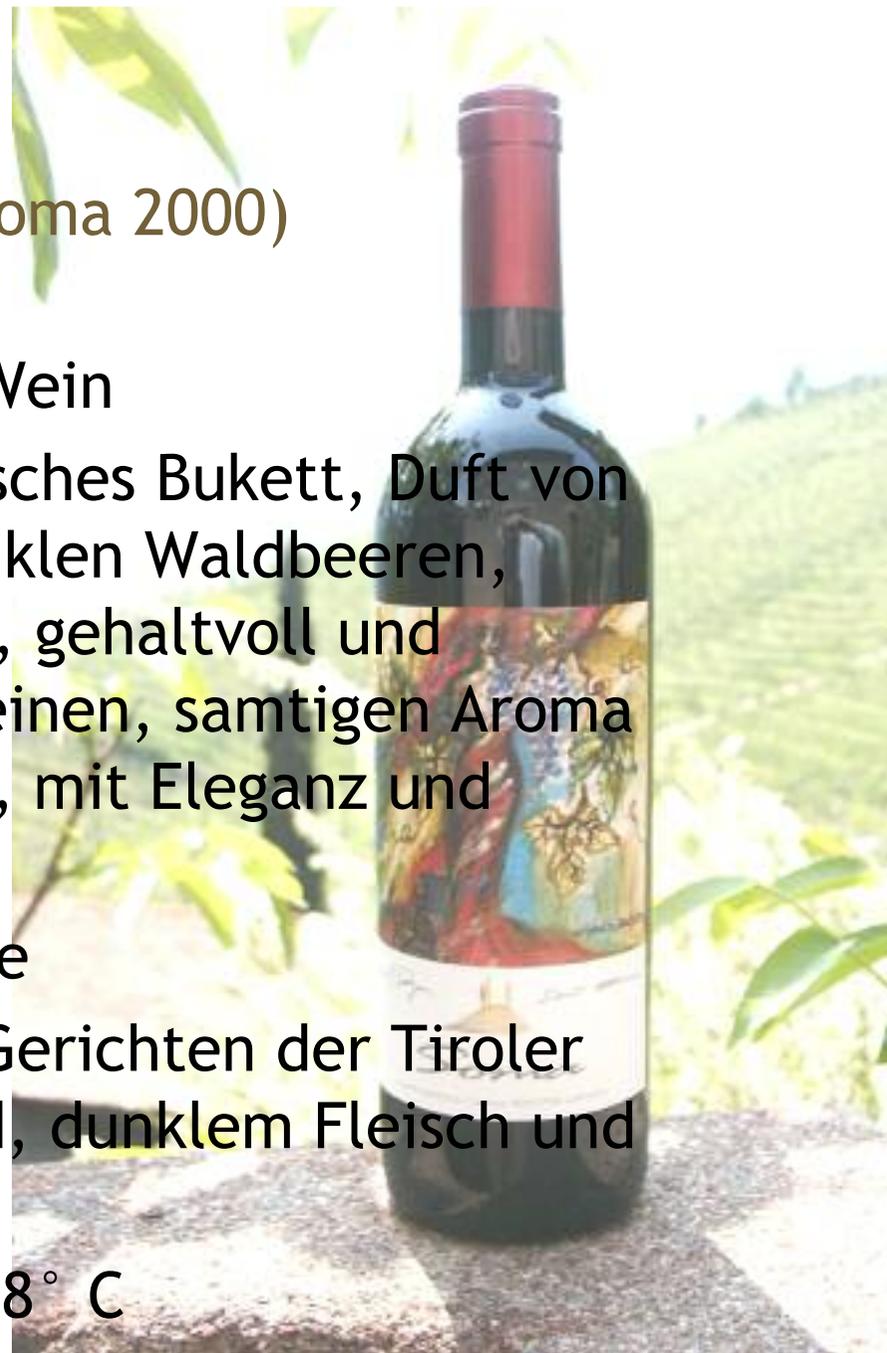
Der Lagrein Riserva (Obermoser Grafenleiten 2001)

- körperreicher, kräftiger Wein
- angenehmem, sortentypisches Bukett, Duft von Veilchen, Vanille und dunklen Waldbeeren, herb-fruchtig im Gaumen, gehaltvoll und geschmeidig mit einem feinen, samtigen Aroma und weichen Gerbstoffen, mit Eleganz und Konzentration.
- Lagerfähigkeit: 3 - 6 Jahre
- Empfiehlt sich zu vielen Gerichten der Tiroler Küche, vorzüglich zu Wild, dunklem Fleisch und pikantem Käse.
- Serviertemperatur: 16 - 18° C



Cuvè Cab.Merlot (Kurtatsch Soma 2000)

- körperreicher, kräftiger Wein
- angenehmem, sortentypisches Bukett, Duft von Veilchen, Vanille und dunklen Waldbeeren, herb-fruchtig im Gaumen, gehaltvoll und geschmeidig mit einem feinen, samtigen Aroma und weichen Gerbstoffen, mit Eleganz und Konzentration.
- Lagerfähigkeit: 3 - 6 Jahre
- Empfiehlt sich zu vielen Gerichten der Tiroler Küche, vorzüglich zu Wild, dunklem Fleisch und pikantem Käse.
- Serviertemperatur: 16 - 18° C



Resumee & Diskussion

→ Danke für das Mitkosten

&

weiterhin

„Zum Wohle!“

