



## Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top- Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

## Tipp

Der Chardonnay bevorzugt die etwas tieferen, wärmeren Lagen rund um Margreid, während der Sauvignon blanc sich eher in den höheren Lagen (ca. 350m) wohlfühlt. Als Cuvee verähmt, das Beste aus beiden Welten! Schöne Frucht und geschliffene Säure. Der äußerst gelungenen Einstieg in die Welt des Atelier Natura von Nals Margreid.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	317 kJ / 76 Kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker:	0,3 g
Zutaten:	Traube, konzentrierter Traubenmost, Säurerregulator: Weinsäure (L(+)), Säurerregulator: Apfelsäure (D,L-; L-), Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeloxid, Stabilisator: Gummarabicum, Stabilisator: Carboxymethylcellulose

## Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Vigneto delle Dolomiti IGT
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Chardonnay, Sauvignon

## Vinifizierung

Nach sechsständiger Mazeration wird der Most bei kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren. Der Jungwein wird anschließend ca. ein halbes Jahr im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut.

## Sensorik

Äpfel, Pfirsich und Pampelmusenaromen mit leichter Holunder-Note. Satt-fruchtig und mit frischer Säure, eleganter Aperitifwein, nicht zu breit

## Passt gut zu

Kalbsschnitzel mit Salbei und Butter

## Lagerfähig

3 Jahre