



**Rose Südtirol DOC 2025  
Nals Margreid**

**Weingut**

Ohne Frage hat Südtirol sowohl bei den Weiss- als auch bei den Rotweinen eine Führungsrolle in Italien übernommen. Und ganz ohne Zweifel ist die Kellerei Nals Margreid eine der wesentlichen Antreiber dieser Entwicklung und ganz vorne an der Spitze dabei. Dieser sensationelle Vorzeigebetrieb setzt neue qualitative Maßstäbe. Kellermeister Harald Schraffl, ebenso ehrgeiziger wie begnadeter Jungspund im Keller, legt Jahr für Jahr eine Kollektion vor, dass man sich verwundert die Augen reibt. Nur ganz selten findet man ein solch spektakuläres Sortiment, indem jede einzelne Rebsorte so klar stilisiert und herausgearbeitet wurde. Für den jungen Schraffl ist das keine Hexerei im Keller, vielmehr lässt er den Weinen weitestgehend ihren Willen. Wuchern kann er allerdings mit der herausragenden Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr ist der Önologe selbst im Weinberg bei seinen Winzern, um die notwendigen Arbeitsschritte zu überwachen und korrigierend einzugreifen. Weitestgehend ökologisch bewirtschaftet wird die einzigartige Vielfalt an Weinbergeinzellagen, die vom nördlich gelegenen Nals bis hinunter nach Margreid reichen und teilweise eine Höhe von 900m erklimmen. Durch diese breite Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Das Sortimentskonzept ist ebenso klar wie bestechend: die klassischen Weine bieten das gesamte Sortenspektrum Südtirols, in den Crus und Baron Salvadori Weinen drückt sich das Terroir der Einzellagen aus. Typizität der Sorten, feine Struktur, intensive Frucht und frische Mineralität sind die Kennzeichen dieser hochklassigen Weine von Nals Margreid, die nicht nur mit dem Weißburgunder „Sirmian“ neue Maßstäbe in der Region setzt.

**Tipp**

Das Anbaugebiet Gries, oberhalb von Bozen, mit seinen sandigen Flussschwemmböden, bietet die besten Voraussetzungen für ausgezeichnete Lagrein Trauben. Auf fast 260 Meter Höhe entsteht dieser Rosé, welcher Säure und Frucht im Zusammenspiel wunderbar vereint.

<b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b>	
Brennwert:	332 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker	0,3 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Zucker, Antioxidantien

**Expertise**

<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Südtirol DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.10 g/l
<b>Säure:</b>	5.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Südtirol
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Merlot, Pinot Noir, Lagrein

**Vinifizierung**

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt nach kurzer Maischestandzeit der abgepresste Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

**Sensorik**

Kräftig lachsfarben, Wildkräuter und Grapefruit, am Gaumen spritzig und erfrischend mit schönen Zitrusaromen, leichte Mandelaromen

**Passt gut zu**

gedämpfte Lachsforelle auf Fenchelsalat

**Lagerfähig**

3 Jahre