



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 und unsere ganze Erfahrung, Energie und Leidenschaft liegt im Blauburgunder. Das Zusammenspiel von den Rotweingerbstoffen, dem weichen Alkohol und leichten Holzaromen verleihen unserem Blauburgunder einen komplexen und harmonischen Körper.

Lage und Bodenbeschaffenheit

Unsere 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 in Mazzon angebaut der diese Lage auszeichnet.

Weinbereitung und Ausbau

Das Selektionierte Traubengut wird im grossen Holzfass vergoren mit 2 Wochen Maischekontakt. Durch regelmässiges manuelles Unterstossen des Tresterhutes wird die Farbe und das Aroma optimal extrahiert. Anschliessend findet der biologische Säureabbau statt lagert für 1 Jahr im 500 l Eichenfass und anschliessend für 8–10 Monate im grossen Eichenfass. Der abgefüllte Wein ruht 1 Jahr im Keller bevor er verkauft wird.



Brunnenhof Mazzon



Pinot Nero Riserva

Il re dei rossi, il bianco tra i rossi

La sua freschezza e l'aroma di frutti di bosco come lamponi e fragole fanno pensare più ad un vino bianco che ad un vino rosso. Il Pinot Nero che si presenta con un colore rosso rubino intenso, è il nostro vino più importante che esprime tutta la nostra esperienza, energia e passione. L'interazione dei tanini del vino rosso, la morbidezza alcolica ed il fine sapore legnoso conferiscono al nostro Pinot Nero la sua complessità ed armonia.

Vigneti e terreni

Il nostro Pinot nero cresce a Mazzon a 400 m di altitudine. Il terriccio argilloso dove il sole pomeridiano ed il vento proveniente dal lago di Garda garantiscono condizioni ideali in vigna. Mazzon si distingue anche perché ormai da più di 100 anni qui si coltiva il Pinot Nero.

Vinificazione e affinamento

Le uve selezionate vengono fermentate in una grande botte di legno dove il mosto rimane per due settimane in contatto con le bucce. Il capello di vinaccioli viene spinto regolarmente e manualmente verso il basso in modo da estrarre al meglio il colore e gli aromi. Dopo la fermentazione malolattica il Pinot Nero riposa per un anno in botti di rovere da 500 litri e in seguito per 8-10 mesi nella grande botte di rovere e una volta imbottigliato rimane per un anno fermo nella nostra cantina prima di essere venduto.

Abbinamento

Piatti classici da accompagnarsi al nostro Pinot Nero sono selvaggina, carne alla griglia e formaggi aromatici. Noi apprezziamo il nostro vino anche accompagnato con arrosto di maiale o vitello e con pesce affumicato o alla griglia.



Pinot Nero Riserva

The white one among reds

Because the fresh bouquet of strawberries and raspberries reminds more of a white varietal than a red one. It's our most important wine and all our experience, energy and passion lie in Pinot Nero. A perfect interaction between tannins, soft alcohol and delicate toasted aromas from barrel aging, grant our Pinot Nero a well balanced complexity and a harmonious structure.

Vineyard and soil composition

Our Pinot Nero grows in Mazzon at an altitude of 400 m above sea. The sandy clay soil, the afternoon sun and the wind from lake Garda provide ideal conditions in the vineyard.

Vinification and finishing

The selected grapes are fermented in big wooden barrels with about 2 weeks of mash contact. The regular cap-punching by hand renders a high extraction of colour and flavours possible. Malolactic fermentation takes place followed by aging in 500 l oak barrels for about one year and after that 8-10 months aging in large oak barrels. After bottling, the wine remains in the cellar for one year before being released.





Gewürztraminer

Aromatisch und opulent

Sicher ein Wein mit großem eigenwilligem 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 reifen Kernobst wie Apfel, Birne und Quitte, vollem Körper und warmen, weichem Alkohol charakterisiert unseren „Gewürzer“.

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 500 l 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 Gewürztraminer auch zu asiatischen Gerichten oder geräuchertem Fisch.

Brunnenhof Mazzon



Gewürztraminer

Aromatico e opulento

Il Gewürztraminer è sicuramente un vino di grande carattere. Il suo sapore identico all'uva matura lo contraddistingue dagli altri vitigni. Il suo colore giallo dorato, il profumo di rose lavanda e vaniglia, il gusto di mela, mela cotogna e pera, la sua corposità e la morbidezza alcolica lo caratterizzano.

Vigneti e terreni

Le viti crescono a Mazzon sopra il comune di Egna ad una quota di 400 m sul livello del mare dove l'Ora del Garda contribuisce ad una condizione ideale. Questo clima fresco ed il terreno argilloso conferiscono al Gewürztraminer la sua buona mineralità.

Vinificazione ed affinamento

Le uve diraspate dopo un breve contatto con le bucce vengono pigiate delicatamente. Un terzo di uva viene fermentato in botti di rovere da 500 litri con successiva fermentazione malolattica, ed il rimanente fermenta a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio dove rimane per 6 mesi sui lieviti.

Abbinamento

Il classico abbinamento sono granchi ed aragoste, pâté di fegato d'oca e formaggi stagionati. A noi piace anche con carne bianca alla brace, pesto, o piatti con erbe fresche.

Brunnenhof Mazzon



Gewürztraminer

Aromatisch und opulent

For sure a wine with a great dose of individualism. Gewürztraminer is unique as a grape variety because the grapes taste almost exactly the same as the finished wine. No other grape variety disposes of this unique attribute. Its golden hue, the scent of roses, lavender und vanilla, on the palate the taste of mature pomaceous fruit such as apple, pear and quince, this all round olfactory complexity, indicating a warm and soft sensation characterizes our "Gwürzer".

Vineyards and soil composition

The Gewürztraminer vines are growing in an area called Mazzon situated above the municipality Neumarkt on 400 m above sea level. Thanks to the constant upcoming wind from lake Garda called "Ora", the conditions in the vineyards are ideal. The cooler temperatures and the clay soil grant this wine its high content of minerality.

Vinification and finishing

After the grapes have been destemmed, they remain for a short while in contact with the skins, before they are carefully pressed. One third of the wine ferments in 500 l oak barrels with subsequently malolactic fermentation meanwhile the rest ferments in stainless steel vats with controlled temperature. Afterwards the wine remains on its fine lees for about 6 months.

Suggestions

Classic pairings are lobster and shrimps, goose liver pâté and mature cheeses. We enjoy Gewürztraminer also with white meat as well as Pesto sauce and dishes made of fresh kitchen herbs.



Lagrein

Alte Reben

Der Lagrein ist eine autochtone Rebsorte. Ein Wein mit grossem Charakter. In der Farbe ein dichtes, dunkles Rubinrot, im Geruch an frischem Waldboden und schwarzer Johannisbeere erinnernd, im Gaumen zeigt er 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 grossem Eichenholzfass mit ca 2 Wochen Maischekontakt mit anschliessendem Säureabbau. Ein Jahr lagert er im 5 hl und 7 hl grossem Eichenfass.

Empfehlungen

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

Brunnenhof Mazzon



Lagrein

Vigne vecchie

Il Lagrein è un vitigno autoctono di grande carattere del colore denso rosso rubino scuro con profumi di un fresco sottobosco e ribes nero. Al palato si presenta con una vellutata pienezza e acidità morbida.

Vigneti e terreni

Le nostre viti su pergola hanno circa 80 anni e crescono su un cono di detriti risalente all'epoca glaciale nei pressi del rio Trodena a Villa di Egna ad una altitudine di 250 m sul livello del mare.

Vinificazione ed affinamento

L'uva diraspata viene fermentata in grandi botti di rovere da 25 hl dove rimane in contatto con le bucce per due settimane, seguita dalla fermentazione malolattica e per un anno il vino matura in botti di rovere da 5 hl e 7 hl.

Abbinamento

Il Lagrein si abbina perfettamente ai piatti di carne, formaggi stagionati e salumi.

Brunnenhof Mazzon



Lagrein

Alte Reben

Lagrein is an indigenous varietal of Alto Adige. A wine with great character. The colour, a quite intense opaque Ruby red shade with a notable olfactory intensity reminding of fresh forest soil black currant, on the palate a velvety full body with a present but smooth acidity.

Vineyards and soil composition

The 80 year old Lagrein vines grow on a alluvial cone in Pergola System near the "Trudnerbach" stream.

Vinification and finishing

Fermentation takes place in large oak barrels (25 hl) with about two weeks of mash contact, followed by malolactic fermentation. Aging occurs in 500 l and 700 l oak barrels for about one year before bottling.

Suggestions

Lagrein is the ideal companion to hearty dark meat dishes, mature cheeses and Salami.

Brunnenhof Mazzon



Eva

Manzoni bianco

Manzoni Bianco ist eine weisse Rebsorte, gekreuzt in den 30er Jahren mit den Sorten Riesling und Weissburgunder. 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 wird als frühreifende Sorte Mitte September geerntet. Die Trauben werden gerebelt und nach kurzem Schalenkontakt schonend gepresst. 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.

Brunnenhof Mazzon



Eva

Manzoni bianco

Manzoni Bianco è un vitigno a bacca bianca nato negli anni trenta dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Il suo profumo ricorda a mela fresca del fruttato Pinot Bianco ma anche pesca bianca. Al palato risulta finemente fruttato con una nota minerale e freschezza che lascia il ricordo ad agrumi. Abbiamo dedicato questo vino a nostra figlia Eva.

Vigneti e terreni

Il Manzoni Bianco cresce ad un'altitudine di 250 m sul livello del mare nelle vicinanze del rio Trodena su un cono di detriti del epoca glaciale con esposizione sud/ovest e questo lo rende particolarmente fresco e fruttato.

Vinificazione e affinamento

Il Manzoni Bianco viene raccolto verso metà settembre. Le uve vengono diraspate e dopo breve contatto con la buccia vengono pigiate delicatamente. Fermentato in serbatoi di acciaio rimane fino a pasqua sui lieviti.

Abbinamento

Si adatta bene come aperitivo, servito fresco d'estate, con pesce o con antipasti come risotto o pasta.

Brunnenhof Mazzon



Eva

Manzoni bianco

Manzoni Bianco is a white varietal crossing from the nineteen thirties between Riesling and Pinot Blanc. In the nose he reminds of freshly picked apples from a fruity Pinot Blanc but also of white peaches, on the palate a sensation of delicate fruitiness, minerality and a pleasantly crisp acidity. The finish reminds of citrus fruits. This wine was dedicated to our daughter Eva.

Vineyard and soil composition

Manzoni Bianco grows at an altitude of 250 m above sea level on the alluvial cone near the small stream called "Trudnerbach" with southwest exposure.

Vinification and finishing

Manzoni Bianco is an early maturing variety and harvest begins usually mid September. The grapes are destemmed and after a short contact with the skins carefully pressed. Fermentation takes place in stainless steel vats followed by an aging period on the fine lees until Easter.

Food pairing

Eva makes a great aperitif wine and served chilled it makes a perfect summer wine, a great companion to fish dishes or starters like Risotto or Pasta.