Schloss Hotel Korb

Weingut Fritz Dellago's

Wein ABC - Wein erleben

„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet Geheimnisse."

Inhaltsverzeichnis

- Weinbau in Südtirol
- Weingeschichte und –kultur
- Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Weinbau
- Terroir
- Topografie & Klima
- Geologie & Böden
- Arbeiten im Weinberg rund ums Jahr
- Weintypen
- Sortenvielfalt
- DOC-Klassifizierung
- Unsere Weine
- Weißburgunder
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Petit Manseng
- Gewürztraminer
- Cuvée Boymont / Riesling 30% / Chardonnay 30 % / Incrocio Manzono60%
- Vernatsch
- Zweigelt
- Blauburgunder
- Korbianer Cuvée
- Die Bedeutung des Dellago Ovum für den Ausbau des Weines
- Dellago Ginger Rose
- Das Aussehen des Weines
- Der Geruch des Weines
- Allgemeine Weinbeurteilungen
- Glossar
- Weinveranstaltungen in Südtirol

Weinbau in Südtirol

Zwischen Bergen und Zypressen

Südtirol liegt zwischendrin: Zwischen Österreich und der Schweiz auf italienischem Boden. Zwischen alpinen Gipfeln und mediterraner Landschaft. Zwischen deutschem und italienischen Sprachraum. Zwischen weltoffener Neugier und verwurzelter Tradition. Südtirols Reiz liegt in seiner Vielfalt und in der Harmonie der Gegensätze.

Südtirol gilt als ältestes Weinbaugebiet im deutschsprachigen Raum.

Neben der Produktion von Vernatschweinen ist Südtirol heute vor allem für die Qualität seiner würzigen und fruchtigen Weißweine bekannt.
Die Durchschnittsqualität der Weine ist auf einem Niveau, wie man es ganz selten findet.

Kleines Weinland – Große Vielfalt

Südtirol ist eines der kleinsten Anbaugebiete Italiens. Dank seiner geografischen Lage aber auch eines der facettenreichsten. Der Weinbau erstreckt sich von Hanglagen am Fuße hoher Alpengipfel im Norden bis hin zu Weinbergen in mediterran anmutender Landschaft im Süden.

Rund 5.000 Weinbauern bewirtschaften knapp 5.300 Hektar Rebfläche in unterschiedlichen Klimazonen, mit wechselnden Bodentypen und auf Höhenlagen von 200 bis 1.000 m ü.d.M.
– eine breite Vielfalt, die eine beachtliche Dichte an Spitzenweinen hervorbringt.

Dies bestätigt ein Blick in den wichtigsten Weinführer Italiens: Der „Gambero Rosso“ vergibt an Südtirol seit Jahren die meisten Höchstnoten (Tre bicchieri) im Verhältnis zur Rebfläche.

Alpenweine mit mediterranem Charme

In Südtirols Weinen steckt viel Handarbeit von engagierten Winzern, die sich dem Terroir-Gedanken verpflichtet fühlen. Hier reifen keine Modeweine sondern authentische Weine mit eigenständigem Charakter.

Vor allem die mineralisch frischen und klar strukturierten Weißweine gehören zur Spitze des italienischen Weinbaus.
Aber auch Südtirols autochthone Sorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer erleben derzeit eine glanzvolle Renaissance.

Weingeschichte und –kultur

Erste „Winzer“ vor 3000 Jahren

Funde von Rebmessern und Schöpfkellen aus dem 5. Jh. v. Chr. sind der Beweis dafür: Südtirols Weinkultur gehört zu den ältesten in Europa.

Als die Römer 15 v. Chr. in das heutige Südtirol eindrangen, staunten sie nicht schlecht.

Das hier heimische Volk der Räter füllte seine Weine bereits in Holzfässern ab, während man sich am Hofe von Kaiser Augustus noch mit ledernen Schläuchen und Amphoren behalf.

Blütezeit im Mittelalter

Ab dem 8. Jh. erwarben bayrische und schwäbische Klöster Weingüter in Südtirol, um ihren Weinbedarf zu decken. Im 13. Jh. waren „Potzner“ und „Traminer“ die ersten Weine, die nach ihrer Südtiroler Herkunft benannt wurden.

Zu dieser Zeit wurde der Südtiroler Wein auch Motiv für Künstler und Dichter, etwa in einem Fresko im Brixner Dom (40 km von Bozen) oder einem Gedicht von Oswald von Wolkenstein.

Besonders gefördert wurde Südtirols Weinbau unter der Habsburgermonarchie. Riesling und Burgunder-Sorten zogen in die heimischen Weingärten ein.

Großer Aufschwung vor 30 Jahren

Seit 1980 erlebt der Südtiroler Weinbau einen nachhaltigen Aufschwung. Der Ausbau der Weine nach Lage, die drastische Reduktion der Erträge und die Einführung moderner Techniken und Methoden sorgten für einen beachtlichen Qualitätsschub.

Heute stehen 98,8 Prozent der gesamten Südtiroler Weinfläche unter DOC-Schutz. Damit liegt Südtirol italienweit an erster Stelle.

Voraussetzungen
für einen qualitativ hochwertigen Weinbau

Terroir

Viel mehr als Boden

Terroir ist die Gesamtheit aller geographischen, geologischen und klimatischen Faktoren, welche den Charakter eines Stückes Land ausmachen.

Aber auch die Art und Weise, wie die Menschen ihre Umgebung mitgestalten, fließt in den ganzheitlichen Terroir- Gedanken ein.

Wie das Land, so der Wein

Südtirols Terroirs sind so vielseitig wie eine Landschaft: karge Hänge im Vinschgau, warme Hügellagen im Unterland und alpine Weinberge im Eisacktal.
Auf einer Distanz von gerade einmal 70 Kilometern wird hier deutlich, wie unterschiedliche Klimazonen unterschiedliche Weintypen hervorbringen.

Südtirols Winzer nutzen diese Vielseitigkeit und verstehen es, die Einzigartigkeit des jeweiligen Anbaugebiets im Wein einzufangen. So entstehen individuelle Weine mit Charakter und Größe, die ihre Herkunft selbstbewusst zum Ausdruck bringen.

Autochthon und authentisch

Südtirols autochthone Sorten Lagrein, Vernatsch und Gewürztraminer können theoretisch überall auf der Welt angebaut werden.
Aber nur in Südtirol, ihrem angestammten Herkunftsgebiet, entwickeln sie eine solche Identität und Ausdrucksstärke.

Südtirol ist in kurzer Zeit zur ersten Weißwein-Region Italiens geworden. Voraussetzung dafür waren das alpin-mediterrane Klima, die Qualität der Böden und die beneidenswerten Lagen der Weinberge.

Diese glücklichen Bedingungen haben die Südtiroler Weine in einen Erfolg verwandelt – dank einer Generation von akribisch-fleißigen Winzern und dem Einsatz ideenreicher Genossenschaften

Topografie und Klima

Südtiroler Wein wächst, wo andere Urlaub machen

Mit 300 Sonnentagen im Jahr und einem milden, alpin-kontinentalen Klima ist Südtirol nicht nur eines der beliebtesten Urlaubsgebiete Europas, sondern auch ein hervorragendes Weinbaugebiet.

Zwischen Alpen und Mittelmeer

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen Südtirol im Norden vor kalten Winden, gegen Süden hin ist das Land offen für mediterrane Einflüsse.

Dadurch ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, eine Durchschnittstemperatur von 18° C während der Wachstumsphase sowie ausreichende Niederschläge.
Ideale Voraussetzungen für eine hohe Traubenqualität und ein breites Aromensprektrum.

Jedem Weinberg sein Mirkroklima

Die Topografie des Südtiroler Weinbaugebietes gleicht einem komplexen Mosaik.

Das Land ist von Tälern und Bergen geprägt und so finden sich Weinberge mit unterschiedlicher Ausrichtung, in verschiedenen Höhenlagen und damit auch mit unterschiedlichen Mikroklimas.
Oft sind gar von Dorf zu Dorf markante Unterschiede auszumachen.

Da in Südtirol auf Lagen von 200 bis 1.000 m ü.d.M. Weinbau betrieben wird, steht den Winzern die ganze Bandbreite der Mikroklimas zur Verfügung.
Eine Vielfalt, die den Anbau von rund 20 Weinsorten ermöglicht.

Geologie und Böden

Ein buntes Boden-Puzzle

Die geologische Beschaffenheit des Südtiroler Weinbaugebiets ändert sich oft in minimalen Distanzen, von einem Weingut zum anderen.
Vom vulkanischen Porphyr über verwitterte Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer, Kalk-und Dolomitengesten bis hin zum sandhaltigen Mergel reichen die Böden, auf denen die Südtiroler Weine wachsen.

Ein Teil der Südtiroler Weinberge liegt auf Mur-und Schwemmkegeln. Dabei handelt es sich um tiefgründige, grundwasserfremde Böden. Die Weinrebe als Tiefwurzel kann an diesen Standorten beträchtliche
Wurzelräume erschließen und dadurch auch längere Trockenperioden relativ unbeschadet überstehen.

Der andere Teil der Südtiroler Weinberge liegt auf Hang-und Terrassenlagen. Hier überwiegen Moränenablagerungen, wobei die wechselhafte geologische Beschaffenheit dieser Flächen sehr unterschiedliche Böden bedingt.
Sie sind generell schwer durchwurzelbar und ihre Wasserdurchlässigkeit ist häufig sehr gering.

Der Boden bedingt die Rebsorte

Dank konsequenter Erforschung der verschiedenen Bodenarten wissen die Südtiroler Winzer heute ganz genau, auf welchem Untergrund welche Sorte am besten gedeiht.
Der autochthone Lagrein bevorzugt etwa warme Böden aus Kies und Sand, während der ebenfalls aus Südtirol stammende Gewürztraminer auf kalkreichen, lehmigen Böden sein volles Potential entfaltet.

Weltweit einmalig: Dolomit-Kalk

Die steinigen Böden aus Dolomit-Kalk, die sich vor allem im Süden Südtirols finden, haben ihren Ursprung in den weltberühmten Bergen der Dolomiten, die seit 2009 zum UNESCO-Weltnaturerbe zählen.
Aufgrund ihrer mineralhaltigen Beschaffenheit sind die warmen, stark wasserdurchlässigen Böden besonders für den Aufbau charaktervoller Weißweine geeignet.

Überetsch: Wein-Idylle zwischen Burgen

Das Herz der Weinregion Südtirol: Der Kalterer See mit seinen sanften Weinbergen und stolzen Schlössern. In dieser fruchtbaren Gegend liegen die beiden größten Weinbaugemeinden Südtirols, Eppan und Kaltern, die auf eine lange Vernatsch-Tradition schauen. In den Tallagen reifen gut strukturierter Merlot und Cabernet, in höheren Lagen werden Weißburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon und Blauburgunder angebaut.

Weinbaufläche:
1.700 ha (33% der Gesamtfläche)
Lagen:
300-700 m ü.d.M.
Böden:
Kalk- und Porphyrgestein, saure Moränenböden bei Girlan
Produktion:
56% Weißwein, 44% Rotwein
Wichtigste Sorten:
Vernatsch, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer

Arbeiten im Weinberg rund ums Jahr

Winter: Januar/Februar/März:
Reben schneiden, Stützgerüst ausbessern, Reben binden, „eventuell“ düngen

Frühjahr: April/Mai/Juni:
Wenn im Herbst eine Rebanlage gerodet wurde, wird sie im Frühjahr neu erstellt.
Anfang April Austrieb je nach Witterung und Lage.
Rebenzeilen von Unkraut frei halten durch mähen.
Das Gras wird gemäht und liegen gelassen und dient somit als natürliches Humuslieferant.
Ab Mitte Mai beginnen die Laubarbeiten und ziehen sich bis ca. Mitte Juli hin.

Sommer: Juli/August/September:
Ab Mitte Juli wird mit der Ertragsregulierung (ausdünnen) begonnen, um die Traubenqualität zu steigern.

Herbst: September/Oktober:
Erntezeit, Weißweinsorten eventuell auch schon anfangs September je nach Lage und Witterung, Rotweinsorten normalerweise im Oktober / November.
Wenn Bedarf Rodung der alten Weinreben.

Weintypen

Weißwein:

Mit wenigen Ausnahmen werden die weißen Weine auch aus weißen Trauben erzeugt. Die meisten Weine sind für den schnellen Genuss gedacht und sollten jung getrunken werden. Der Säuregehalt ist in der Regel höher als bei Rotweinen, der Alkoholgehalt liegt meist niedriger. Hochwertige Kreszenzen können bis zu 30 Jahre und länger eingelagert werden, ohne an Qualität einzubüßen. Vor allem der Riesling gehört zu den edelsten weißen Rebsorten, die vorwiegend in Deutschland, Österreich und Frankreich (Elsass) angebaut werden, wo aus ihr außergewöhnliche Weine bereitet werden.

Rotwein:

Aus roten Traubensorten erzeugte Weine, die meist schwerer als Weißweine sind. Vor allem Rotweine aus den südlichen Anbaugebieten geben sich mitunter mächtig und gehaltvoll. Der Hauptunterschied zu Weißweinen besteht im höheren Gehalt an Gerbstoffen (Tanninen), die in den Schalen der Beeren sitzen und bei der Weinbereitung eine wichtige Rolle spielen. Bordeaux-Weine, Barolo oder Rioja sollten erst nach einigen Jahren der Reife getrunken werden.

Rosé:

Weine, die aus roten Trauben gewonnen werden, wobei der Most und die Schalen (mit den Farbstoffen) bei der Weinbereitung nur kurz miteinander Kontakt haben, was zu der lachsroten, hellen Tönung führt. Ein Rosé sollte jung und kühl getrunken werden.

Perlweine:

Diesen Weinen wird die Kohlensäure künstlich hinzugesetzt. Sie schäumen nur wenig und können wegen des geringen Drucks in der Flasche mit einem normalen Korken verschlossen werden.

Schaumweine:

Champagner und Crémant (Frankreich), Cava (Spanien), Spumante, Franciacorta, Prosecco (Italien) oder Sekt (Deutschland, Österreich) – alle Weine, in denen Kohlensäure gelöst ist.

Süßweine:

Die besten Süßweine werden aus spätgelesenen Trauben gewonnen, die bereits viel Fruchtzucker angereichert haben. Zu den bekanntesten zählen die Süßweine aus der Riesling-Traube (Deutschland, Österreich), die als Beeren- oder Trockenbeerenauslesen angeboten werden, Sémillon (Bordeaux) oder Chenin Blanc (Loire). Zu den Süßweinen zählen auch die Eisweine, bei denen die Trauben im gefrorenen Zustand geerntet und verarbeitet werden.

Likörweine:

Weine mit mindestens 15 Prozent Alkohol:
Portwein, Sherry, Madeira oder Vin Santo zählen zu den Klassikern.

Sortenvielfalt

Ein breites Genussspektrum

Das vielseitige Terroir Südtirols erlaubt den Anbau von rund 20 verschiedenen Traubensorten. Daraus keltern die Winzer eine Produktvielfalt, die einzigartig für ein so kleines Weinbaugebiet ist.

Autochthon und International

In mehr als 55 Prozent der Südtiroler Weinberge wachsen weiße Rebsorten.
Tendenz steigend. Pinot Grigio, Gewürztraminer, Chardonnay und Weißburgunder stehen bei den Weißweinen mit rund 70 Prozent Mengenanteil an der Spitze.

Daneben werden in Südtirol auch Sauvignon, Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Riesling und Veltliner angebaut.
Neben den beiden autochthonen Rotweinsorten Vernatsch und Lagrein sind auch alle anderen klassischen Rebsorten seit weit über 100 Jahren in Südtirol heimisch: Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc fühlen sich hier gleichermaßen wohl.

Knapp 45 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols sind mit roten Rebsorten bepflanzt.

Die Raritäten: Sekt und Süßwein

Eine rare Spezialität ist der Südtiroler Sekt, der nach der klassischen Methode aus den Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder erzeugt wird.

Südtiroler Dessertweine, meist aus den Sorten Rosenmuskateller oder Gewürztraminer gekeltert, sorgen bei Prämierungen egelmäßig für Furore.

,

DOC-Klassifizierung

<u>Garantierter Ursprung</u>
DOC bzw. DOP steht für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung von Lebensmitteln, insbesondere für Qualitätsweine aus Italien.

In Südtirol sind seit 1975 Anbau, Erzeugung und Vermarktung der Qualitätsweine unter den strengen gesetzlichen Schutz der DOC- bzw. DOP-Regelung (Denominazione di Origine Controllata/Protetta) gestellt.

Südtirols Landweine werden mit der geografischen Herkunftsbezeichnung IGT (Indicazione Geografica Tipica) abgefüllt.

<u>Garantierte Qualität</u>
Alle Weine aus einem DOC-Gebiet unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Das beginnt bereits im Weinberg, wo die Höchstertragsmengen pro Hektar für jede Rebsorte genau festgelegt sind.
In den Erzeugervorschriften werden die Mindestwerte für Alkohol, Säure, zuckerfreien Extrakt und vieles mehr definiert.

Durch chemisch-physikalische und organoleptische Prüfungen wird die Einhaltung dieser Vorschriften regelmäßig kontrolliert.

<u>Südtirol hat die meisten DOC-Weine Italiens</u>
Die Qualitätsphilosophie hat sich in Südtirol schon lange durchgesetzt. Heute stehen über 98 Prozent der gesamten Südtiroler Weinfläche unter DOC-Schutz.

Damit liegt Südtirol italienweit an einsamer Spitze.

("Nur wo Südtirol drin ist, darf Südtirol draufstehen." Das Südtirol –Signet am Kapselkopf ist das gemeinsame
Erkennungszeichen aller Südtiroler DOC-Weine und garantiert deren Herkunft und Qualität)

Unsere Weine
Schlosskellerei des Fritz Dellago

Weissweine:
Weissburgunder
Chardonnay (aus dem Dellago Ovum)
Gewürztaminer
Cuvée Boymont (60% Incrocio Manzoni – 30% Riesling – 10% Chardonnay)
Sauvignon

Roséweine:
Zweigelt Rosé Grand Fleur
Zweigelt Rosé Sekt Solitaire

Rotweine:
Vernatsch
Blauburgunder (aus dem Dellago Ovum)
Zweigelt (aus dem Dellago Ovum)
Cuvée Korbianer (50% Merlot – 50% Cabernet Franc)

Dessertweine:
Petit Manseng

Weißburgunder

(Pinot Blanc, Pinot Bianco, Klevner, Rulandsky Bíle)

Der Weißburgunder ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und zählt zu den hellsten aller Burgundersorten. Besticht durch seinen Duft nach fischen Obst. Sehr elegant.

Er ist ursprünglich durch eine Mutation aus dem Grauburgunder entstanden, der wiederum aus dem Spätburgunder (Pinot Noir) hervorgegangen ist.

Charakteristik: Hohe Ansprüche an Boden (tiefgründig, nährstoffreich, ausreichend feucht) und Lage. Empfindlich gegen Spätfröste.

Wenn seine Trauben die Vollreife erlangen, wächst der Weißburgunder zu einem substanzreichen Weißwein mit feinem, mandelartigem Geschmack und pikanter Säure heran. Die international als Pinot blanc bekannte Rebsorte entwickelt sich zumeist auch sehr gut in der Flasche. Aufgrund ihrer dezenten Art eignet sie sich auch für Cuvées mit anderen Sorten und für die Lagerung in neuen, kleinen Eichenholzfässern (Barrique).

Aroma: Birne, Quitte

Gesamtanzahl der Flaschen: 500

"Der Wein steigt in das Gehirn,
macht es sinnig, schnell und erfinderisch,
voll von feurigen und schönen Bildern."

William Shakespeare

Chardonnay

(Pinot Chardonnay, Beaunois, Morillon, Feinburgunder)

Der Chardonnay ist genotypisch keine Burgundersorte, sondern ein Burgundertyp. Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere in Burgund eine neue Heimat.

Unser Chardonnay präsentiert sich mit einer schönen, strohgelben Farbe – mit leichten grünen Nuancen, harmonisch ausbalanciert mit typischen, exotischen Noten wie Ananas und Mango, delikat und edel.

Der Chardonnay stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie ein Weißburgunder oder auch ein Riesling. Randlagen sind demnach ungeeignet. Am besten gedeiht er auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. Chardonnay besitzt eine gute Winterhärte, er ist nicht besonders anfällig gegen Krankheiten Er wird weiträumig gepflanzt. Höhere Stämme verbessern die Blühfestigkeit. Im Herbst reift er recht spät.

Genuss

Da Chardonnay in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zur wuchtigen, trockenen Auslese angeboten wird, kann er für die verschiedensten Anlässe eingesetzt werden. Leichte, junge Weine begleiten gut Fisch und Meeresfrüchte, kräftige oder holzbetonte Weine passen zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.

Aroma: Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Melone, Ananas, Butter, Karamell

Gesamtanzahl der Flaschen: 1.800

"Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens."

Euripides (480 - 407 v. Chr.),

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer ist eine der ältesten, auch heute noch angebauten Rebsorten. Einzelne Forscher vermuten eine griechische Herkunft. Umstritten ist, ob der Ort Tramin in Südtirol als Herkunftshinweis verwertbar ist. Immerhin wurde dort bereits im 15. Jahrhundert Traminer als Messwein an die Klöster geliefert.

Typische Gewürztraminer haben je nach Qualitätsstufe eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und verströmen, mal dezent, mal üppig, einen Duft, der an abblühende Rosen erinnert.

Das aromatische Bukett, ergänzt durch einen herb-würzigen Fruchtgeschmack, macht den Gewürztraminer zu einer Sorte für Liebhaber aromatischer Weine.

Der Gewürztraminer hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale und kann eine hohe Reife bis in höchste Auslesegradationen erreichen. Wegen der Verrieselungsneigung fallen die Erträge oft niedrig aus, die Traubenmenge schwankt von Jahrgang zu Jahrgang. Im langjährigen Mittel erreichen Gewürztraminerweinberge selten mehr als die Hälfte des zulässigen Hektarertrags. Schon die geringen Erträge deuten darauf hin, dass es sich beim Traminer um eine der hochwertigsten deutschen Rebsorten handelt.

Aroma: Akazienblüten, Veilchen, Honig, Marzipan, Quittengelee, Bitterorangen oder Maracuja. Edelsüße

Gesamtanzahl der Flaschen: 400

"Wenn man nicht trinken kann,
soll man nicht lieben;
Doch sollt ihr Trinker euch nicht besser dünken,
wenn man nicht lieben kann,
soll man nicht trinken."

J.W. Goethe(1749 -1832),

Cuvée Boymont

Der Riesling gilt seit jeher als König der Weißweine!
Wenn seine Trauben die Vollreife erlangen, wächst der Riesling zu einem substanzreichen Weißwein mit feinem, mandelartigem Geschmack und pikanter Säure heran.

Die Rebe des Riesling wurde im 15. Jahrhundert in Deutschland erstmals angebaut. Doch auch in Österreich will man den Ursprung der Rebsorte für sich in Anspruch nehmen. Der Riesling ist eine Traube, die die Aufmerksamkeit des Winzers fordert und eher kühle Regionen bevorzugt.

Die Winterhärte der ausgereiften Reben ist bemerkenswert: Sie halten -20 bis -25°C aus. Bestens geeignet für den Riesling sind Schiefer- und Urgesteinsverwitterungsböden.
Die Traube ist klein, dichtbeerig und zylinderförmig. Die Beeren sind klein und gelbgrünlich in der Farbe.

Der Wein ist leicht bis mittelschwer, elegant, lebhaft im Geschmack. Es heißt, der Wein spiegelt wie kein anderer die Eigenschaften seines Anbauortes wider..

Dieses Cuvée besteht zu 60% aus Incrocio Manzoni, 30% Riesling
und 10% Chardonnay für einen höheren Anteil an „Fruchtigkeit“
Er hat eine weißgoldene Farbe mit grünen Nuancen.

Aroma: Apfel, Pfirsich, Aprikosen

"Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt, solange es nicht in meinen Wein läuft."

Gilbert Keith Chesterton (1874 - 1936),

Sauvignon Blanc

(Blanc Fumé, Sauvignon Jaune, Quinechon, Muskat-Sylvaner)

Die Abstammung des Sauvignon Blanc ist unbekannt, da es eine sehr alte Rebsorte ist. Sauvignon Blanc ist die zweitwichtigste weiße Rebe nach Chardonnay.

Unser Sauvignon ist ein herrlich frischer Wein mit ausgeprägtem Körperreichtum. Goldgelb. Der Geschmack erinnert an Johannis- Stachelbeeren, Walnüssen, wunderbaren Trüffelnuancen, leicht rauchig und rosig. Mein Geheimtipp.

Im Weinberg ist der Sauvignon Blanc recht arbeitsintensiv, denn vor allem, wenn er genügend Wasser vorfindet, ist sein vegetatives Wachstum äußerst kräftig. Der Winzer ist den ganzen Sommer über gezwungen, Laubauslichtungsmaßnahmen durchzuführen, um zu verhindern, dass das Traubengut durch das ungehemmte Laubwachstum beschattet wird, was seinen Reifeprozess beeinträchtigt. Die Wuchskraft des Sauvignon Blanc kann auch durch die Wahl einer geeigneten Veredelungsunterlage gebremst werden.

Die aufregendsten Weine erbringt der Sauvignon Blanc in gemäßigtem Klima, in dem er eine längere, nicht zu warme Reifeperiode durchlaufen kann. In allzu heißem Klima besteht die Gefahr der zu schnelleren Reife, hier kann der Säureabbau in den Trauben bereits beginnen, bevor die Aromastoffe ihre höchste Konzentration erreicht haben. Das Ergebnis sind weniger aromatische, alkoholreichere und säureärmere Weine.

Die meisten sollten jung getrunken werden, da sie sonst nach Jahren der Lagerung einen schalen Spargelgeschmack bekommen können.

Aroma: grüne Noten, frisches Gras, Stachelbeeren, Johannisbeere

Gesamtanzahl der Flaschen: 1.200

"Es lebe die Freiheit! Es lebe der Wein."

J.W. Goethe(1749 -1832),

Vernatsch

(Schiava, Trollinger in Deutschland, Black Hamburg im Tafeltraubenhandel)

Leichter, frischer Wein in rubinroter Farbe, trocken, mild mit zarten Mandelaromen, passt immer schmeckt immer.

Von der Vernatschrebe sind sehr viele Variation bekannt, in Südtirol sind dies: Edelvernatsch (Großvernatsch), Mittervernatsch, Grauvernatsch und Tschaggelevernatsch. Die Sorte ist aber nicht zu verwechseln mit der Vernaccia-Traube. Schon im Mittelalter wurde der Wein wahrscheinlich dieser Traubenvariationen als "Potzner" Wein an Klöstern und Höfen im süddeutschen Raum erwähnt.

Der Vernatsch Anbau erstreckte sich noch Anfang des 20. Jahrhunderts auf ganz Oberitalien. Heute ist er im Wesentlichen auf Südtirol beschränkt.

Aroma: geröstete Mandeln, Veilchen, Sauerkirsche

Gesamtanzahl der Flaschen: 3.000

"Ohne Wein und ohne Weiber,
hol' der teufel uns're Leiber!"

J.W. Goethe(1749 -1832),

Blauburgunder

(Spätburgunder, Pinot Noir, Pinot Nero)

Der Blauburgunder fasziniert immer wieder durch seine unergründliche Tiefe. Er ist die sensibelste Rebe, fruchtig, elegant, samtig und voll. Ein absolutes Spitzenprodukt.

Er ist die klassische Rotweinsorte des Burgund, aber auch fast aller deutschen Weinbaugebiete.

Es handelt sich um eine eher schwierige Rebsorte. Sie ist im wahrsten Sinne des Wortes dünnhäutig und reagiert stark auf Klimaschwankungen (Hitze / Kälte). Ihre dünne Schale verlangt darüber hinaus eine sehr feinfühlige Bearbeitung, da sie sehr schnell reißt oder bricht und damit eventuell zu früh ihren Saft freisetzt.

Aufgrund seiner geschmacklichen Qualität und seines feinen Duftes findet der Blauburgunder trotz der Probleme beim Anbau wieder zunehmend Beachtung;

Aroma: Himbeere, Erdbeere, Kirsche , Veilchen, Rosen, Gewürznelke, Mokka- und Kaffeenoten

Gesamtanzahl der Flaschen: 1.400

"Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund."

Hugh Johnson, engl. Wein-„Papst“

Zweigelt

(Rotburger)

Blauer Zweigelt, jugendliches Rubin mit bläulichen, violetten Rand substanzreich, fruchtig mit Vanille, charakteristischen Weichsel – Kirscharomen und weichen Tanninen im Abgang. Ein wahrhaft großer, eleganter Wein.

Bei der Zweigeltrebe handelt es sich um eine Neuzüchtung der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg aus dem Jahr 1922. Kreuzung aus St. Laurent x Blaufränkisch.

Die Sortenbezeichnung geht auf den österreichischen Züchter Professor Zweigelt zurück.

Als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägt fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird. Die Qualitäten reichen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis zu kraftvollen Lagerweinen.

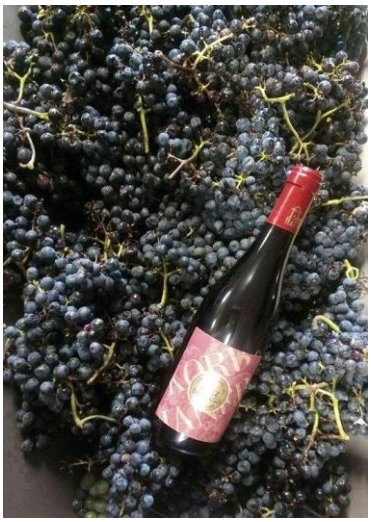
Aroma: Kirsche, Bitterschokolade, Vanille, gezuckerte Zwetschgen

Gesamtanzahl der Flaschen: 600

"Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,
unter den Arzneien das Schmackhaftes,
unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste!"

Plutarch von Chäronea (etwa 50 – 120 n. Chr),
griechischer Philosoph

Korbianer Cuvée
(Merlot, Lagrein, Cabernet)



Merlot eignet sich bestens zum Verfeinern und Harmonisieren anderer Sorten. Dabei kommt dem Merlot auch zugute, dass er bestens mit Eiche harmoniert, sich also zur Fasslagerung (im Barrique) empfiehlt. Daher haben fast alle Bordeaux-Weine einen mehr oder minder hohen Anteil Merlot in der Cuvée.

Der Merlot ist weich, schmeckt vollmundig und besonders pflaumenwürzig. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Lagrein ist eine autochthone rote Rebsorte.Aus ihr werden Rosé- und Rotweine gekeltert:

Seit den 1990er Jahren gibt es den Lagrein hauptsächlich als Lagrein Dunkel und oft auch als Riserva (2 Jahre Lagerung mit meist 12 Monaten Ausbau im Barrique- bzw. Eichenholzfass).

Aroma: Cassis, Trüffel, Vanille, Zartbitterschokolade, Waldbeeren

„Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken."

Johann Wolfgang von Goethe

Petit Manseng

Die weiße Rebsorte Petit Manseng ist eine ertragsschwache aber hochwertige Sorte mit kleinen und hartschaligen Beeren. Durch die harte Schale kann die Traube ohne Schäden lange am Stock reifen und bildet dabei einen sehr hohen Zuckergehalt durch Einschrumpfen aus.

Sie gibt als Hauptbestandteil den süßen Weinen von den französischen Weinbaugebieten Jurançon und Pacherenc du Vic-Bilh ihren eigenwilligen Charakter und die Alkoholstärke.

Daneben wird sie in den Appellationen Béarn, Côtes de Saint-Mont, Floc de Gascogne und Tursan sowie in Australien, Kalifornien und Uruguay (Ende der 1990er Jahre waren dort fast 1000 Hektar mit Petit Manseng bestock, die durch baskische Einwanderer importiert wurden) kultiviert. In Frankreich liegt die Rebfläche bei 987 Hektar.

Im vollreifen Zustand erbringt Petit Manseng Weine mit Duftnoten von Zimt, exotischen Früchten, Honig und reifem Pfirsich. Die Sorte ist anfällig gegen die Pilzkrankheiten Echter Mehltau und Falscher Mehltau der Weinrebe. Zum Weinanbau sind in Frankreich die Klone 440 und 573 zugelassen. Zur gleichen Familie gehört die Rebsorte Gros Manseng.

Eine im Jahr 2007 veröffentlichte Studie belegt, daß die Rebsorten Gros Manseng, Gros Manseng de Lucq, Manseng Vert und Petit Manseng genetisch sehr eng miteinander verwandt sind.

"Im Wasser kannst Du Dein Antlitz sehen, im Wein der anderen Herz erspähen."

Unbekannt

Die Bedeutung des Dellago Ovum für den Ausbau des Weines

Heutzutage lagert man Wein hauptsächlich in Edelstahltanks oder in Holzfässern. Die großen Weine der Welt reifen fast ausschließlich in kleinen Eichenholzfässern, den sogenannten Barriques oder Pieces.
Neben diesen erprobten Werkstoffen zur Weinlagerung sind aber auch alte Methoden nie ganz von der önologischen Bildfläche verschwunden.

Während die einen dem Edelstahltank zu wenig Wachstum vorwerfen, beklagen die anderen beim Holzausbau die „Geschmacksbeeinflussung" durch Tannine und Röstaromen.
Der Ausbau von Wein in einer Konstruktion von überdimensionalen Beton Ovalen ist eine Hommage an die Ur-Önologen.

Diese in der Schlosskellerei von Fritz Dellago angewandte Methode ermöglicht dem Wein, sich ohne „Ecken und Kanten" und vor allem fruchtig, fließend zu entwickeln.
Genießen Sie unseren Wein in seiner ehrlichsten und ursprünglichsten Form

"Wein hat oftmals mehr Charakter als manche Menschen, die ihn trinken!"

Willy Meurer (*1934)

Schloss Hotel Korb

DELLAGO SELECTION
GINGER ROSE

Weniger Kalorien als herkömmliche Aperitifs
100% natürliche Inhaltsstoffe
7%Vol.

Eine vergleichbare Rezeptur mit Ingwer und Rosenessenz hat es weltweit noch nicht gegeben
Probieren Sie es selbst... Sie werden sich verlieben!

Be my Darling!

Vergeblich klopft, wer ohne Wein ist, an der Musen Pforte.

(Aristoteles, 384-322 v. Chr)

Das Aussehen des Weins

Braun – außer bei Sherry und Madeira ein Zeichen für zu hohes Alter
Glanzhell – völlig klar
Grau – sehr blassfarbener Rosé, Spezialität einiger Gegenden Frankreichs
Intensiv – nützliche, aber undefinierbare Farbbezeichnung
Maderisiert –infolge Oxydation und Alterung eintretende bräunliche Färbung
Pelure d'oignon – „Zwiebelschale": ins Orange spielende Braunfärbung bereits leicht oxydierter Weine
Perlierend – leichte Entwicklung von Kohlensäure, die Bläschen im Glas bildet
Purpurfarben – junge Farbe: Durchscheinend bei jungem Beaujolais, satt bei Rotweinen, die lange altern müssen
Rosé – rosa, weder rot noch weiß; abwertende Bezeichnung für Rotwein
Rubinfarben (bes. für Portwein) – das volle Rot des jungen Weins
Schwärzlich – junger, wahrscheinlich gerbstoffreicher Wein, der lange reifen muss
Tawny (bes. für Portwein) – die dunkle Bernsteinfarbe des alten Weins
Ziegelrot – Farbe eines reifen roten Bordeaux

Der Geruch des Weins

Altersgeruch – Kennzeichen oxydierter gespriteter Wein, Spezialität Südwestfrankreichs und Kataloniens
Aroma – der einfache Traubengeruch des jungen Weins
Blumig oder duftig – angenehm duftender Wein
Bukett – Gesamtheit der Duftstoffe eines guten, reifen Weins
Foxgeruch – charakteristisch für Weine der amerikanischen Reben
Hefegeruch – kann bei jungem Wein ansprechend sein, wenngleich er meist darauf hindeutet, dass der Wein eine leichte Flaschengärung hinter sich hat und unstabil ist
Korkengeruch – von einem schimmeligen Korken
Schimmelgeruch – unangenehm, kann von einer faulen Fassdaube herrühren
Schwefelgeruch – scharfer Geruch mancher zur Konservierung geschwefelter Weine; verflüchtigt sich bei hinreichender Luftberührung
Sortenbukett – charakteristisch für eine bestimmte Traubensorte
Stichig – riechen vom Essigstich befallene Weine

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann."
Kurt Tucholsky

Allgemeine Weinbeurteilungen

Abgang – anhaltender Nachgeschmack guter Weine
Alt, Firn oder Müde – zu alt, ermattet, ohne Frische
Arm – zu wenig Körper
Elegant – wie bei einer Frau: undefinierbar – angenehm, gut, gepflegt, nicht gerade voll
Fad oder Matt – Mangel an Säure
Fest – wein mit richtig abgestimmtem Säuregrad
Fett oder Ölig – hoher Extrakt – und Glyzeringehalt
Feurig – stark, reif und vollmundig
Finesse – Inbegriff der Feinheit
Flach oder Dünn – keine besonderen Geruchs. Oder Geschmacksmerkmale
Frisch oder Lebendig – gesunder junger Wein mit ansprechendem Säure- und Kohlensäuregehalt
Fruchtig – von Aroma und Säure der Trauben geprägt, manchmal an andere Früchte erinnernd
Groß – sämtliche Eigenschaften in höchster Vollendung
Hart – viel Säure, unharmonisch
Herb – gerbstoffreich, adstringierend
Jung – noch nicht ganz ausgereifter Wein
Körperreich – extrakt – und glyzerinreich
Kräftig – hinreichend alkoholhaltig
Lieblich – angenehm, wenig ausdrucksvoll
Mächtig – alle Eigenschaften, besonders der Alkoholgehalt, stark ausgebildet
Mild – säurearm, aber ansprechend und reif
Mundig – ansprechend, zum Trinken einladend
Nervig – kräftig und fein – wie ein gutes Pferd
Plump – unharmonisch, schwer und ohne feine Art
Rassig – elegant, ansprechende Säure, von frischer, feiner Art
Reif – fertig, voll entwickelt
Rund – harmonisch, körperreich
Samtig – bei Rotweinen: ausgewogenes Zusammenspiel von Alkohol und Körper
Scharf – Geschmack bei Nachgärung auf der Flasche
Schwer – hoher Alkohol- und Extraktgehalt
Spritzig – frisch, angenehm kohlensäurereich
Stark – alkoholreich
Süffig – leicht, ansprechend
Trocken – Gegenteil von süß
Vollmundig – extrakt – und alkoholreich mit anhaltende Abgang
Vornehm – vollendeter Zusammenklang von Rasse, Körper und Reife
Weich – wenig Säure
Wuchtig – alkohol- und körperreich
Zart – leicht, harmonisch, keine hoch ausgebildeten Merkmale

Glossar

Abziehen – Das Umfüllen des Weines in andere Fässer und in Flaschen
Amerikanische Unterlage – Gegen die Rebölaus immune Unterlagsrebe, die zur Veredelung verwendet wird.
Aufpergeln – Das jährliche Wiederaufrichten und Instantsetzen der Pergeln
Augen – Die Knospen der Reben, aus denen sich im Frühjahr die Sommertriebe entwickeln
Ausbau – Reifung des Weines im Holzfass oder im Edelstahltank
Autochthon – Die Rebsorte hat in einem Gebiet ihren Ursprung (gebietsheimisch)
Barrique.-. Kleines Holzfass von 225 Litern Inhalt, in dem hochwertigen Weiß- und Rotweine ausgebaut werden. Meist aus engporinger französischer Eiche, die dem Wein einen Vanilleton hinzufügt.
Blatterle – Alte Rebsorte, Mutation des Gelben Muskatellers, früher in Südtirol wegen der hohen **Erträge** sehr beliebt, heute so gut wie ausgestorben.
Botrytis – Als Edelfäule erwünscht, weil sie das Wasser in den Beeren verdunsten lässt und so die Zuckerkonzentration erhöht. Als Graufäule bei dünnschaligen Beeren jedoch gefährlich, weil sie das Gewebe zerstört.
Bukett – Die Eigenheit des Weines an Duftnoten, die seine Blume bilden
Caramenère – In Südtirol einst weit und heute noch in Resten verbreitete Mutation des Cabernet Franc.
Depot – Am Flaschenboden abgelagerte Trübstoffe des Weines
Drahtrahmen – Moderne Rankhilfe für Reben
Erziehungssystem – Sammelbegriff für alle Formen von Rankhilfen für Reben
Gärung, malolaktisch – Bakterielle Gärung, bei der die harte Apfelsäure in die weichere Milchsäure verwandelt wird.
Grasig – Geschmacksnote vieler Südtiroler Cabernets, von den einen als „typisch" und damit positiv bezeichnet, von den anderen als Indiz für mangelnde Traubenreife eher negativ bewertet.
Gu – Geschützte Ursprugsbezeichnung – Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren.
Guyot – Niedriges Erziehungssystem mit Drahtrahemnunterstützung
Holzfass – Tradidioteller Behälter zum Ausbau von Rot- und Weißweinen, den es in verschiedenen Größen gibt. Große Holzfässer werden viele Jahre benutzt und sind geschmacksneutral
Kamm – Die grünen Stängeltreibe der Traube
Klon – Durch Aufpfropfen eines Schösslings vermehrte Rebsorte. Der Ausdruck wird oft für eine bestimmte Mutation einer Rebsorte mit bestimmten Eigenschaften verwendet
Lüften – Das mehrmalige Abziehen des Jungweines, um seine Entwicklung und Luftbeständigkeit zu fördern
Leger – Hefeartige Bestandteile, die sich bei der Nachgärung des Weines am Boden ansetzten
Maische – Das Gemisch aus Traubenkernen, Schalen und Most, nachdem die entrappten Trauben gemahlen und zerdrückt wurden
Mazeration – Phase der Extraktion von Farbe, Gerbsäuren und Aromastoffen während der Maischgärung
Passito – In Italien weit verbreitetes Verfahren zur Herstellung von Spätlese. Dabei werden die Trauben nach der Ernte getrocknet und erst gepresst, wenn sie stark eingeschrumpelt sind.
Pergel – Traditionelles, in Südtirol verbreitetes Erziehungssystem, bei dem die Rebe an einem Holzgerüst hochgezogen wird. Vor allem für Vernatsch gebräuchlich

Rebeln – Das Trennen der Beeren von den Kämmen der Traube
Restzucker – Unvergorener Fruchtzucker
Riserva – Bezeichnung für einen Wein, der mindestens zwei Jahre im Holzfass gereift ist.
Saltner – Historischer Feld- und Weingartenhüter
Schabigen – Das Ausbrechen des überflüssigen Laubes und das Entfernen der unfruchtbaren Triebe.
Spiegeln – Das nach der Einlese allgemein erlaubte Suchen nach einzelnen Trauben, die beim Wimmen übersehen wurden.
Strahler – In Südtirol allgemein gebräuchliche Bezeichnung für einen im gemischten Satz gekelterten Weißwein
Törggelen – Südtiroler Herbst-Tradition, bei der in geselliger Runde der neue Wein verkostet wird. Als Torggel wird eigentlich die Weinkelter bezeichnet.
Torggl . Historische Weinpresse
Treber – Sammelbegriff für Schnäpse, die aus Trestern gebrannt werden.
Weimer – Ausdruck für „Trauben“ im Südtiroler Dialekt
Weinstein – Kristallisierte Kalium- und Kalziumsalze der Weinsäure
Wimmen – Ausdruck für „Trauben ernten“ im Südtiroler Dialekt