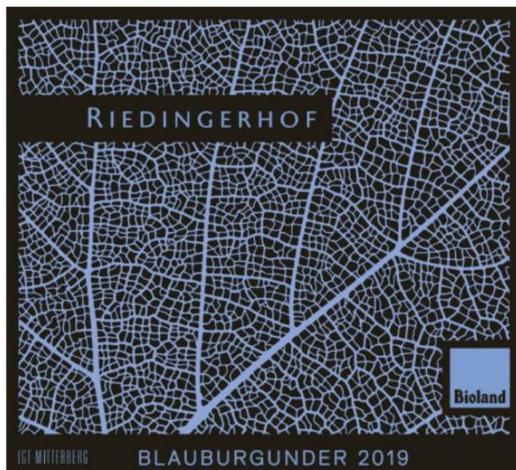


Blauburgunder 2019

Indicazione geografica tipica Mitterberg

Der Blauburgunder überzeugt mit schmeichelnden Aromen von Waldhimbeeren, schwarzen Johannisbeeren und leichten Kräuternoten. Fruchtig und saftig mit filigraner Struktur und zarten Tanninen, sowie einer erfrischenden Säure. Im Abgang überzeugt dieser elegante Blauburgunder durch saftige Fruchtigkeit und anhaltende Würze.



Rebsorte: Blauburgunder

Lage: Schenna (700 m ü.d.M.)

Ernte: 28.09.

Vinifikation:

- Spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe im Stahlfass.
- Wurde für 21 Monate im alten Barrique gelagert.
- Ungeschönt und ungefiltert.

Passend zu: geschmorte oder gebratene Fleischgerichte, Lamm und Wild, reifer Käse

Serviertemperatur: 13-15°C

Alkohol: 12,5 % Vol

Restzucker: 1,6 g/l

Gesamt SO2: 33 mg/l

Gesamtsäure: 5,97 g/l

RIEDINGERHOF

Lagrein LIRO 2018

Indicazione geografica tipica Mitterberg

Ausdrucksstarker Lagrein mit reifen Brombeeraromen und dezenten Röst- und Tabaknoten. Er verfügt über einen feingliedrigen und harmonischen Abgang mit wiederkehrenden Aromen und stoffigen Tanninen.



Rebsorte: Lagrein

Lage: Meran Winkelweg (400 m ü.d.M.)

Ernte: Ende Oktober

Vinifikation:

- Spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe in Stahlfässern zusammen mit den Traubenschalen – und Stiele(1/3) für 6 Wochen.
- Für 22 Monate in alten Barriques und für 12 Monate in der Flasche gelagert.
- Ungeschönt und ungefiltert

Passend zu: Marende, Wildgerichte, Braten, reifer Käse

Serviertemperatur: 16-18°C

Alkohol: 14 % Vol

Restzucker: 2,0 g/l

Gesamt SO2: 30 mg/l

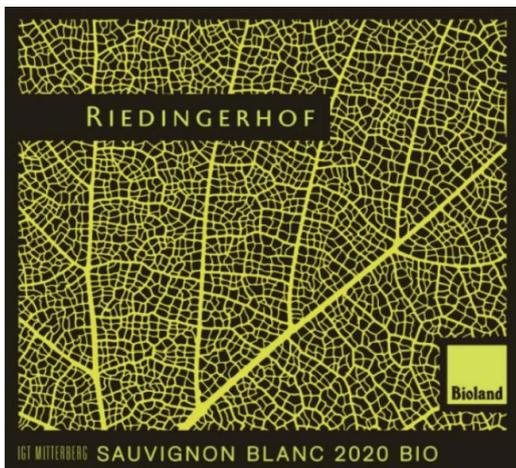
Gesamtsäure: 6,98 g/l

RIEDINGERHOF

Sauvignon Blanc 2020

Indicazione geografica tipica Mitterberg

Ein frischer Sommerwein, der durch feine Säure und fruchtige Aromen überzeugt. In der Nase erkennt man exotische Fruchtnoten, aber auch Holunder und einen feinen Heu Duft. Im Mund fühlt sich der 2020er Sauvignon weich, aber doch sehr mineralisch und saftig an.



Rebsorte: Sauvignon Blanc

Lage: Zwei Lagen:
Meran Winkelweg (400 m ü.d.M.)
Meran Hofstelle (480 m. ü. d. M.)

Ernte: Zwei Erntedurchgänge am selben Rebstock. (15.09. und 25.09).

Vinifikation:

- Zwei Tage Angärung auf der Maische, sanfte Pressung.
- Spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe im Stahlfass (70%) und im alten Tonneaux-Fass (30 %).

Passend zu: Aperitif, leichte Vorspeisen, Fischgerichte, weißes Fleisch

Serviertemperatur: 8-12°C

Alkohol: 12,5 % Vol

Restzucker: 1,7 g/l

Gesamt SO₂: 62 mg/l

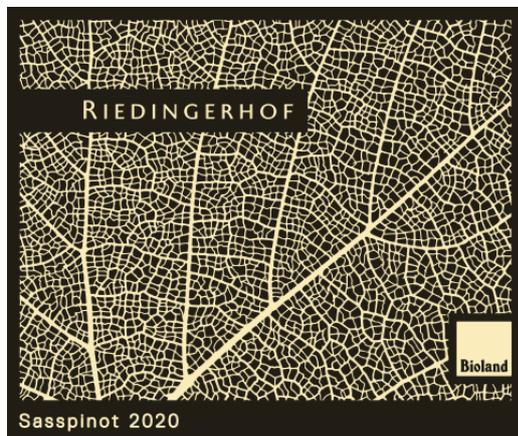
Gesamtsäure: 4,35g/l

RIEDINGERHOF

Weißburgunder Sasspinot 2020

Indicazione geografica tipica Mitterberg Weißburgunder

Goldgelber Weißburgunder mit feinen Aromen von Pfirsich, Löwenzahnblüten und Flieder. Komplex im Geschmack, mit ansprechendem und elegantem Körper, saftig weichem Abgang und feinen Tanninen.



Rebsorte: Weißburgunder

Lage: Tisens (700 m ü.d.M.)

Ernte: 26.09.

Vinifikation:

- Schonende Pressung
- Zehn Tage mit der Maische spontan vergoren
- 16 Monate im Akazien- und Eichenfass ausgebaut
- Ungeschönt und ungefiltert.

Passend zu: Gegrillte Fischgerichte, mediterrane Speisen und Risotti

Serviertemperatur: 12°C

Alkohol: 12,5 % Vol

Restzucker: 1,9g/l

Gesamt SO2: 49 mg/l

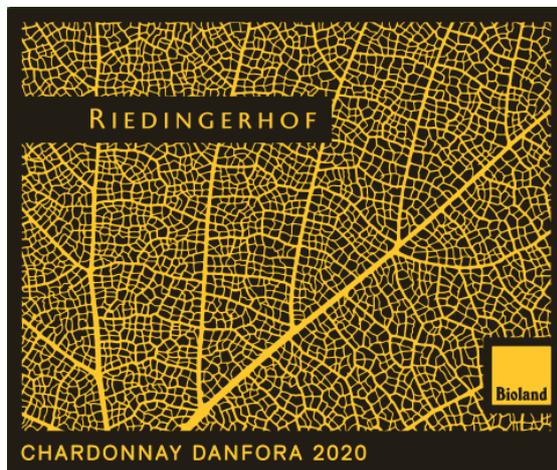
Gesamtsäure: 5,35g/l

RIEDINGERHOF

Chardonnay Danfora 2020

Indicazione geografica tipica Mitterberg Chardonnay

Unkonventioneller Chardonnay mit starken Aromen von Aprikosen, Honig und exotischen Früchten. Im Geschmack ist der Chardonnay würzig mit wenig Säure, aber mit saftigen Tanninen und einem schönen und stimmigen Abgang.



Rebsorte: Chardonnay

Lage: Winkelweg Obermais Meran
(400 m ü.d.M.)

Ernte: 12.09.

Vinifikation:

- Spontane Maische
- Gärung durch weinbergeigene Hefe im Tonfass für 6 Monate
- 13 Monate im Tonfass ausgebaut
- Ungeschönt und ungefiltert.

Passend zu: Asiatische Küche (Curry), weißem Fleisch mit Röstaromen, kreative würzige Salate

Serviertemperatur: 9-11°C

Alkohol: 12,5 % Vol

Restzucker: 1,4g/l

Gesamt SO₂: 42 mg/l

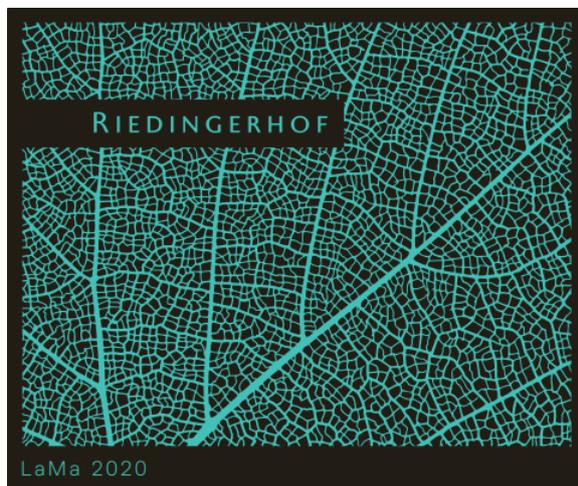
Gesamtsäure: 4,61g/l

RIEDINGERHOF

Mazoni Bianco La Ma 2020

Indicazione geografica tipica Mitterberg Incrocio Manzoni

Aromen von Jasmin, weißem Pfeffer und Zitrusfrüchten prägen den Geruch des LaMa. Sehr saftig, mit sehr schönen Säurestruktur am Gaumen und sehr mineralisch salzig im Abgang. Die Rebsorte Manzoni Bianco ist eine Kreuzung aus Riesling und Weißburgunder. Sie wurde um 1933 von ihrem Namenspatron Prof. Luigi Manzoni an der Weinbauschule Conegliano kreiert. Sie zeichnet sich durch dickschalige Beeren und niedrigem Zuckergrad aus.



Rebsorte: Incrocio Manzoni

Lage: Labers Meran (600 m
ü.d.M.)

Ernte: 21.09.

Vinifikation:

- Spontane Most-Gärung durch weinbergeigene Hefe im Tonfass für 6 Monate
- 13 Monate im gebrauchte Eichentonneau ausgebaut
- Grob filtriert & ungeschönt.

Passend zu: Fisch und Meeresfrüchte, weißes Fleisch, kreative würzige Salate

Serviertemperatur: 8-10°C

Alkohol: 12,5 % Vol

Restzucker: 2,4g/l

Gesamt SO₂: 39 mg/l

Gesamtsäure: 7,70 g/l

RIEDINGERHOF