

# Südtirol

## Anbaugebiet:

Eine bewegende Erdgeschichte hinterließ in Südtirol auf kleinstem Raum eine enorme Variation von Bodenarten, die die große Vielfalt der Weine der Kellerei Nals Margreid erst möglich machen. Die Reben wurzeln auf dem für sie jeweils richtigen Boden: kalkhaltige Schuttkegel, porphyrhaltige Böden und Moränenböden – Urgesteinsböden des Grundgebirges aus Marmor, Gneis und Glimmer. Die Vielfalt der Böden spiegelt sich in der ebenso großen Vielfalt der Rebsorten wider.

## Weingut Nals Margreid:

5.400 ha in Spitzenlage: In Südtirol, wo die nördlichste Weinbauregion Italiens auf die Alpen und die Dolomiten trifft, werden Trauben schon seit Jahrtausenden gekeltert. Weinreben prägen das Landschaftsbild, gehören zur Kultur und zum gelebten Alltag. Eine Kultur und Tradition, die die Kellerei Nals Margreid mit ihren 150 ha bereits seit 1932 in der heutigen Form weiterführt. Die Weinberge der Kellerei Nals Margreid liegen verteilt auf 13 Gebiete entlang der Südtiroler Weinstraße, vom nördlich gelegenen Nals bis zum südlichen Margreid. Zwischen 200 und 900 Höhenmetern, geschützt von dem Alpenbogen im Norden und verwöhnt von mediterranen Einflüssen aus dem Süden, schafft die Natur mit 1800 Sonnenstunden im Jahr und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht ideale Voraussetzungen für die hohe Qualität der Trauben. Und ermöglicht vinophile Gipfelstürme.

## Weinempfehlungen:

2017 Pinot Bianco D.O.C	0.2l/0.75l	11.00/35.00
2016 Galea Vernatsch D.O.C.	0.2l/0.75l	12.00/40.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Kalbstatar mit Senfmayonnaise mit Südtiroler Schüttelbrot und Kürbiskernöl	18.00
Ganze ausgelöste, gebratene Wachtel mit Weinbeeren und Krautfleckerl	28.00
Plattfischempfehlung mit gegrillter Zucchini, Risone, Krabben und Fischjus	Tagespreis