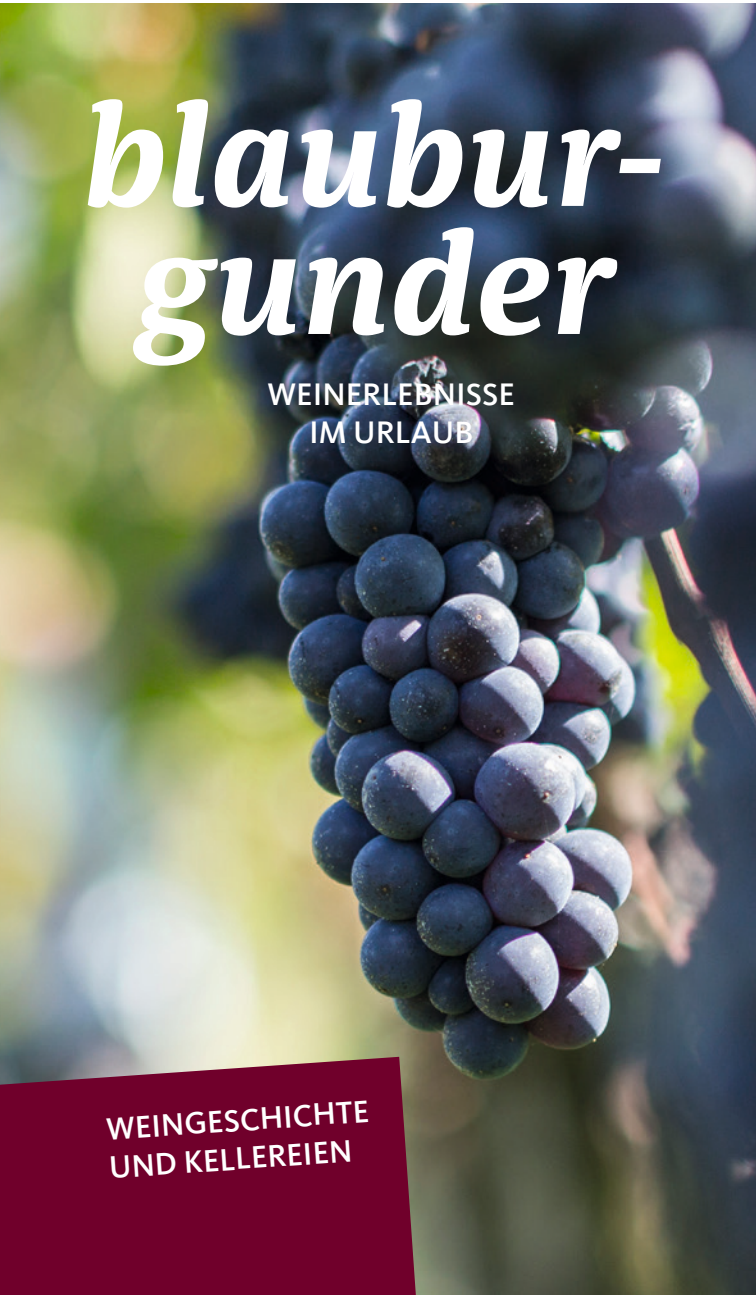
Castelfeder
an der Südtiroler Weinstraße
BLETTERBACH | DOLOMITEN | KALTERER SEE

SÜDTIROL



blaubur-gunder

WEINERLEBNISSE
IM URLAUB

WEINGESCHICHTE
UND KELLEREIEN

Seite

Rund um den edlen Tropfen	3
Blauburgunder	6
Kellereien	13
WinePass	24
Vinotheken	25
Stimmungsvoller Weingenuss	26
Weinerlebnisse	28

Rund um den edlen Tropfen

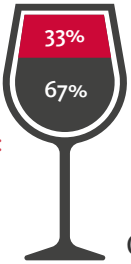
Rotwein

Weißwein

UNTERLAND

33%

Wichtigste Rebsorten:
Blauburgunder
Vernatsch



67%

Wichtigste Rebsorten:
Ruländer
Chardonnay
Gewürztraminer

ÜBERETSCH

44%

Wichtigste Rebsorten:
Vernatsch

56%

Wichtigste Rebsorten:
Weißburgunder
Chardonnay
Sauvignon
Gewürztraminer

BOZEN

70%

Wichtigste Rebsorten:
Vernatsch
Lagrein

30%

Wichtigste Rebsorten:
Gewürztraminer
Weißburgunder

Der Ursprung der Weinbaukultur hat in Südtirol eine lange Tradition, da Südtirol ideale Voraussetzungen bietet: das mediterrane Klima des Südens und die Alpen als Kälteschutz im Norden.

300 – 700 m Höhe

Klimazonen Vielfalt

200 – 1.000 m Höhe

Wärmste Lagen Südtirols

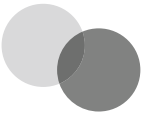
250 – 900 m Höhe

Mediterranes Klima

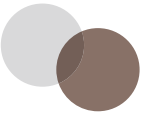
Im Mittelalter waren die Weinhöfe in Besitz der bayrischen Klöster und Adeligen. Während der Weltkriege erlebte der Weinbau eine Krise. Dank Modernisierung und konsequentem Qualitätsdenken in den 1970er Jahren, gelang ein nachhaltiger Aufschwung.

Böden

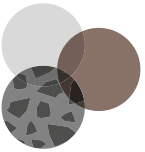
Unterland
Kalk- und Dolomitengestein



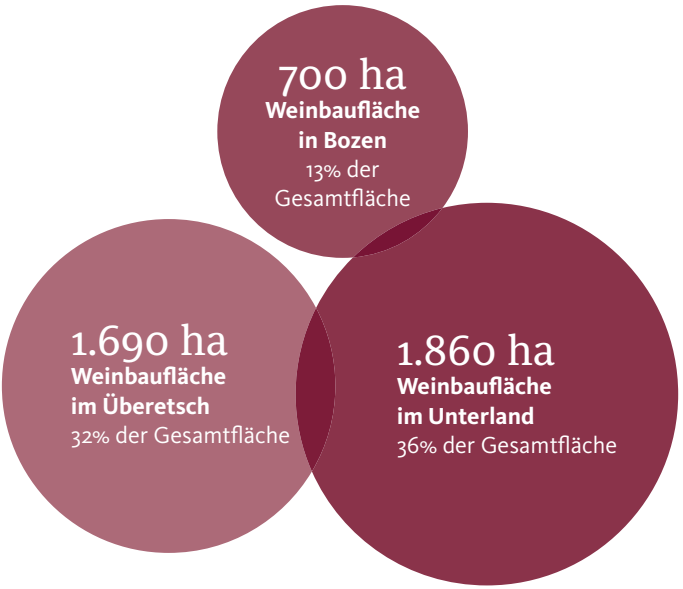
Überetsch
Kalk- und Porphyrgestein



Bozen
Porphyr, Schotterböden in Hanglagen,
Schwemmböden im Tal



Die Weinbaukultur in Südtirol führt mehr als 3.000 Jahre zurück. Bereits vor Christi Geburt betrieben die Räter Weinbau in Südtirol. Die Römer übernahmen von den Rätern die Lagerung und den Transport des Weines in Holzfässern. Mit der Entstehung der „Via Claudia Augusta“, die als erste Alpenverbindung galt, wurde neues Wissen in Sachen Weinbau nach Südtirol gebracht.



blauburgunder

Der König der Rotweine

Der Blauburgunder, auch bekannt als Pinot Noir, ist eine qualitativ sehr hochwertige Rebsorte und nimmt wie in vielen anderen Ländern auch in der heimischen Weinkultur einen hohen Stellenwert ein. Die kleinen Weiler Glen und Mazon sind jeher als „Blauburgunder-Himmel“ bekannt. Hier wird bester Wein produziert.

Geschichte des Blauburgunders

Die Erstpflanzung des Blauburgunders in Südtirol und im Trentino soll Mitte des 1800 Jahrhunderts erfolgt sein. Dies belegt das Buch „Der Weinbau und die Weine in Deutschtirol“, verfasst von Edmund Mach (1894).

Der Blauburgunder –
granatrot, intensiver Duft und
königlich aromatisch

Anbaugebiet

In Südtirol beträgt die Anbaufläche des Blauburgunders 410 ha. Besonders gut gedeiht diese Sorte in der Gegend um Neumarkt (Mazon) und Montan (Glen). Auch im Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal und Vinschgau wird diese Sorte angebaut.

Bevorzugter Standort

In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet sich diese Sorte besonders gut. Außerdem liebt diese Rebe die Wärme und das mediterrane Klima, gute Durchlüftung und Abkühlung in der Nacht. Der Boden sollte ein lehm– und kalkhaltiger Schotterboden sein.

Der Blauburgunder
Charakter *Der Blauburgunder ist rubin- bis granatrot und anhaltend im Geschmack. Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Gewürz und Veilchen. Im Alter verdichten sie sich zu Süßholz und herbstlichem Waldboden.*
Empfehlung: *Braten, Wild, Milchlamm, Kaninchen und Hartkäse.*
Lagerfähigkeit: *4–5 Jahre*
Serviertemperatur: *14–16 °C*

Autochthone Rebsorten

Als autochthone Rebsorten werden jene bezeichnet, die in der Region ihren Ursprung haben. An der Südtiroler Weinstraße gedeihen 3 autochthone Rebsorten: Gewürztraminer, Vernatsch und Lagrein. In Auer, gedeiht der Lagrein besonders gut. Diese Weinsorte gehört zu Südtirols roten Leitsorten und wird außerdem auch im Bozner Talkessel, Überetsch und Etschtal angebaut. Der bevorzugte Standort des Lagreins sind tiefe Lagen mit warmen Böden, aus Sand, Kies und Bozner Porphyr.

Lagrein

385 ha
Gesamtanbaufläche in ganz Südtirol

12–16°C
Serviertemperatur

Charakter: *rubin- und dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.*

Empfehlung
wird zu Wild, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

Vernatsch

846 ha
Gesamtanbaufläche in ganz Südtirol

12–14°C
Serviertemperatur

Charakter: *hellrubin - bis rubinroter Farbe, schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.*

Empfehlung
generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch.

Gewürztraminer

11–13°C
Serviertemperatur

378 ha
Gesamtanbaufläche in ganz Südtirol

Charakter: *stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein, mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenen, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar.*

Empfehlung
Er eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, sowie zur gewürzten orientalischen Küche, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif- oder Dessertwein ab.

Weinerzeugung

Die Weinlese, das „Wimmen“, fällt in Südtirol in die Wochen von Anfang September bis Mitte Oktober. Je nachdem, ob es sich um Weiß-, Rosè – oder Rotweine handelt, sind der Gärvorgang sowie die Verarbeitung des frischen Mostes ganz unterschiedlich.
Bei den Weiß- und Rosèweinen wird der Traubensaft sofort abgepresst und von den Trestern (Schalen, Kernen, Stielen und Stängel) getrennt vergoren. Die Vergärung der Rotweine hingegen erfolgt auf den Trestern. Die Dauer der Gärzeit variiert im Normalfall zwischen 5 und 14 Tagen. Bei den meisten Weißweinen sowie beim Südtiroler Vernatsch sind die fruchtigen Aromen und die lebendige Frische wesentliche Merkmale. Diese gilt es beim Ausbau im Keller zu erhalten und zu fördern. Eine Lagerung in großen Holzfässern und Stahltanks eignet sich dazu am besten. Für einen längeren Ausbau im großen Holzfass und in Barriques kommen einige Weißweine sowie die gehaltvollen Rotweine in Frage.

Kellereien

in Auer, Montan, Neumarkt & Salurn

Weinbau ist in Südtirol schon seit Jahrtausenden verwurzelt. Weinreben gehören zum Landschaftsbild, zur Kultur und zum gelebten Alltag. Auf den sonnenverwöhnten Hängen und entlang der Südtiroler Weinstraße werden die Weinreben mit Sorgfalt kultiviert und bewirtschaftet. Doch eine Rebsorte findet in der Feriendestination Castelfeder besonders günstige Voraussetzungen und wohl auch ihren bestmöglichen Ausdruck: der Blauburgunder. Der eleganteste aller Rotweine gedeiht hier samtig, weich und vollmundig.

Ansitz Dornach

Dornachstraße 12, **Salurn**
Tel. +39 338 69 73 946
info@ansitzdornach.it | www.ansitzdornach.it

Patrick Uccelli ist Biobauer und Diplom-Önologe. Er kreiert jedes Jahr neue, einzigartige Weine: rote, weiße, orange – stets das Beste, was der Jahrgang hergibt. Besuchen Sie ihn im Keller und im Weinberg, gerne führt er sie in die biodynamische Weinbereitung ein.
Seine Frau Karoline ist Biologin und für die Vielfalt am Hof zuständig: Sie kümmert sich mit viel Liebe um alles was blüht, Früchte bringt, Eier legt, meckert und Milch gibt. An der familiär geführten Weinmanufaktur wird nach den Richtlinien von Bioland und Demeter gearbeitet.

Blauburgunder, Weißburgunder, Manzoni Bianco, Gewürztraminer, verschiedene PIWI-Rebsorten

Mo.-Sa. nach Vereinbarung Hof- und Kellerführung, sowie Weinverkostung (10€ p.P.)

Brunnenhof

Gebirgsjägerstraße 5, **Neumarkt**
Tel. +39 0471 820 687
info@brunnenhof-mazzon.it

Inmitten der Mazoner Weinberge liegt der Weinhof, auf dem sichtlich die Traditionen gepflegt, aber auch Innovationen gefördert werden. Seit 1987 ist er im Besitz der Familie Rottensteiner. Hier ist die Heimat des Blauburgunders, die Hügellandschaft Mazon ist die beste Blauburgunder-Lage überhaupt im südlichen Tirol. Eine Reben-Insel, zwischen 300 und 450 Meter hoch gelegen, auf der orographisch linken Seite des Flusses Etsch. Die Arbeit im Weinberg wird mit größter Sorgfalt verrichtet, die Weine vom Brunnenhof sind Bioland zertifiziert.

Blauburgunder, Lagrein, Gewürztraminer, Brunnenhof EVA - Manzoni Bianco, Goldmuskateller.

Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Weinberg + Keller + Verkostung
Freitags / 17 Uhr / Weingut Brunnenhof, Mazon, Möglichst viel von der Natur lernen, das ist der Weg der Fam. Rottensteiner. Nach einer Weinbergbegehung und einer Kellerführung verkosten Sie die Weine des Brunnenhofs.

WINEPASS

Castelfeder

F.-Harpf-Str. 15, **Kurtinig a. d. W.**
Tel. +39 0471 820 420
info@castelfeder.it

50 Jahre Geschichte und 3 Generationen der Familie Giovanett stehen heute hinter dem Weingut Castelfeder. Weinbau und Wein sind in der Familie mit den Jahren zum Mittelpunkt herangereift, ja zum Lebensinhalt geworden. Das Familiengut liegt in den Gemeinden Neumarkt und Kurtinig im Südtiroler Unterland und umfasst rund 60 ha Rebfläche aus denen vorwiegend Weißweine sowie autochthone Rotweine hergestellt werden. Seit 2011 bewirtschaftet die Familie auch die Riesling- Steillage Sorentberg an der Mosel.

Blauburgunder, Vernatsch, Lagrein, Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer

Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Clemens Waldthaler

Bachgasse 2, **Auer**
Tel. +39 333 472 00 80
weingut.c.waldthaler@gmx.com

Das Weingut wurde 1735 von der Familie Waldthaler erworben. Heute werden in 7. Generation 7 ha Weinbau bewirtschaftet. Auer liegt auf einem Porphyrschutt-Kegel, die Böden in leichter Hanglage eignen sich deshalb besonders für den Weinbau. Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärführung sowie eine ständige Kontrolle und Pflege der Weine sind unerlässlich für die Qualität und Bekömmlichkeit.

Weißburgunder, Grauburgunder, Sauvignon, Lagrein, Merlot, Cabernet, Blauburgunder

Mo.–Fr. 9–13 Uhr und 15–19 Uhr und Sa. 9–14 Uhr
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Von der Rebe zur Flasche
Freitags / 16 Uhr / Weingut Clemens Waldthaler ***Kellerführung*** *und* ***Verkostung*** *von 4 Weinen im Weingut Clemens Waldthaler. Dauer ca. 1,5 Stunden.*

WINEPASS

Franz Haas

Villnerstraße 6, **Montan**
Tel. +39 0471 812 280
info@franz-haas.it

Das Weingut Franz Haas arbeitet seit seinen Anfängen mit viel Einsatz daran, die Qualität seiner Trauben bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Im Jahr 1880 wurde das Fundament des heutigen Betriebs gelegt, der seit sieben Generationen besteht. Es werden heute Trauben von 55 Hektar Weinbergen verarbeitet. Der Blauburgunder ist die große Herausforderung eines jeden Winzers. Für diesen Wein schlägt das Herz von Franz Haas ganz besonders. Es ist seine große Leidenschaft und daher ist es auch nicht verwunderlich, dass die Selektion des "Pinot Nero", genannt "Schweizer", nur in den besten Jahren erscheint.

Blauburgunder, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Weißburgunder, Lagrein, Sauvignon, Moscato Rosa, Merlot

Mo.–Sa.: 9–12 Uhr und 14.30–18.30 Uhr
Außerdem ist das Weingut jeden ersten Sonntag im Monat von 9–12 Uhr und von 14.30–18 Uhr geöffnet.
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Haderburg

Albrecht Dürer Weg 3, **Salurn**
Tel. +39 0471 889 097
info@haderburg.it

Mitte der siebziger Jahre wagte Alois Ochsenreiter den Schritt vom bäuerlichen Betrieb, der Trauben und Äpfel verkaufte, zum Winzer, der seine Trauben weiterverarbeitet. Die Begeisterung für gute Weine und Sekte bestimmt seitdem die Arbeiten im Weinberg und im Keller. In den letzten Jahren konnte die Familie einige Weinberge in sehr guten Lagen erwerben, die das Angebot ergänzen.

Merlot-Cabernet, Sauvignon, Gewürztraminer, Blauburgunder, Haderburg Brut, Haderburg Pas Dosé.

Mo.–Fr.: 9–12 und 13.30–17.30 Uhr; Sa.: 9–12 Uhr
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Happacherhof

Schlossweg 10, **Auer**
Tel. +39 0471 810 538
info@ofl-auer.it

In der schuleigenen Kellerei der Fachoberschule für Landwirtschaft werden die am Happacherhof produzierten Trauben der Sorten Chardonnay, Cabernet, Merlot und Lagrein zu Wein verarbeitet. Die Herstellung der Weine begleiten die Schülerinnen und Schüler im Praktikumsunterricht mit.

Chardonnay, Merlot, Cuvee aus Merlot und Cabernet, Rubin, ein Bio-Lagrein und Passito Aurum.

Mo.–Fr.: 8–12 Uhr und 13–16.30 Uhr
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Maso Thaler

Glenerweg 59, **Montan**
Tel. +39 338 848 33 63 oder **+39 393 987 73 12**
info@masothaler.it

Ein Hügel, in 630 m Höhe, mit Weinbergen bedeckt und von den Wäldern des Naturparks Trudner Horn umgeben. Mittendrin ein Hof, dessen Ursprünge bis ins Jahr 1812 zurückreichen. Hier liegt die Kellerei Maso Thaler, nur wenig oberhalb der Ortschaft Montan. Der Hof befindet sich hier in dem italienweit wichtigsten Anbaugebiet für die Blauburgundertraube.

Blauburgunder, Weißburgunder und Sauvignon.

Mo.–Sa.: 10–13 Uhr und 14–19 Uhr
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Pfitscher

Dolomitenstraße 17, **Montan**
Tel. +39 0471 168 13 17
info@pfitscher.it

Wie aus dem Weingut Pfitscher die erste KlimaHaus Wine-Kellerei Italiens wurde? Ganz einfach: sie wollten im Einklang mit der Natur leben und arbeiten. Für ein möglichst natürliches und ehrliches Produkt. Der Verkostungsraum eröffnet mit einer riesigen Fensterfront einen atemberaubenden Blick auf das Südtiroler Unterland und auf die Berge ringsherum. Muss man gesehen haben!

Blauburgunder, Lagrein, Sauvignon, Gewürztraminer, Chardonnay, Weißburgunder, Müller Thurgau

Mo.–Fr. 8–12 Uhr und 14–18 Uhr; Sa. 9–12 und 14–17 Uhr
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

Wein & Architektur in der Klimahaus Wine Kellerei Pfitscher
Fr. / 16 Uhr / Weingut Pfitscher
Das Familienweingut erhielt als erste Kellerei Italiens das Qualitätssiegel KlimaHaus Wine. Tradition wahren, Neues wagen - das Credo scheint aufgegangen zu sein.

WINEPASS

Kellerei Schenk Italia

Bahnhofstraße 43, **Auer**
Tel. +39 0471 803 311
schenk.italia@schenk.it

Schenk Italia, wurde im Jahr 1952 in Reggio Emilia gegründet und hat 1960 den Hauptsitz nach Auer verlegt.
Hier entstand der erste mit dem Produktionsgebiet verbundene Betrieb; der erste Schritt in Richtung des Projekts "Italian Wineries".
Die Zusammenarbeit mit den renommiertesten italienischen Kellereien bis hin zum Erwerb der Kellerein 'Bacio della Luna' in Vidor – Valdobbiadene (Treviso) und 'Lunadoro' in Valiano di Montepulciano (Siena), haben das Unternehmen dazu veranlasst eine breite Palette an Qualitätsprodukten anzubieten. Alle Produkte werden aus betriebswirtschaftlicher und ökologischer Sicht nachhaltig hergestellt. Alle unsere Weine finden Sie in unserer Verkaufsstelle in Auer.

Gewürztraminer, Weißburgunder, Lagrein

Mo.–Fr.: 8–12 und 13–17 Uhr

WINE

WinePass

Über 40 Weinerlebnisse entlang der Südtiroler Weinstraße zum **halben Preis**

Die Möglichkeit über 90 Museen zu besichtigen, **kostenlos**

Die Benutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol **kostenlos**

Partnerbetriebe in unserer Feriendestination sind:

- Aurum Arcadia, Auer, Tel. +39 0471 810 025
- Garni Meinrad, Auer, Tel. +39 0471 810 416
- Hotel Tyrol, Auer, Tel. +39 0471 810 797
- Berggasthof Dorfner, Montan, Tel. +39 0471 819 924
- Ferienwohnungen Lexnhof, Montan, +39 0471 960 563
- Zimmer/Ferienwohnungen Burgunderhof, Montan, Tel. +39 0471 820 062
- Zimmer / Ferienwohnungen Klausenhof, Montan, Tel. +39 0471 819 702

Vinotheken

in Auer & Neumarkt

Cristal Oenoteque

Hauptplatz 35, **Auer**
+39 0471 810 421
cristal.oenoteque@alice.it
Ruhetag: Sonntag

große Auswahl an lokalen, nationalen und internationalen Weinen

Johnson & Dipoli

Andreas-Hofer-Str. 3, **Neumarkt**
+39 0471 820 323
info@johnson-dipoli.it
kein Ruhetag

Südtiroler Spezialitäten, Italienische Küche, Internationale Küche und die dazu passenden Weine

Marianne Stube

NEU!

Wir haben unseren kulinarischen Blickwinkel erweitert. Eine heimelige Stube, in der sich Träume erfüllen und jeder Bissen zum Gaumenschmaus wird.
Donnerstag, Freitag und Samstag geöffnet.

Stimmungsvoller Weingenuss

3.-20. Mai
Blauburgundernächte

Erleben Sie in den Blauburgundernächten Gaumenfreuden der besonderen Art. Verschiedene Gastronomiebetriebe der Feriendestination Castelfeder bieten ein einzigartiges kulinarisches Angebot. Außerdem findet im Rahmen der Blauburgundernächte eine elegante Wineparty statt.

18.-20. Mai
Blauburgundertage

Diese Veranstaltung findet jährlich in Montan und Neumarkt statt. Hier werden die besten Blauburgunder verkostet und prämiert. Verschiedene Veranstaltungen wie Publikumsverkostungen, Seminare, Vertikalverkostungen und Verkostungsvorträge, werden geboten.

20. Juni
Lagrein im Wandel der Zeit

Diese Veranstaltung bietet neben Weingenuss viel Wissenswertes über den Rotwein Lagrein: Herkunft, Verbreitung und Stilistik dieser autochthonen Weinsorte. Kulinarisch werden Sie mit feinen Köstlichkeiten verwöhnt.

8. Juni
Nacht der Keller

Die Kellereien im nördlichen Teil der Südtiroler Weinstraße öffnen ihre Tore von 17 bis 24 Uhr.

13. Juli
Wein und Lauben

Auch in diesen Jahr sind es wieder die **35** besten Winzer aus ganz Südtirol und dem Trentino die Weinliebhaber und Weinkenner zu einem Zusammentreffen einladen. Die Kulisse für den Abend im Zeichen des Weines sind die malerischen Neumarkter Lauben. Die Önothek Johnson & Dipoli reicht Gästen zu den Weinen passende Spezialitäten aus ihrer Küche, jazzige und loungige Töne untermalen die Weinflaniermeile.

22.-24. August
Unterlandler Weinkosttage

An diesen Abenden dreht sich in Auer alles um den Wein. Es sind jene Weinsorten vertreten, die im Unterland heimisch sind. Es werden die besten Weine verkostet, verglichen und prämiert. Kulinarische Köstlichkeiten und musikalische Unterhaltung runden die Weinkosttage ab.

Weinerlebnisse

Buchen Sie Ihr individuelles Weinerlebnis an der Südtiroler Weinstraße

WineSafari

Jeden 1. Freitag im Monat
... eintägige Entdeckungsreise entlang der Südtiroler Weinstraße. Erfahren Sie mehr zum Weg des Weines vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet, kulinarisch stimmig und erlebnisreich inszeniert. Ein unvergessliches Weinkulturerlebnis!

WineSafari traditionell

26.04. – 12.07. – 16.08.
Neben modernen, architektonisch innovativen Kellergebäuden kennzeichnen auch immer noch die alten Kellereien, tiefen Keller und das urige Gestein, die Weinbaukultur Südtirols. Eintauchen in die historischen Tiefen, Schlösser, Erbhöfe und die einmalige Girlaner Kellerwelt kennenlernen. Den Teilnehmern werden Weine mit eigenständigem Charakter, autochthone Rebsorten und eine Jahrtausende alte Weinbautradition beschrieben.

Wein & Architektur

Jeden 2. Donnerstag im Monat
An der Südtiroler Weinstraße reichen sich traditionelle Weingüter- mit Einflüssen deutscher Gotik, italienischer Renaissance und Südtiroler Elementen - und zeitgenössische Kellereien unaufdringlich die Hand und besinnen sich mit ihren Winzern naturnah auf ihr Hauptziel: die Produktion besonderer Weine. Namhaften Südtiroler Architekten ist es mit viel Ideenvielfalt und Achtung zur Natur gelungen, den Weingütern einen authentischen Charakter zu verleihen, dabei der Landschaft nicht den Rang abzulaufen, sondern sie zu unterstreichen und zu umrahmen.

Info & Anmeldung
Südtiroler Weinstraße
Tel. +39 0471 860 659
info@suedtiroler-weinstrasse.it

Wein & Rad

Jeden 2. Dienstag im Monat (Mai – Oktober)
Auf der Südtiroler Weinstraße – der ältesten Weinstraße Italiens – der Sonne entgegen radeln. Inmitten von Weinreben und Apfelwiesen, vorbei an Burgen und Schlössern, auf bequemen Radwegen ein Stück Natur & Kultur Südtirols entdecken und radelnd die Vielfalt erleben. Die Radtouren der Südtiroler Weinstraße sind auch für Ungeübte ein Genuss.

Connaisseur du Vin

18.04.2019
In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Interessent Wissen aus der Welt des Weines aneignen. Ziel der „Ausbildung“ ist es, einen Einblick in die facettenreiche und geschmackvolle Welt der edlen Tropfen sowie eine Hilfestellung bei der Weinwahl im Restaurant zu erhalten.

Wimmen hautnah

13.09.2019
Mit Ausblick auf die Berge und umgeben von Weinbergen ein Glas Südtiroler Wein genießen, das ist ein wunderbares Erlebnis. Bei der Weinlese mitzuwirken, ist jedoch ein ganz besonderes Abenteuer. Mit „Kiebl“ (Südtiroler Wort für Eimer) und „Schaar“ (Südtiroler Wort für Schere) begleiten und unterstützen Sie tatkräftig einen Winzer bei der Weinlese und wirken bei der Schaffung des nächsten Jahrganges mit. Das „Wimmen“ wird gemeinsam abgeschlossen bei Wein und einer traditionellen Marende.

Castelfeder
an der Südtiroler Weinstraße
BLETTERBACH | DOLOMITEN | KALTERER SEE

Tourismusverein Castelfeder an der Südtiroler Weinstraße
Associazione Turistica Castelfeder sulla Strada del Vino

Hauptplatz / Piazza Principale 5
Auer / Ora - Südtirol / Alto Adige - Italien / Italia
Tel. +39 0471 810 231
info@castelfeder.info | www.castelfeder.info

Südtiroler Weinstraße
STRADA DEL VINO

Raiffeisen Meine Bank

Impressum

Herausgeber / Editore:
Castelfeder a.d.S.W. Gen.m.b.H. / Castelfeder s.S.d.V. Soc.Coop.a r.l.

Texte / Testi: Tourismusverein Castelfeder

Bilder / Immagini: Titelbild / Immagine di copertina: Lafogler Marion Feola Marco, IDM Südtirol / Frieder Blickle, Kellerei Franz Haas, Kellerei Schenk, Lafogler Marion, Livestyle / Daniel Mair, Maso Thaler, Pernter Gerhard, Thalheimer Ludwig, Weingut Castelfeder, Weingut Haderbug, Weingut Pfitscher

Layout: effekt.it | Druck / Stampa: Fotolito Varesco