

VON PAYR

WEINHOF · TENUTA

Chardonnay Riserva

2023



In der Nase weckt der Chardonnay Riserva Assoziationen an Feuerstein und Grafit, unterlegt von einem zarten Mandelton sowie Reminiszenzen an frisches Steinobst und Akazienblüten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtig-salzig, cremig und mit leichter Würze. Die Präsenz des französischen Eichenholzes und die angenehme Säure verleihen dem Chardonnay Riserva eine elegante Lebendigkeit, die Salzigkeit und das lang anhaltende Finish animieren zum nächsten Schluck.

Rebsorte

100% Chardonnay, Klon 95/Unterlage SO4

Pflanzjahr

2004

Weinberg

Kalkschotterboden in Hanglage Südost
auf 510 Metern ü.M.

Anbaufläche

0,5 Hektar

Ertrag

30 Hektoliter pro Hektar

Abfüllmenge

2.000 Flaschen pro Jahrgang

Weinbereitung

Nach dem Abbeeren werden die Beeren pneumatisch sanft gepresst. Der Most vergär mit Hilfe von Reinzuchthefen im Barriquefass.

Weinreifung

Der Wein reift 12 Monate auf der Vollhefe im französischen Barrique, anschließend 6–8 Monate im großen Holzfass. Von November bis ins späte Frühjahr nach der Lese wird der Wein von Hand regelmäßig aufgerührt, um den Hefekontakt zu intensivieren. Er dankt es uns mit aromatischer Frische, Cremigkeit und Fülle. Auf Schönung, Filtration und Abfüllung folgt eine Flaschenreife von 4–6 Monaten.

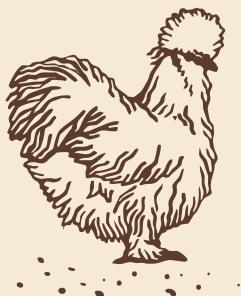
⌚ 14,5% Vol.

💧 Gesamtsäure 6 g/l

🌡️ 15–18° C

⌚ 10 Jahre und länger

🍴 Teigtaschen, Risotto, Fleischspeisen von Wild und Kalb, Fischgerichte an feinen Saucen sowie Hartkäse und Wurstwaren.



Fam. Hannes Munter & Monika von Payr
Bergweg 40 · Eppan an der Weinstraße · Südtirol · T. +39 340 339 00 55
www.vonpayr.com · info@vonpayr.com

VON PAYR

WEINHOF · TENUTA

Blauburgunder Riserva

2024



In der Nase zeigt sich der Blauburgunder Riserva unverhohlen fruchtig und erinnert uns an dunkelrote Früchte. Zu ihnen gesellt sich eine dezente Würze, die an einen Waldboden nach dem Frühlingsregen erinnert. Am Gaumen präsentiert sich der Wein gleichermaßen fruchtig-elegant und lebhaft-ungezähmt. Der geschliffene Gerbstoff unterstreicht die Ausgeglichenheit, im Abgang wirkt der Blauburgunder Riserva leicht balsamisch.

Rebsorte

100% Blauburgunder, Geisenheimer Klon GM 20-13
Unterlage 125 AA

Pflanzjahr
2020

Weinberg

Kalkschotterboden mit Lehmanteil in Hanglage Südost auf 470 Metern ü.M.

Anbaufläche
0,5 Hektar

Ertrag
30 Hektoliter pro Hektar

Abfüllmenge
2.000 Flaschen pro Jahrgang

Weinbereitung

Nach dem Abbeeren vergärt die Maische mit Hilfe von Reinzuchthefen im offenen französischen Tonneau. Der Tresterhut wird täglich von Hand nach unten gestoßen, um den Kontakt von Most, Schalen, Fruchtfleisch und Kernen zu intensivieren.

Weinreifung

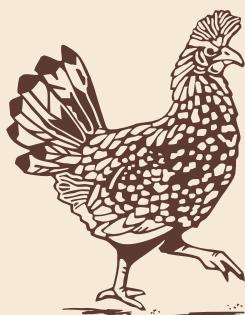
Der Wein reift 12 Monate auf der Feinhefe im französischen Barrique, anschließend 6 bis 8 Monate im großen Holzfass. Von November bis ins späte Frühjahr nach der Lese röhren wir den Wein von Hand auf, denn regelmäßige Bâtonnage belohnt mit frischer Aromatik und eleganter Fülle. Auf Schönung, Filtration und Abfüllung folgt eine Flaschenreife von 4 bis 6 Monaten.

⌚ 14,5% Vol.

💧 Gesamtsäure 6 g/l

🌡️ 15–18° C

⌚ 10 Jahre und länger



Fam. Hannes Munter & Monika von Payr
Bergweg 40 · Eppan an der Weinstraße · Südtirol · T. +39 340 339 00 55
www.vonpayr.com · info@vonpayr.com

VON PAYR

WEINHOF · TENUTA

Souvignier Gris IGT Mitterberg "Orange" 2023



Der Souvignier Gris präsentiert sich selbstbewusst „orange“. Bernsteinfarben, duftet er im Glas nach Linden- und Holunderblüten und erinnert uns ein wenig an zum Trocknen aufgehängte Küchenkräuter. Im Hintergrund sorgt eine leicht exotische Note für zusätzliche Spannung. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Schlehe, Sanddorn und Litschi. Der griffige Gerbstoff schenkt dem Wein eine angenehm herbe Fülle. Ein Wein, der genau der sein darf, wer er ist: unverfälscht, authentisch, echt.

Rebsorte

100% Souvignier Gris (pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte)

Pflanzjahr

2020

Weinberg

Kalkschotterboden mit Lehmanteil in Hanglage Südost auf 470 Metern ü.M.

Anbaufläche

eine Rebzeile im Blauburgunderweinberg

Ertrag

30 Hektoliter pro Hektar

Abfüllmenge

100 Flaschen pro Jahrgang

Weinbereitung

Abgebeert wird von Hand, die Maische vergärt spontan ohne die Zugabe von Reinzuchthefen circa drei Wochen lang in zwei Amphoren von je 55 Litern.

Weinreifung

Der Wein ruht 12 Monate lang in den Amphoren auf der Feinhefe. Regelmäßiges Aufrühren (Bâtonnage) von Hand intensiviert den Kontakt zwischen Wein und Hefe und sorgt für ausgeprägte Aromatik und elegante Frische. Anschließend wird der Souvignier Gris 6 bis 8 Monate lang im Edelstahlfass ausgebaut. Abfüllung und Verkorken erfolgen in Handarbeit, ohne Schönung und Filtration. Die Flaschenreife beträgt weitere 4 bis 6 Monate.

⌚ 12,5% Vol.

💧 Gesamtsäure 5,6 g/l

🌡️ 15–18° C

⌚ 10 Jahre und länger

🍴 mediterrane Vorspeisen, Meeresfrüchte, frittiertes Gemüse, Geflügelgerichte, Weißschimmelkäse



Fam. Hannes Munter & Monika von Payr
Bergweg 40 · Eppan an der Weinstraße · Südtirol · T. +39 340 339 00 55
www.vonpayr.com · info@vonpayr.com