



WEINGUT  
PFÖSTL



Von der Sonne gereift

**... und mit Liebe verarbeitet**





**„Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile.“**

Wir finden, diese Weisheit des Aristoteles gilt auch für den Wein. Denn Wein ist ein Ergebnis des komplexen Zusammenspiels von Boden, Sorte, menschlicher Arbeit und dem Wetter.

Doch woher kommt das gewisse Etwas eines Weines? Könnte es vielleicht sogar das Herzblut des Winzers sein, das diesen Unterschied am Ende des Zusammenspiels ausmacht?

„Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile“

Aristoteles





## Winzer mit Leib und Seele

**„Wir, die Menschen dahinter“**

Für Stefan Pföstl und Georg Weger ist mit dem Weingut Pföstl in Schenna ein Traum in Erfüllung gegangen. Wir sind Freunde seit unserer Kindheit, weil wir nur einen Steinwurf weit voneinander aufgewachsen sind. Georg ist mütterlicherseits im Stammbaum der Pföstl verwurzelt. Er bearbeitet die Weinberge und veredelt die Trauben im Keller. Ich bin Stefan und mit Leib und Seele Gastwirt. Meine große Leidenschaft jedoch ist der Wein. Heute kümmere ich mich um den Verkauf und wenn es die Zeit zulässt, helfe ich im Weinberg und im Keller.



Stefan und Georg



# Selektionslinie

## Valpitan

Der uralte Flurname „Valpitan“ wäre fast in Vergessenheit geraten. Die Bezeichnung kommt aus dem romanischen und bedeutet „Tal am steilen Hang“. Dort liegt unser kleiner Weinkeller, in dem die guten Tropfen reifen. Um ein Stück Tradition zu bewahren, haben wir beschlossen, dass nur unsere Besten den Namen Valpitan tragen dürfen.



### Chardonnay

Eleganter, dichter Weißwein, erinnert an reifes Obst und getoastetes Brot. Empfehlung: zu gegrilltem Fisch und weißem Fleisch.

### Sauvignon

Komplexer Weißwein, im Duft erinnert er an Pfirsich, Holunder und feine Eichenaromen. Mineralisch mit anregender Säure und langem Abgang. Ein vielseitiger Essensbegleiter, der sowohl zu Spargel mit Boznersauce als auch zu geräucherter Forelle passt.

### Weissburgunder

Kräftiger, dichter Weißburgunder. Im Duft vielschichtig, erinnert an Apfel und Zitrus. Empfehlung: zu Antipasti und Nudelgerichte.

### Zilp Zalp

Cuvée aus Sauvignon, Gewürztraminer und Weißburgunder. Im Duft dominieren die Aromen des Gewürztraminers, welche an Nelken und Rosen erinnern. Im Mund hingegen dominiert der Sauvignon, welcher diesem Wein eine anregenden Säure und Struktur gibt. Der Weißburgunder führt die beiden charaktergebenden Sorten zu einer harmonischen Einheit zusammen.





#### **Vernatsch**

Lebhafter gerbstoffarmer Rotwein mit Duft nach Mandeln, Veilchen, Kirschen und Johannisbeeren. Empfehlung: zu herzhafter Südtiroler Küche, mediterranen Vorspeisen, weißem Fleisch.

#### **Blauburgunder Riserva**

Vollmundiger, weicher Rotwein, der im Duft an reife Erdbeeren, Kaffee und Wacholder erinnert. Passt zu gebratenem Geflügel, Hase oder Reh.

#### **Cabernet Riserva**

Dichter und kräftiger Rotwein. Erinnert im Duft an Brombeeren, Johannisbeeren und Kakao. Empfohlen zu kurz gebratenem Rind und Lamnbraten.

#### **Merlot Riserva**

Eleganter, kräftiger Rotwein. Sein komplexer Duft, der an Johannisbeeren und Lorbeer erinnert, wird von einer feinen Holznote abgerundet. Passt zu klassischen Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.

## Sekt

### **Valpitan**

Im Weingut Pföstl wird der Sekt noch in der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Es dauert zwei Monate, bis die Hefe den Zucker in zusätzlichen Alkohol und die feine Perlage umgewandelt hat. Dabei helfen die kühlen Temperaturen in unserem Felsenkeller. Danach reift unser Sekt viele Monate auf der Hefe, bis er dann von Hand abgerüttelt wird.



#### **Blanc de Blancs**

Verspielter Duft nach Bratapfel und Zitrus mit feinen Hefe-Noten. Im Mund präsentiert er sich mit feiner Perlage und angenehm käftiger Struktur. Die milde Säure und die kaum merkbare Süße machen ihn zum idealen Begleiter für Fingerfood, Antipasti und Vorspeisen.

#### **Rosé Brut**

Zartes, ins Lachsfarbe gehendes Rosa. Der feine Duft erinnert an Beerenfrüchte und Hefengebäck. Im Mund präsentiert er sich cremig elegant und lässt im Abgang Waldfrüchte und Gewürze nachklingen. Eignet sich sowohl als Aperitiv, als auch zu Fisch und orientalischer Küche.





## Cuvées

### Die Linie „mit dem Vogel“

Bei der Arbeit in unseren Weinbergen genießen wir die Stille. Aber es freut uns ganz besonders, wenn diese Stille vom Gezwitscher, bisweilen auch von ganz aufgeregtem Gesang, unterbrochen wird. Den Vögeln in unseren Weinbergen widmen wir diese Weine.



#### Zeisig

Wird geprägt vom Goldmuskateller: sehr fruchtig, Äpfel und Zitrusfrüchte mit würzigen Noten welche an Muskatnuß erinnern. Im Mund zeigt er ein schönes Spiel zwischen Süße und Säure.



#### Stieglitz

Rosé aus den Sorten Blauburgunder, Lagrein und Vernatsch. Himbeere, Erdbeere und würzige Noten prägen die Nase. Im Mund harmonisch und mit schönem „Zug“. Ein Wein der Spaß macht und auch Vorspeisen und gegrillten Fisch optimal begleitet.

#### Gimpel

Lieblicher Rotwein mit fruchtig-verspielter Nase, der am besten leicht gekühlt getrunken wird. Eine Komposition, die mit feinem Gerbstoff, milder Säure und schmeichelnder Süße auch zu Mohn- und Kastanienkrapfen passt.



# Weingutslinie

## Sortentypische Weine aus unseren Lagen

Weine, die sowohl ihre Herkunft als auch ihre Sorte mit viel Eleganz zum Ausdruck bringen. Die Trauben kommen aus unseren Lagen rund um Meran und von unseren beiden Traubenlieferanten in Buchholz und Kaltern.



### Chardonnay

Lebhafter Weißwein mit zart-fruchtigen Aromen nach Bananen, Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Geflügel wie Truthahn oder Perlhuhn und Fisch.

### Sauvignon

Frischer, rassiger Geschmack. erinnert im Duft an Stachelbeeren und Holunderblüten. Empfehlung: ideal zu Gemüsevorspeisen, Risotto und Spargel.

### Gewürztraminer

Extraktreicher würziger Weißwein mit Noten nach Rosenblättern, Nelken, Litschi und tropischen Früchten. Empfehlung: zu Hummer, Fischgerichten, asiatischer Küche.

### Vernatsch

Lebhafter gerbstoffarmer Rotwein mit Duft nach Mandeln, Veilchen und Kirschen. Empfehlung: zu herzhafter Südtiroler Küche, mediterranen Vorspeisen, weißem Fleisch.

### Blauburgunder

Geschmeidiger Rotwein, erinnert an Waldbeeren und Kirschen. Empfehlung: zu kräftigen Vorspeisen und Lamm.

### Cabernet

Schwerer körperreicher Rotwein mit Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Veilchen und schwarzem Pfeffer. Empfehlung: zu kräftigen Fleischgerichten, besonders zu Wild und pikantem Käse.

### Merlot

Kräftiger, schmeichelnder Rotwein mit weichem Körper und Aromen nach Waldfrüchten und Weichselkirschen. Empfehlung: zu klassischen Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.

### Lagrein

Tiefdunkle Farbe, in der Nase Brombeeren viel Würze und etwas Schokolade. Gut strukturierter Wein mit kernigem Gerbstoff. Empfehlung: zu Wurstwaren und Rindfleisch.







In der Stille reift hier der Nektar der Götter



### **Besichtigung, mit Verkostung und Verkauf**

Jeden Freitag ab 18.00 Uhr ist es möglich, das Weingut zu besichtigen.

Für größere Gruppen ab sechs Personen, ist die Besichtigung mit anschließender Verkostung nur mit Voranmeldung möglich.

Informationen und Anmeldung  
Schriftlich unter: [info@weingut-pfoestl.com](mailto:info@weingut-pfoestl.com)  
oder telefonisch unter: +39 0473 230 760.







Gutes schenken!

**Genuss aus Südtirol für Ihre Lieben**

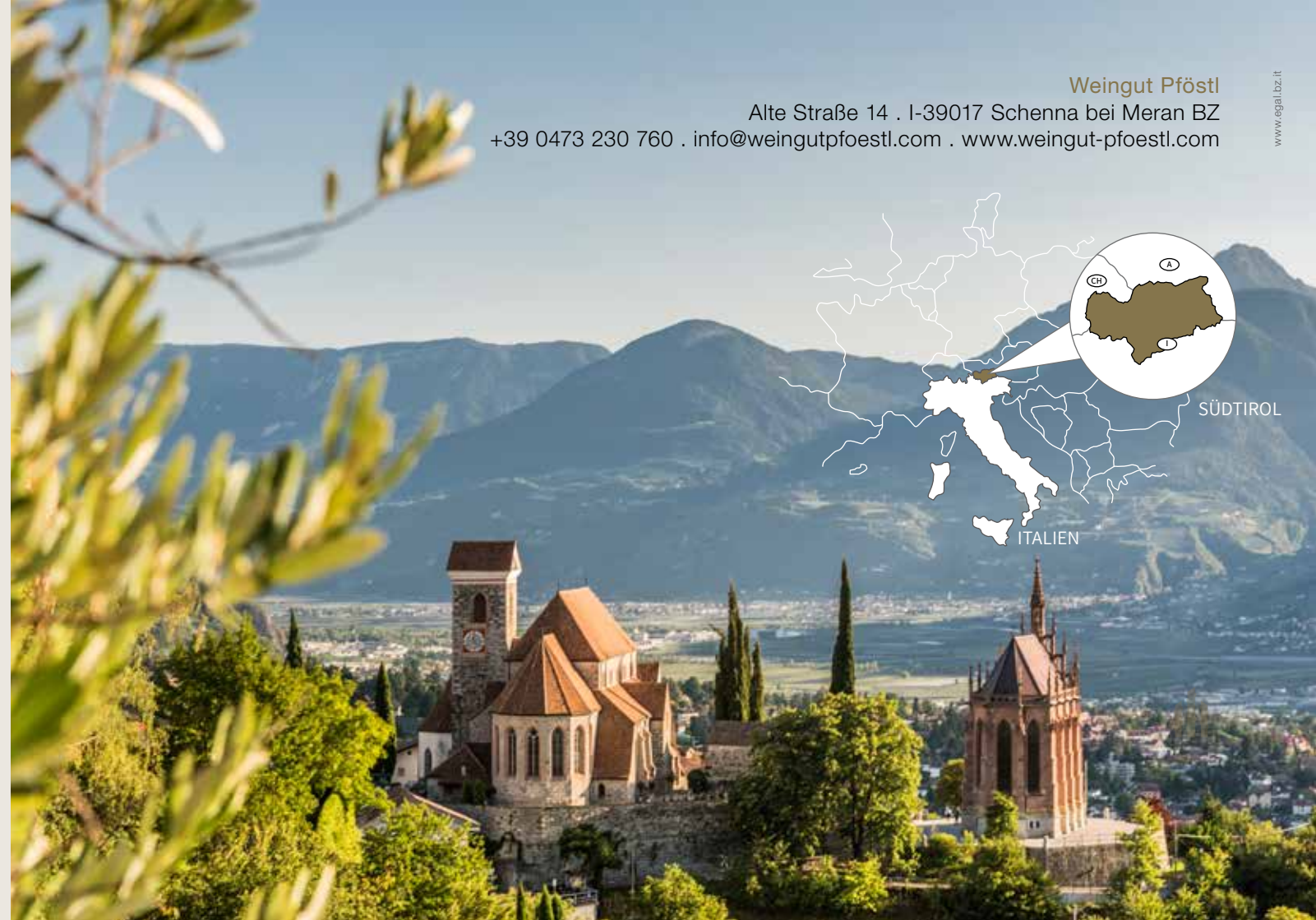
Besuchen Sie uns in der zur Familie gehörenden Delikatessen-Metzgerei Pföstl im Zentrum von Schenna oder auf unserem Onlineshop [www.gusta.it](http://www.gusta.it) mit vielen Tipps und Tricks zu den Produkten.



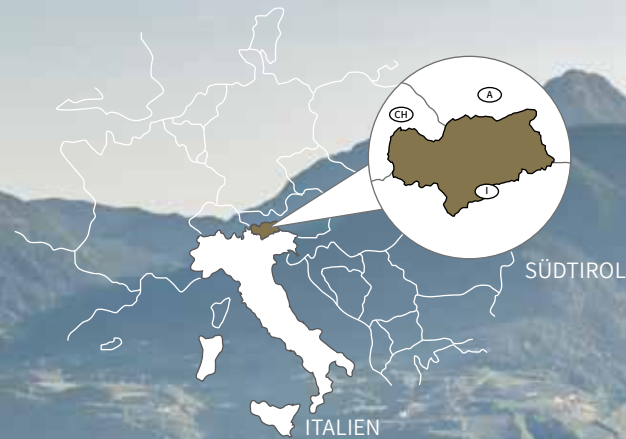
DELIKATESSEN  
**PFÖSTL**

[www.gusta.it](http://www.gusta.it)

*Ihre Familie Pföstl*



Weingut Pföstl  
Alte Straße 14 . I-39017 Schenna bei Meran BZ  
+39 0473 230 760 . [info@weingutpfoestl.com](mailto:info@weingutpfoestl.com) . [www.weingut-pfoestl.com](http://www.weingut-pfoestl.com)



[www.egal.bz.it](http://www.egal.bz.it)