



Thomas Rottensteiner
Wir leben #EnjoyVino Kultur in den Alpen seit 1890



Selbständiger Winzer in der fünften Generation mit Vater und Sohn



Am Rande der Dolomiten, inmitten kostbarer Weinberge



Familiäre Pflege vom Weinberg bis zur Abfüllung



Originale DOC-Weine zur Freude des Gaumens: prädestiniert zum Feiern!

Info/Bestellung
info@obermoser.wine
+39 335 6887019



ST. MAGDALENER CLASSICO

EnjoyVino mit Fröhlichkeit und Eleganz



Unser Phoenix: der klassische Traditionswein der immer wieder überrascht. Wunderbar ist die harmonische Ausgewogenheit durch die Komposition verschiedener Vernatschspielarten mit ein wenig Lagrein.

Vielseitig von Aperitiv, zu Soßenfisch bis hin zu mittelintensiven Braten und natürlich zu klassischen Tiroler Gerichten und allen Pasta und Sugo Kreationen.

*„Der lässige Bruder vom Pinot Noir“
„Abgefüllte Südtiroler
Glückseligkeit“*

„Langsamer Beginn und dann als erster leer“

„König der Vernatsch/Trollinger“

Die geernteten Trauben aus unseren drei Weingütern im klassischen Anbaugebiet vinifizieren wir in großen Holzfässern. Der „Nobilis“ ist eine sorgfältige Hand-Selektion von einem alten Weingut mit kleineren Trauben und etwas mehr Lagrein. Als Classico-Jungwinzer-Gruppe arbeiten wir intensiv am Renomee der neueren Cru-Selektions-Abfüllungen.



LAGREIN DUNKEL

EnjoyVino durch intensive Fruchtigkeit



Die Kombination samtiger Tannine mit Fruchtigkeit charakterisieren den Jahrgangs-Lagrein aus zwei unserer Weingüter. Ein angenehmer Urtyp der mit wunderbar dunkelroter Farbe und angenehmen Beerenaromen schmeichelt.

Zu würzigem Geflügel, gebratenem Fleisch bis hin zu Geräuchertem und reifem Käse.

*„Der schmeichelnde Bruder vom Cabernet“
„Archaisch aber freundlich“
„Trinkigkeit und Dichte vereint“*

„Ein Kaminwein der Extraklasse“

Die gelesenen Trauben vinifizieren wir in Holzfässern über bis zu 10 Monate. Der Fokus liegt auf maximale Saftigkeit und Trinkigkeit. Die Vigna „Grafenleiten“ stammt vom gleichnamigen alten Weingut und wird als Riserva bis zu 18 Monate in kleinen Holzfässern und Barriques ausgebaut. Noten von Pflaumen, Gewürzen und Kafeeröstung sind typisch darin.



SAUVIGNON BLANC

EnjoyVino mit tropischer Mineralität

Zu den bekannten komplexen Aromen aus Paprika, geschnittenen Nesseln, Heu und Holunder gesellen sich exotisch-tropische Fruchtnoten hinzu. Ein frecher individueller Aromatiker kombiniert aus zwei Lagen, eine davon das höchstgelegene unserer Weingüter für die passende Frische.

Toll zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Vegetarischen Gerichte, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

*„von Düften überquellender Liebhaberwein“
„interessante Expression warmer Südhänge“
„Ein dufter Typ“*

Diese Rebsorte kultivieren wir im Guyot-System, statt an der Pergel. Die knackige alpine Mineralität der kleinen goldgelben Trauben hält sich durch den Ausbau in Stahlfässern über etwa 6 Monate.

