

## Degubox „Weine aus Südtirol und dem Friaul“

Drei Weine von den Weingütern Kellerei Kaltern und Kellerei Bozen (Südtirol) und Cantina Rauscedo (Friaul)  
- im Laden Degubox für 30,80 € (statt 36,30 €, kein Versand)

### Goldmuskateller D.O.C. 2022

Kellerei Kaltern (Kaltern/Südtirol)

Leuchtendes Gelb; intensives Aroma nach Muskat und reifem Pfirsich; saftig und füllig, kernige Säure, gut ausgewogen durch die angenehme Fruchtsüße; ausbalancierter Körper, lang im Abgang. 100% Goldmuskateller; 12 Stunden Kaltmazeration der geernteten Trauben ohne Gärung verleihen dem Wein Struktur und Primäraromen, dann erfolgt die Pressung und Gärung der Maische auf kontrollierter Temperatur von 18 °C, gefolgt von einer dreimonatigen Lagerung auf Feinhefe im Stahltank.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 13 %

Speisenempfehlung: Aperitif, Solo, reifer Blauschimmelkäse, Krapfen, Strudel und Kuchen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,40 € im Café 0,1 l 4,90 €



### Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. 2022

Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul)

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; würziges, frisches Bukett mit Noten von roten Früchten und Unterholz; im Mund trocken und würzig, schöne Frucht, lebendige Säure, gut integriertes Tannin; 100% »Refosco dal Peduncolo Rosso« (»vom roten Stiel«); Stahltank

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisenempfehlung: Salami, Fleischsugo, rotes Fleisch, Braten, mittellalte und gereifte Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,20 € im Café 0,1 l 3,90 €



### St. Magdalener »Huck am Bach« D.O.C. 2022

Kellerei Bozen (Bozen/Südtirol)

Dunkles Rubinrot; Duft blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel-Marzipan-Aroma; voll und samtig, mittelkräftig mit weichem, würzigem Tannin und feiner Fruchtnote; aus Vernatsch mit Lagrein; Ausbau im großes Eichenfass

Serviertemperatur: 14 - 16 °C

Alkoholgehalt: 13 %

Speisenempfehlung: passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pizza, Pasta und Hartkäse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,70 €, im Café 0,1 l 5,30 €



## Hintergrundwissen Degubox

### Goldmuskateller

Goldmuskateller oder auch Moscato Giallo ist eine autochthone Rebsorte Italiens.

Es handelt sich dabei vermutlich um die früher bekannte Sorte Moscato Sirio. Sie ist eine der zahlreichen Reben, die zur großen Familie der Muskateller zählen. Die Traube ist länglich mit großen Beeren, die locker zusammenhängen. Deren Farbe erinnert an den daraus entstehenden Wein: Sie sind goldgelb.

Der Name verrät schon viel von seinem sinnlichen Gehabe. Doch der Goldmuskateller bringt in Südtirol, neben seiner offensichtlichen Muskatnoten, auch seinen mediterranen Charme ins Spiel und bezirzt die Liebhaber seiner Sorte mit feinen Geschmacksnoten von Zitrusfrucht, Pfirsich, Zitronenmelisse und gebratenem Apfel. Der brillante Schmeichler setzt sich mit preisgekürten Dessertweinen ebenso gekonnt in Szene wie mit trocken ausgebauten Varianten als perfekter Aperitifwein.

### Refosco dal Peduncolo Rosso

Refosco ist eine alte, bodenständige rote Rebsorte, die vor allem in der italienischen Provinz Friaul-Julisch Venetien sowie in Istrien angebaut wird. Es bestehen verschiedene Varietäten der Rebe, als beste gilt die rotstielige Refosco dal Peduncolo Rosso. In seinen italienischen Anbaugebieten wird der Refosco zuweilen Terrano, im slowenischen Küstenland Refošk, auf dem slowenischen Karst und in Kroatien Teran genannt. Diese namentliche Unterscheidung ist durchaus bedeutend, da der Karst vollere Weine hervorbringt als das Küstenland.

Die Rebe kann herausragende Weine von intensiver Farbe und großer Ausdruckskraft liefern, häufig entstehen daraus jedoch süffige Tischweine. Im Idealfall durchlaufen die Weine einen biologischen Säureabbau, um die ausgeprägte Säure des Weins zu mildern. Die besten Weine aus dieser Rebe werden in den Colli Orientali del Friuli sowie im slowenischen Karst und auf Terra-Rossa-Böden in Istrien gekeltert, im Grave sind mehr die trinkigen Weine für jeden Tag beheimatet – so auch unser Refosco von der Cantina Rauscedo.

### St. Magdalener Classico D.O.C. «Huck am Bach»

Dieser Wein stammt vom gleichnamigen Hof Huck am Bach, der mit seiner mehr als 600-jährigen Geschichte (erstmalige Erwähnung 1394) für die Weinbautradition Südtirols steht (Foto Titelseite).

Die Trauben dieses Hofes im Herzen des St. Magdalener-Gebietes wachsen auf schottrigen Hängen zwischen 250 und 500 Metern über dem Meeresspiegel oberhalb von Bozen und reifen zu einem mittelkräftigen Rotwein, der er zu vielen Gerichten der Südtiroler und der italienischen Küche passt.

Die Lese erfolgt manuell Anfang bis Mitte Oktober – sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgebaut. Die St-Magdaelena-Zone umfasst Hänge am Stadtrand von Bozen und Teile der Gemeinden Karneid und Ritten. Weine aus den historischen Lagen dürfen die Zusatzbezeichnung »Classico« oder »Klassisch« am Etikett verwenden.