



Weinkellerei • Cantina
Seit • Dal 1901





Die Kellerei Meran Burggräfler

Der Zusammenschluss der Marlinger Kellerei (gegründet 1901) und der Algunder Kellerei (gegründet 1909) erfolgte im Jahr 1984.

Am 1. Juli 2010 kam es zur Fusion mit der Meraner Weinkellerei. Heute besteht die Kellerei Meran Burggräfler aus knapp 400 Mitgliedern, die eine Gesamtfläche von ca. 250 Hektar bearbeiten. Es sind Klein- und Kleinst-Produzenten, die mit Fleiß und Freude ihre Weinberge in sonniger Hanglage bearbeiten. Diese Weinbauern hängen mit ihrem Herzblut an den Reben und pflegen sie wie einen Garten. Die Weinberge liegen in den Ortschaften Lana, Tschermes, Marling, Meran, Algund, Dorf Tirol, Schenna, Riffian und Kuens. Damit sind die Weine der Kellerei Meran Burggräfler authentischer Ausdruck des Meraner Weins.

La Cantina Merano Burggräfler

La fusione della Cantina di Marleno (fondata nel 1901) e la Cantina di Lagundo (fondata nel 1909) avveniva nel 1984.

Il 1° Luglio 2010 è stata unita alla Cantina Produttori Merano. Attualmente la Cantina Merano Burggräfler conta quasi 400 soci che coltivano l'uva su una superficie di circa 250 ettari. Si tratta di viticoltori piccoli che con amore e dedizione lavorano le vigne sui pendii assolati del Meranese. I loro vigneti, splendidi come giardini, si trovano nei comuni di Lana, Cermes, Marleno, Merano, Lagundo, Tirolo, Scena, Riffiano e Caines. Per questo i vini della Cantina Merano Burggräfler sono l'autentica espressione dei vini di Merano.

The Meran Burggräfler Winery

The merger of the Wine Cellar of Marling (founded in 1901) and the Algunder Winery (founded in 1909) occurred in the year 1984.

On July 1st 2010 the merger of the two most venerable wine cooperatives in the Burggrafenamt region, the Burggräfler Winery and the Meran Winery (founded in 1952) took place to create the Meran Burggräfler Winery, with almost 400 members and circa 250 hectares of vineyards. The many small and micro producers cultivate some of the best hillsides in Merano and the surrounding villages of Lagundo, Tirolo, Caines, Riffiano, Scena, Marleno, Cermes and Lana. The wines from the Meran Burggräfler Winery capture the spirit of wines from Merano.

Reizvolle Gegensätze

Palmen und schneebedeckte Bergspitzen. Im Herzen der Alpen gelegen und doch mit mediterranem Klima. Dieser Kontrast ist charakteristisch für Meran. Dieser Kontrast ist auch ideal für den Weinbau. Der kräftige Unterschied zwischen Tag und Nachttemperaturen erbringt intensive, aromareiche Weine. Höhere Lagen eignen sich besonders für duftige, finessenreiche Weißweine. Vor allem Weißburgunder und Sauvignon Blanc werden gepflegt. In niedrigeren Lagen gedeihen Gewürztraminer, Blauburgunder und kräftige Rotweine bestens.

Il fascino dei contrasti

Palme e cime innevate. Nel cuore delle alpi, ma con clima mediterraneo. Questi continui contrasti sono una caratteristica tipica di Merano, ed anche una condizione ideale per la viticoltura. Le forti escursioni termiche tra notte e giorno rendono i vini più intensi e ne esaltano l'aroma. I terreni ad una certa altitudine sono ideali per ottenere vini bianchi profumati e dalle note raffinate. Qui vengono coltivati soprattutto Pinot Bianco e Sauvignon Blanc. Nei vigneti più bassi prosperano il Gewürztraminer, il Pinot nero e i vini rossi più corposi.

Delightful Opposites

Palm trees and snow-covered mountain peaks, situated at the heart of the Alps and yet blessed with a Mediterranean climate. These contrasts are typical of Meran and also ideal for growing grapes. The big difference between day and night temperatures encourages intensive, aromatic wines. The higher ground is particularly suited to producing fragrant, sophisticated white wines, mainly Pinot Blanc and Sauvignon Blanc. On the lower ground Gewürztraminer, Pinot Nero and rich red wines thrive the best.





Alpine Frische
Freschezza Alpina
Alpine Freshness

Unsere Weißweine

Sorgfältige Handarbeit und respektvoller Umgang mit der Natur fördert die Qualität der Trauben. Auf den höheren Lagen gedeihen die Trauben für die frisch-fruchtigen Weißweine. Schonende Verarbeitung und ein hervorragend ausgerüsteter Keller gewährleisten, dass aus besten Trauben hochwertige Weine entstehen. In der Classic-Linie finden Sie klare, sortentypische Weine in denen der eigene Charakter des Anbaugebietes Ausdruck findet.

I nostri vini bianchi

La cura manuale delle viti ed il rispetto della natura favoriscono la qualità dell'uva che cresce su pergolati classici e su moderne coltivazioni a spalliera. Sui vigneti più alti attorno alla città di Merano cresce l'uva per i vini bianchi freschi e fruttati. La lavorazione delicata ed una cantina dai requisiti ottimali garantiscono che dalle migliori uve selezionate si possano ottenere vini straordinari. I vini bianchi della linea classica sono vini tipici per ogni varietà che si contraddistinguono grazie al loro carattere unico.

Our white wines

Careful handiwork and respect for nature improve the quality of the grapes, grown on classic pergolas and modern trellises. On the highest vineyards grow the grapes for the fresh and fruity white wines. Protective processing and an extremely well equipped cellar guarantee that only high quality wine comes from the very best grapes. The white wines of the classic line are clear wines, typical of their variety displaying the unique character of our area.





Weissburgunder

Weißburgunder ist im Weißweibereich die Leitsorte in Südtirol. Helles, leuchtendes Strohgelb; zunächst leicht rauchig, dann schöne reife Fruchtnoten, nach Birne, etwas Nüsse und Apfel; runder Ansatz, frisch, gute Fülle.

Il Pinot Bianco è uno dei vitigni bianchi più diffusi in Alto Adige e dà vita ai tipici bianchi freschi e fruttati. Colore giallo paglierino, profumo fresco di mele verdi, pere e nocciole. Il sapore è ricco ed equilibrato.

Pinot Bianco is a leading variety in the field of white wine in South Tyrol. Light, shining straw yellow; in aroma it seems at first lightly smoky, followed by fruity notes of pear, apple and nuts; round and full in the mouth, it offers persistent apple and fresh walnut impressions.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10°-12 C



Müller Thurgau

Müller Thurgau braucht frische, kühle Nächte, um sein volles Aroma zu entfalten. Leuchtendes, helles Strohgelb; dezente Nase, nach frischen Blüten, Ginster, zarter Muskat; fülliger Ansatz, zeigt dann rassige, frische Säure, Zitrusfrucht, feines Finale.

Per dare il suo meglio, il Müller-Thurgau ha bisogno di temperature notturne fresche. Di colore giallo paglierino mostra al naso una fresca nota di fiori in combinazione con un leggero moscato; bell'ampiezza al primo impatto, mostra in seguito un'acidità bilanciata che gli conferisce la freschezza.

Müller Thurgau needs fresh, cool nights to unfold its full aroma. Bright straw yellow with a restrained nose of fresh flowers, gorse, and delicate nutmeg, this wine is full on the palate, showing racy, fresh acidity, citrus fruit, and a fine finish.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10°-12 C



Sauvignon

Dieser Sauvignon wächst in den schönsten Lagen in Meran und Umgebung. Er ist ein rassiger, eleganter Weißwein mit guter Fülle und lang anhaltendem Geschmack. Er duftet fein nach Holunderblüten und roten Johannisbeeren; am Gaumen entfaltet er sich geschmeidig.

Le uve per questo Sauvignon derivano dai migliori vigneti del Meranese e dei dintorni. Vino elegante e forte di carattere, piacevolmente persistente. Il vino ha un profumo esuberante di fiori di sambuco e di Ribes Rosso; al palato si sviluppa con morbidezza.

A wine rich in character and elegance, pleasantly persistent. The grapes come from the best vineyards in Merano and surroundings. It has a fine elderberry-and-cassis bouquet, and on the palate it is racy, supple and full.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10°-12 C



Chardonnay

Der ursprünglich aus dem Burgund stammende Chardonnay ist bereits seit über 100 Jahren in Südtirol heimisch. Helles Strohgelb; dezente, fruchtbetonte Noten, nach Banane und Birne; schöne Fülle, weich aber doch auch angenehm frische Säure.

Originario della Borgogna, questo vitigno viene coltivato in Alto Adige da oltre 100 anni. Di colore giallo paglierino, al naso è molto fruttato, con note di banana e pera; al palato ha notevole spessore ed è morbido ed elegante.

The Burgundy-born Chardonnay varietal has had a home in South Tyrol for over a hundred years. Light straw yellow in colour, it has soft, fruit-toned notes of banana and pear; already full-bodied, it is soft but also displays pleasantly fresh acidity.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10-12° C



Goldmuskateller

Dieser trockene Goldmuskateller ist eine Spezialität der Kellerei. Leuchtendes helles Strohgelb; sehr ansprechende, duftige Nase, nach Orangen und Zitronen, frisch und klar; sehr fülliger Ansatz, zeigt auch am Gaumen gute Würze und Frische, salzig, feine Länge.

Questo moscato giallo in versione secco è una specialità della Cantina. Al naso è intenso ed avvolgente, con le caratteristiche note di spezie ed agrumi, molto fresco e limpido; impatto deciso, sapido, lascia una bella freschezza al palato.

This dry Moscato Giallo is a speciality of our winery. Bright straw yellow, very pronounced, aromatic bouquet of orange and lemon, fresh and clear; full and spicy on the palate with a fresh, salty, persistent finish.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10-12° C



Gewürztraminer

Intensives Aroma, kräftige Fülle und harmonische Struktur zeichnen diesen Wein aus. Sattes intensives Strohgelb; einladendes Duftspiel, nach Gewürznelken, Rosen und tropischen Früchten, sehr klar; rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, schöne Dichte, hallt lange nach.

Un vino corposo, con intenso aroma e dalla struttura armonica. Di colore giallo paglierino, dispone di un profumo esuberante, con note speziate di chiodi di garofano, petali di rosa e frutti esotici; al palato è pieno e rotondo, il finale è vellutato e molto lungo.

A full-bodied, harmonious wine with intense aroma. Deep straw-yellow in colour, with an inviting aromatic bouquet of cloves, roses and tropical fruit, this wine is very clear; round and supple in mouth-feel, it is concentrated in flavour, with a lingering finish.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10-12° C



Mediterrane Wärme
Calore mediterraneo
Mediterranean warmth

Unsere Rotweine

Das mild-mediterrane Klima rund um die Kurstadt Meran und die leichten bis mittelschweren Sandböden ergeben in Meran und Umgebung perfekte Bedingungen für den Anbau von Rotwein. Der frisch-fruchtige Vernatsch trägt im Burggrafenamt die DOC-Bezeichnung „Südtirol Meraner“. Auch die anderen Rebsorten wie Blauburgunder, Lagrein und Merlot beweisen, dass sie sich im Meraner Terroir ausgesprochen wohl fühlen.

I nostri vini rossi

Il clima mite con influssi mediterranei e i terreni sabbiosi e mediamente densi attorno alla città di Merano offrono condizioni ideali per la produzione di vini rossi. Tutti i vini a base di Schiava prodotti nei vigneti del Burgraviato possono utilizzare la denominazione “Alto Adige Meranese DOC”. Anche le altre varietà come il Pinot Nero, il Lagrein e il Merlot dimostrano di ambientarsi molto bene al meglio nel terroir Meranese.

Our Red Wines

The extremely mild, balanced climate and the light to moderately heavy sandy soils form the perfect conditions in Merano and surroundings for red wine varieties. Only for wines made from Vernatsch (Schiava), in the area of Merano the “Alto Adige Meranese (Südtirol Meraner) DOC” designation can be used. Also other red wine varieties like Pinot Noir, Lagrein and Merlot prove that they feel very comfortable in the area around Merano.

Meraner Küchelberg



Auf dem Küchelberg oberhalb der Stadt Meran stehen die Vernatsch-Reben für diesen urtypischen Südtiroler Rotwein. Leuchtendes, helles Rubin; duftige Nase nach frischen Himbeeren, dann zarter Mandelton; im Mund leichtfüßig und zart, verhaltenes Tannin, mild.

Sui pendii del Küchelberg che sovrasta la città di Merano sono coltivati i vigneti di Schiava meranese che danno vita a questo rosso tipico. Di colore rubino acceso, ha un naso fragrante con sentori di lamponi e mandorla; al palato è leggero e elegante.

The Vernatsch vines for this local South Tyrolean red wine stand on the hill Küchelberg, overlooking the city of Meran. Light ruby-red in colour, with aromas of fresh raspberry followed by delicate shades of almond; gentle and tart in the mouth, it has restrained, mild tannins.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 12-14° C

St. Magdalener



Der St. Magdalener, ein Vernatsch mit einem kleinen Anteil Lagrein, wird auf den Hängen um die Stadt Bozen angebaut. Funkelndes, sattes Rubinrot; Duft nach Veilchen und Himbeeren; runder Ansatz, weiches Tannin, feine Länge, im Finale nach Marzipan.

Il Santa Maddalena, Schiava con un po' di Lagrein, cresce sulle colline attorno alla città di Bolzano. Di colore rubino mostra un naso con sentori di violetta e lamponi. Al gusto è rotondo, di buon spessore, con tannini morbidi, buona persistenza, e leggeri sentori di marzapane al finale.

St. Magdalener, a Vernatsch with a small percentage of Lagrein, is produced on the hillsides around the city of Bolzano. Deep, ruby-garnet in colour; its bouquet shows violet and raspberry elements; round and balanced on the palate, with soft tannins and a persistent finish of marzipan.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 12-14° C

Blauburgunder



Der elegante Blauburgunder mit seinen samtigen, weichen Tanninen gilt als ein „König“ unter den Rotweinen. In der Nase besticht er durch intensive Noten nach Brombeere, unterlegt von feinen würzigen Aromen. Im Trunk ist er rund und harmonisch und mit seidigem Tannin.

L'elegante Pinot Nero con i suoi tannini vellutati e morbidi viene considerato il principe dei vini rossi. Al naso colpisce per le sue intense note di mora e fini aromi speziati. In bocca è rotondo e armonico con una trama di tannini setosi.

A stylish Pinot Noir with the soft, velvety tannins of a top class red. It grows on the best vineyards around Merano. Impressive nose of intense blackberry fruit and delicate spice. Round and soft on the palate with a silky tannic texture.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 14-16° C

Lagrein



Lagrein ist eine autochthone Rebsorte aus Südtirol. Dichtes, undurchdringliches Rubin-Violett; intensiver Duft mit ausgeprägten Noten nach Kakao und Holunderbeeren, etwas Unterholz; sehr saftiger Ansatz, frisch, runde, pralle Frucht, guter Nachhall, kerniges Tannin.

Il Lagrein è un vitigno autoctono che si presenta con un colore rubino con intensi riflessi violacei, aromi caratteristici di cacao, bacche di sambuco e note di sottobosco; molto sapido all'impatto, dispone di un intenso frutto e di tannini di buona struttura, il finale è molto persistente.

Lagrein is an autochthonous variety. Deep, impenetrable purple-red, its bouquet is intense, with noticeable cocoa and elderberry aspects and a trace of brushwood; very juicy on the palate, it is fresh and round, with firm fruit, dense tannins and a nice finish.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 15-16° C



Alpine-mediterrane Symbiose
Simbiosi alpina-mediterranea
Alpine-Mediterranean Symbiosis

Unsere „Mundart“ Linie

Unsere Mundart Linie umfasst sechs individuelle Weine. Jeder Wein besteht aus drei verschiedenen Rebsorten, die ihre individuelle Charakteristik klar zum Ausdruck bringen. Dadurch entstehen bestens aufeinander abgestimmte Weine, die große Trinkfreude bereiten. Alle Weine tragen Namen im Südtiroler Dialekt. Der „Wais“ steht für „weiß“, „Sias“ für „süß“, der „Piwi“ bedeutet dass die Trauben pilzwiederständig sind, der „Rosé“ steht für „rosé“, der „Roat“ heißt „rot“ und der „Dunkl“ steht für „dunkel“.

La nostra linea „Mundart“

La nostra linea Mundart consiste in sei vini particolari. Ogni vino viene prodotto da tre varietà d'uva diverse che esprimono chiaramente il loro carattere individuale. Nascono così vini equilibrati che offrono un gran piacere nel degustarli. I nomi di questi vini sono in dialetto altoatesino: il vino „Wais“ indica „bianco“, il „Sias“ sta per „dolce“, il „Piwi“ significa che la vite è resistente alle crittogame, il nome „Rosé“ sta per „rosato“, „Roat“ per „rosso“ e „Dunkl“ significa „scuro“.

Our „Mundart“ line

Our Mundart line offers six individual wines. All wines are made of three different varieties which clearly express their characteristic.

This results in well balanced wines with an outstanding drinking pleasure. All wines bear a name in South-tyrolean dialect.

„Wais“ means „white“, „Sias“ means „sweet“, „Piwi“ means that the grapes are fungus-resistant, „Rosé“ stands for „rosé“, „Roat“ means „red“ and the significant of „Dunkl“ is „dark“.



Wais

Der Wais ist ein frischer, fruchtiger und rassischer Weisswein. Er vereint Rasse und Eleganz. Im Trunk füllt er den Gaumen schön aus, besitzt feinen Fruchtschmelz und im Finale dezent mineralische Noten. Er passt besonders gut zu leichten Vorspeisen, weissem Fleisch und Fisch.

Il vino bianco Wais ha carattere, è fresco e fruttato. Mostra note aromatiche sottili, profumi di salvia, agrumi e mela fresca. Al palato questo vino è rinfrescante e sapido con note minerali sottili. Combina razza ed eleganza. Un ideale accompagnatore per antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli e aperitivi.

The Wais is a fresh, fruity and racy white wine. It combines lively acidity with elegance. On the palate it is full bodied, with a delicate fruit glaze and decent mineral notes on the finish. Recommended with light starters, white meat and fish.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10-12° C



Sias

Der Sias ist ein verführerisch fruchtig-lieblicher Weisswein. Die Farbe ist gold-gelb mit grünlichem Schimmer. Der sehr blumige Duft erinnert an Muskat, reife Äpfel und Bittermandel. Er ist besonders als Aperitiv geeignet, passt aber auch hervorragend zu verschiedenen Käsesorten und Desserts.

Il vino bianco Sias è fruttato e amabile. Il suo colore è giallo paglierino dalle sfumature muschiate. Ha un profumo molto fiorito con note di moscato, mele mature e di mandorle. Un ideale accompagnatore per aperitivi, dessert e formaggi stagionati.

The Sias is a seductive fruity and smooth white wine. The color is yellow-gold with a greenish shimmer. The very bloomy scent reminds of nutmeg, mature apples and bitter almond. To be served as aperitif wine, but it also goes very well with different cheese varieties and desserts.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10-12° C



Piwi

Der Piwi ist ein fruchtiger, kräftiger und gleichzeitig weicher Weisswein, welcher aus pilz widerstandsfähigen Trauben besteht. Er duftet nach reifen Äpfeln und Bananen und hat ein feines Finale. Er eignet sich hervorragend als Aperitiv sowie als Begleiter zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

Il vino bianco Piwi è fruttato, morbido, intenso e di vite resistente alle crittogame. Ha un profumo di mele mature e di banane, con un finale delicato. Un ideale accompagnatore come aperitivo, per antipasti leggeri e pesce.

The Piwi is a fruity and strong, but at the same time also soft white wine, which derives from fungus-resistant grape varieties. Its scent reminds of apples and bananas and has a smooth finish. Recommended as aperitif wine, as well as with light starters and fish.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10-12° C



Rosé

Dieser Roséwein präsentiert sich frisch, fruchtig und saftig. Er besitzt eine fein duftige Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche. Er ist ein ausgezeichneter Aperitivwein und der perfekte Begleiter zu leichten Vorspeisen sowie weissem Fleisch und Fischgerichten.

Il vino rosato Rosé si presenta fresco, fruttato e succoso. Ha un profumo deciso di lamponi, fragole e ciliegie. Bevuto fresco regala il massimo piacere.

Un ideale accompagnatore come aperitivo, per antipasti saporiti, pesce affumicato e carni bianche.

It presents itself as fresh, fruity and juicy rosé wine. On the nose it reminds of raspberries, strawberries and cherries. It is an excellent aperitif wine and goes best with light starters, white meat and fish.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 10-12° C



Roat

Der Roat ist ein eleganter, samtiger, mittelschwerer Rotwein. Das Bouquet erinnert an Himbeeren, Wildkirschen, schwarze Johannisbeeren und dunkler Schokolade. Am Gaumen erweist sich dieser Rotwein als sehr delikate, harmonisch füllig und vielschichtig. Er eignet sich besonders gut als Begleiter zu Vorspeisen, einer Südtiroler Marende sowie zu rotem Fleisch.

Il vino rosso Roat è elegante, vellutato ed equilibrato. Al naso esprime fini sentori di lamponi, ciliegie selvatiche, ribes nero e cacao. Al palato colpisce per il suo frutto intenso e i suoi tannini morbidi e delicati. Un accompagnatore ideale per antipasti, soprattutto lo speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello.

The Roat is an elegant, velvety, medium-heavy red wine. The bouquet reminds of raspberries, wild cherries, blackcurrant and dark chocolate. Very delicate, harmonious, full bodied and complex on the palate. Recommended with starters, South Tyrolean "Marende" and red meat.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 12-14° C



Dunkl

Der Dunkl ist ein verführerisch fruchtiger und kräftiger Rotwein. Dieser Rotwein zeigt kräftige Noten nach Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, unterlegt von feinen Gewürzen. Am Gaumen ist er rund und füllig. Dieser kräftige Rotwein ist eine toller Begleiter zu Wildgerichten, wie auch zu rotem Fleisch und Käse.

Il vino rosso Dunkl è fruttato e corposo, intenso e seducente al naso, con vigorose note di mora, ribes nero e una fine trama di spezie. Vellutato in bocca e dal gusto fruttato.

Un ideale accompagnatore per piatti di selvaggina in generale, classiche ricette a base di carne e formaggi duri.

The Dunkl is a seductive fruity and full red wine. It shows strong notes of brambles and blackcurrant, with a scent of fine spices. Round and full on the palate. It goes best with game, red meat and cheese.

Serviertemperatur/
Temperatura di servizio/
Serving temperature: 14-16° C



Weißburgunder - Blauburgunder

Der Weißburgunder und der Blauburgunder in der eleganten Burgunderflasche spiegeln unser Credo bei der Herstellung streng authentischer Weine mit besonderen Noten wider. Es sind Weine, die es schaffen, den besonderen Charakter unserer vom Weinbau inspirierten Landschaft wiederzugeben. Der Kontrast zwischen heißen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten führt zu einem wunderbaren und harmonischen Weinbouquet. Diese beiden Weine werden in Stahlfässern und in Holzfässern ausgebaut, teilweise sogar in kleinen Eichenfässern (Tonneaux).



Pinot Bianco - Pinot Nero

Il Pinot Bianco ed il Pinot Nero nell'elegante bottiglia borgognotta rispecchiano il nostro credo di produrre rigorosamente vini autentici con note particolari che riescono a trasportare il carattere speciale dell'uva cresciuta sul nostro territorio in un paesaggio storicamente ispirato dalla viticoltura. Il contrasto tra calde giornate soleggiate e notti fresche si traduce in un meraviglioso e armonioso bouquet. Questi due vini vengono affinati in botti d'acciaio e maturati in botti di legno, in alcuni casi anche in piccole botti di rovere (tonneaux).

Pinot Bianco - Pinot Nero

The Pinot Bianco and the Pinot Nero in the elegant burgundy wine bottle reflect our belief in producing strictly authentic wines with unique notes, which manage to capture the special character of the grapes grown on our territory, a landscape historically inspired by viticulture. The contrast between warm, sunny days and cool nights turns into a wonderful and harmonious bouquet. These two wines are aged in steel and wooden barrels, in some cases even in small oak barrels (tonneaux).



Kontakt | Contatto | Contact:

Kellerei Meran Burggräfler
Cantina Merano Burggräfler
Kellereistraße 9 Via Cantina
I-39020 Marling | Marleno
Tel. +39 0473 447137
Fax +39 0473 445216
info@burggraefler.it
www.burggraefler.it

