

# Rotweinreben Südtirol und deren Verwandtschaft

Pinot  
Noir

?

?

**Mondeuse Blanche**

**Savoyen**

weiße Qualitätsweine mit hohem Säuregehalt, die extrem gut altern und eine Lebenserwartung von mehr als 30 Jahren haben können

**Dureza**

**Ardeche**

Die spätreifende Sorte (sie reift ca. 20 – 25 Tage nach dem Gutedel) ergibt sehr dunkle, rustikale Weine, die sich sortenrein nicht zum Ausbau von Qualitätsweinen eignen.

**Teroldego (1383)**

**Rotaliana-Ebene im Etschtal zwischen Bozen und Trient**

Die spätreifende Sorte ergibt fruchtige, dunkle Rotweine mit verhältnismäßig geringer Tanninausprägung

**Vernatsch – Schiava (11.Jh)**

grossa (dt. Trollinger) / gentile / grigia  
**Kalterer See, St. Magdalena nordöstlich von Bozen, Meran**  
Charakteristisch ist das ausgeprägte Frucht- und/oder Mandelaroma und die rubinrot glänzende Farbe.

**Syrah**  
**Rhonetal**

tiefrote, tanninreiche Weine mit Duft nach Veilchen, Reseda, Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer, Pflaumen, Schokolade und Leder, die hohes Alterungspotential besitzen. Der Weinausbau erfolgt sehr langsam. Erst bei längerer Lagerung wird hohe Qualität erreicht. Eine typische Aromanote des Syrah ist Rotundon

**Marzemino**

**Val Lagarina südlich von Trient uvm.**  
fruchtige und leicht bittere Weine mit granatroter bis dunkelroter Farbe mit einem Pflaumen- und Kirsch-Bouquet, früher im Rezept des Chianti

**Lagrein (1525)**

**Bozen - Gries**  
sehr dichte, dunkle, tanninreiche Weine mit markanter Gerbstoffstruktur. Der Wein ist gut geeignet für den Ausbau im Holzfass