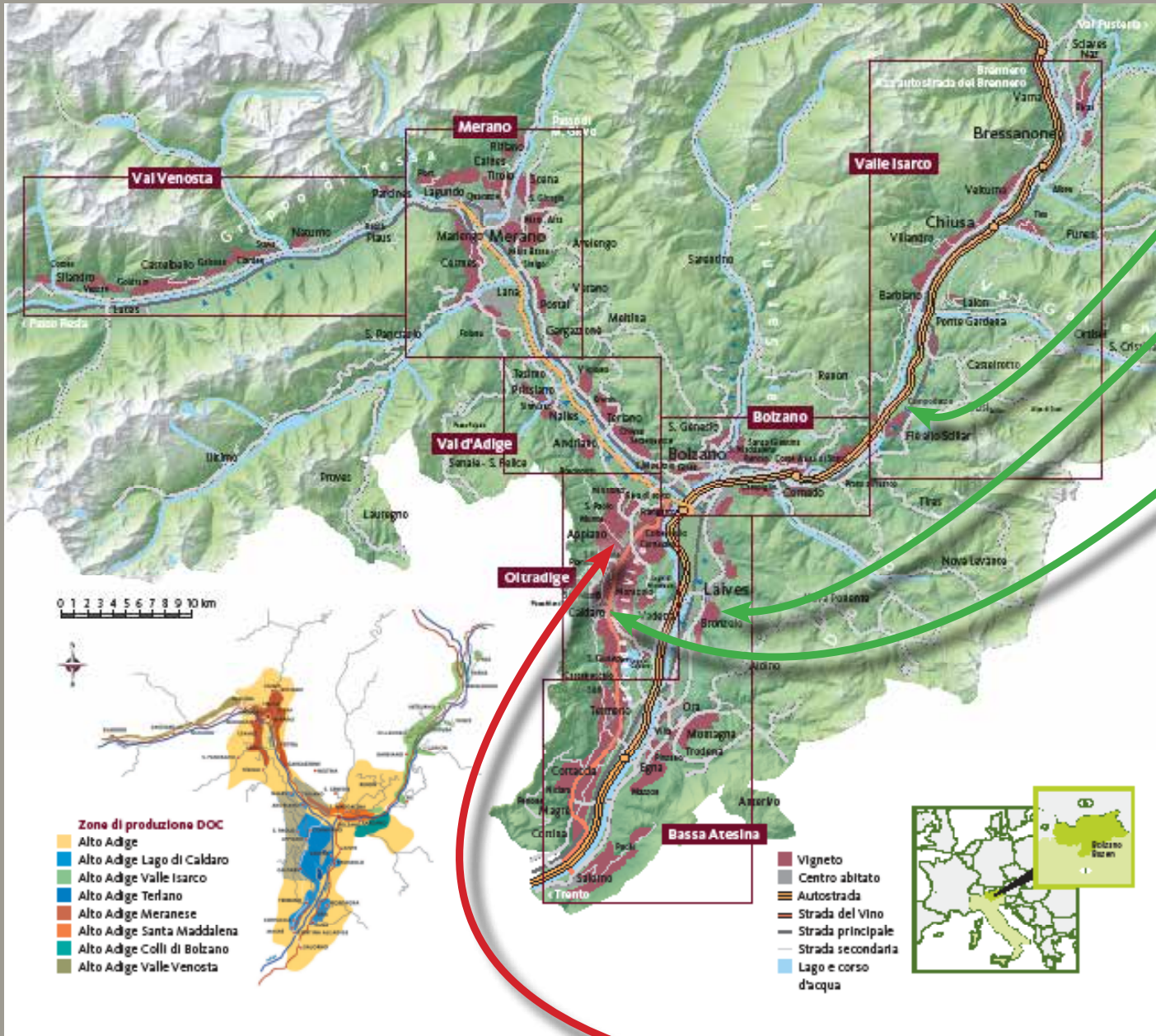


DE



Klaus LENTSCH
WEINGUT - TENUTA





Hemberghof
Ritten - Atzwang
Südtirol / Alto Adige

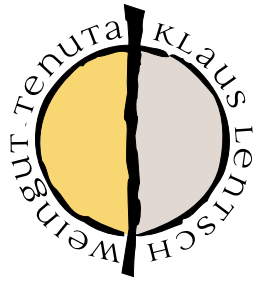
Adlerhof Branzoll
Südtirol / Alto Adige

Weinlagen im
Gemeindegebiet
Kaltern



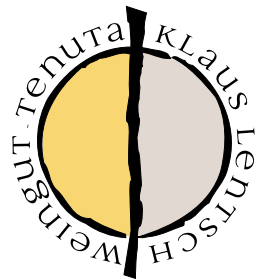
Weingut Klaus Lentsch

Reinspergweg 18/a
39050 St. Pauls Eppan a.d.w.
Südtirol / Alto Adige



Hemberghof





Hemberghof



„Eichberg“ Südtirol Eisaktaler Grüner Veltliner

Traubensorte: Grüner Veltliner 100%

Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Von der Sonne verwöhnte, steile Terrassenanlagen auf kräftigem Lehmschotterboden in 400 - 600 m Meereshöhe verleihen dem Wein sein unverwechselbares, intensives Aroma.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17°C reguliert und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen Juni des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt. Ab September kommt er in den Handel.

Weinbeschreibung:

Der Veltliner betört mit seinen einmaligen, außergewöhnlichen Aromastoffen im Bouquet.

Farbe: leuchtende grünlich bis strohgelbe Farbe

Geruch: dezenter fruchtiger Weißwein mit angenehm würzigem Bouquet; erinnert an weißen Pfeffer.

Geschmack: Kräftiger Körper und feinfruchtiger Geschmack mit leicht pfeffrigen Noten; frische, lebhaft Säure; mineralisch.

Empfehltsich zu: weichem Käse, Fischvorspeisen, gekochtem oder gegrilltem Fisch.

Trinktemperatur: 12 - 15°C



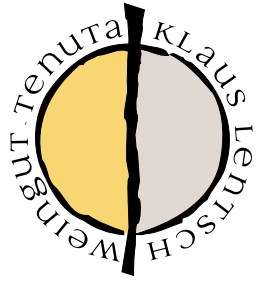
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Hemberghof



„Fuchslahn“ Südtirol Gewürztraminer

Traubensorte: Gewürztraminer 100%
Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Von der Sonne verwöhnte, steile Terrassenanlagen auf kräftigem Lehmschotterboden in 400 - 600 m Meereshöhe verleihen dem Wein sein unverwechselbares, intensives Aroma.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen Juni des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt. Ab September kommt er in den Handel.

Weinbeschreibung:

Der Gewürztraminer betört mit seinen einmaligen, aromatischen Düften im Bouquet.

Farbe: leuchtend strohgelbe Farbe.

Geruch: intensive und komplexe Aromatik, erinnert an edle Gewürze und feinen Duft von roten Rosen.

Geschmack: Kräftiger Körper und beeriger Geschmack; frische, lebhaft Säure; mineralisch und lang anhaltend.

Empfehltsich zu: Schalen- und Krustentieren, Fisch, Pasteten, pikantem Käse sowie zu gewürzter orientalischer Küche und gibt auch einen vorzüglichen Aperitifwein ab!

Trinktemperatur: 12 -15° C



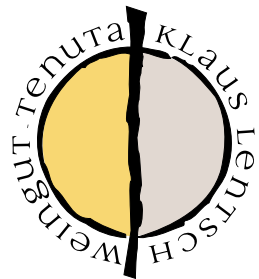
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Hemberghof



„Bachgart“ Südtirol Blauburgunder

Traubensorte: Blauburgunder 100%
Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Von der Sonne verwöhnte, steile Terrassenanlagen auf kräftigem Lehmschotterboden in 400 - 600 m Meereshöhe verleihen dem Wein sein unverwechselbares, intensives Aroma.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration kann die Gärung beginnen. Die Gärung im Gärbottich dauert ca. 2 Wochen, wobei je nach Bedarf die Maische mit dem Winzerstab untergestoßen wird, um aus der Traubenschale Farbe und Geschmack zu extrahieren. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Holzfass und im Barrique, wo er auch seinen Säureabbau durchmacht. Nach ungefähr 20 Monaten Reifezeit im Holz wird der Wein abgefüllt. Nach einigen weiteren Monaten Flaschenreife kommt der Wein endlich in den Handel.

Weinbeschreibung:

Sortentypisches Aroma mit leicht „erdigem“ Charakter.

Farbe: leichte, rubinrote Farbe mit granatrotem Schimmer.

Geruch: Duft nach roten Beeren und Kirschen, sowie Gewürznoten.

Geschmack: Weicher, runder Geschmack; ausgewogener, mittelkräftiger Körper; frischer Abgang mit feinwürzigem Gerbstoff, präzise Mineralität. Bei guter Lagerung wird dieser Wein 3 bis 5 Jahre lang optimalen Trinkgenuss bieten.

Empfehltsich zu: leichten Vorspeisen, weißen Fleischsorten, Lamm, Geflügel, Ente, Wild, Käse.

Trinktemperatur: 16- 18 °C



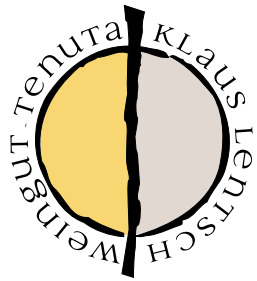
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Hemberghof



„Bachgart R“ Südtirol Blauburgunder Riserva

Traubensorte: Blauburgunder 100%

Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Besonderheit: Für diese Riserva werden die besten und reifsten Trauben gelesen.

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Von der Sonne verwöhnte, steile Terrassenanlagen auf kräftigem Lehmschotterboden in 400 - 600 m Meereshöhe verleihen dem Wein sein unverwechselbares, intensives Aroma.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration kann die Gärung beginnen. Die Gärung im Gärbottich dauert ca. 2 Wochen, wobei je nach Bedarf die Maische mit dem Winzerstab untergestoßen wird, um aus der Traubenschale Farbe und Geschmack zu extrahieren. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Holzfass und im Barrique, wo er auch seinen Säureabbau durchmacht. Nach ungefähr 20 Monaten Reifezeit im Holz wird der Wein abgefüllt. Nach einigen weiteren Monaten Flaschenreife kommt der Wein endlich in den Handel.

Weinbeschreibung:

Sortentypisches Aroma mit leicht „erdigem“ Charakter.

Farbe: leichte, rubinrote Farbe mit granatrotem Schimmer.

Geruch: Duft nach roten Beeren und Kirschen, sowie Gewürznoten.

Geschmack: Weicher, runder Geschmack; ausgewogener, mittelkräftiger Körper; frischer Abgang mit feinwürzigem Gerbstoff, präsenzte Mineralität. Bei guter Lagerung wird dieser Wein 3 bis 5 Jahre lang optimalen Trinkgenuss bieten.

Empfeht sich zu: leichten Vorspeisen, weißen Fleischsorten, Lamm, Geflügel, Ente, Wild, Käse.

Trinktemperatur: 16- 18 °C



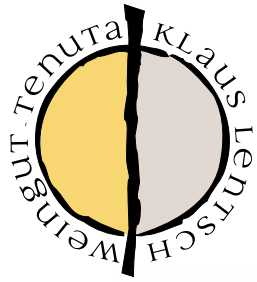
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Amperg



Goldmuskateller



Weissburgunder



Müller Thurgau



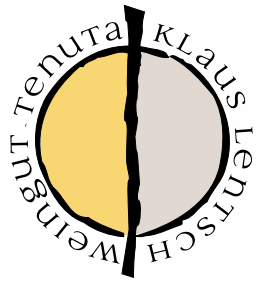
Gewürztraminer



Lagrein Riserva



Pinot Grigio



Amperg



Südtiroler Goldmuskateller „AMPERG“

Wein: Goldmuskateller AMPERG

Traubensorte: Goldmuskateller 100%

Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Goldmuskateller-Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Weinbergen im Südtiroler Überetsch.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17°C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Goldmuskateller betört mit seiner einmaligen Muskat-Aromatik. Trocken und würzig am Gaumen, zeigt sich der Wein als positive Überraschung.

Farbe: Strohgelb mit grünen Reflexen.

Geruch: Ausgesprochen aromatischer, blumiger, sortentypischer Duft mit ausgeprägtem Muskatton und Noten von reifen Südfrüchten.

Geschmack: Mittelkräftiger Körper und harmonischer Geschmack; frischer, sehr intensiver und lange anhaltender Nachgeschmack; trocken.

Empfehltsich zu: kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißen Fleischsorten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.



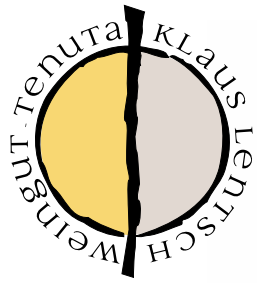
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Amperg



Südtiroler Weissburgunder „AMPERG“

Wein: Weißburgunder AMPERG

Traubensorte: Weißburgunder 100%

Form: Pergel und Drahrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Weißburgunder-Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Weinbergen im Südtiroler Überetsch.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger kurzen Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Weissburgunder überzeugt mit seiner Frische und seiner Fruchtigkeit.
Farbe: Leuchtend, hellgelb mit grünlichem Schimmer.

Geruch: Frisch-rassige Aromen nach grünen Äpfeln und Wiesenblumen.

Geschmack: Kernig, frisch und lebhaft; der Wein überrascht mit einer beeindruckenden Körperfülle.

Empfehltsich zu: leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.



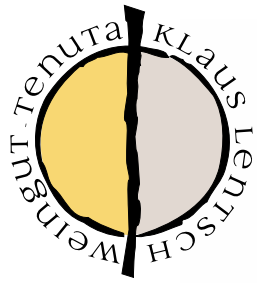
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Amperg



Südtirol Eisacktaler Müller Thurgau „AMPERG“

Wein: Müller Thurgau AMPERG

Traubensorte: Müller Thurgau 100%

Form: Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Müller Thurgau -Trauben für diesen Wein stammen von ausgesuchten Weinbergen aus dem Südtiroler Eisacktal.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Müller Thurgau ist ein schmackhafter Weißwein mit blumigem Duft, mit Gras- und Muskatnoten und frisch-aromatischem Geschmack.

Farbe: Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen.

Geruch: Intensiver, sortentypischer Duft mit Noten von reifen Früchten und feiner Muskatwürze.

Geschmack: Ausgewogen, eleganter Körper, frischer und ausgesprochen aromatischer Nachgeschmack.

Empfeht sich zu: Aperitif, Vorspeisen, Gemüsegerichte, Salate, Süßwasserfische, gegrillte oder gebackene Meeresfrüchte.



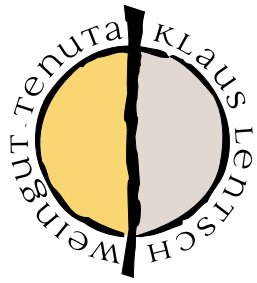
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Amperg



Südtiroler Gewürztraminer „AMPERG“

Wein: Gewürztraminer AMPERG

Traubensorte: Gewürztraminer 100%

Form: Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Gewürztraminer-Trauben für diesen Wein stammen von ausgesuchten Weinbergen aus dem Südtiroler Unterland und dem Überetsch.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17°C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Gewürztraminer betört mit seinen einmaligen, aromatischen Düften und seinem Bouquet.

Farbe: Leuchtend stroh- bis goldgelb.

Geruch: Aromatischer, ausgeprägter Geruch, mit leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Lychee spürbar.

Geschmack: Kräftiger Körper, frische, lebhaft Säure; mineralisch anhaltend.

Empfehlenswert zu: Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, gegrillte oder gebackene Meeresfrüchte; gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitifwein ab.



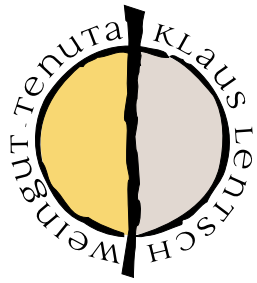
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Amperg

Südtiroler Sauvignon „AMPERG“

Wein: Sauvignon AMPERG
Traubensorte: Sauvignon 100%
Form: Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Sauvignon-Trauben für diesen Wein stammen von ausgesuchten Weinbergen aus dem Südtiroler Überetsch.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit sanftem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Sauvignon betört mit seinen einmaligen, aromatischen Düften und seinem frischen Bouquet.

Farbe: Leuchtende Farbe mit grüngelblichen Reflexen.

Geruch: Aromatischer, ausgeprägter Geruch, mit Holunder, Stachelbeere und reifen Südfrüchten in der Aromatik.

Geschmack: Kernige Säure; mineralisch und anhaltendem Abgang.

Empfehltsich zu: Vorspeisen, Spargelgerichte, Gemüse- und Fischgerichte Schalen- und Krustentiere.



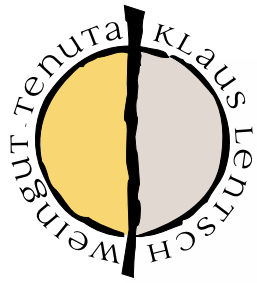
- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Amperg



Südtiroler Lagrein Riserva „AMPERG“

Wein: Lagrein AMPERG
Traubensorte: Lagrein 100%
Form: Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Lagrein-Trauben stammen aus dem Südtiroler Unterland, idealer Standort dank seiner Porphyrböden.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben wird die Maische sanft in Gärbottiche gegeben wo dann die Gärung beginnen kann. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir einen ersten Abstich und pressen die Schalen ganz leicht an. Der Säureabbau erfolgt im Holzfass. Die nächsten 12 Monate reift der Jungwein im Holzfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen Januar des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt, um dann gegen Ende Jahres auf den Markt zu kommen.

Weinbeschreibung:

Der Lagrein, ein typisch Südtiroler Charakter, dicht und konzentriert und auf angenehme Weise fast rustikal; mit der Reife offenbart er dann doch eine gewisse Eleganz.

Farbe: Mitteltiefe, intensive kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer.

Geruch: Würziges Aroma mit Geruchsnoten von Leder, Teer und Kakao, aber auch floralen Nuancen.

Geschmack: Voller, ziemlich milder Geschmack mit „erdigem“ Nachhall und spürbarem Gerbstoff.

Empfeht sich zu: rote Fleischsorten, Wildbret, Käse



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton



Klaus Lentzsch

WEINGUT - TENUTA