Weingut Nusserhof

Elda ed Heinrich Mayr

Esclusiva Italia
(BZ no esclusiva)

15.000
3 ha: Lagrein, Schiava, Teroldego
0,5 ha: Blatterle
** Coltura Biologica certificata dal 1994 **

2019	Lagrein Riserva Sudtirol DOC	Rosso	Secco	
	« Gloria » Vino Rosso (lotto 2012 e lotto 2015 - Lagrein)	Rosso	Secco	lotto 2015 a esaurimento lotto 2012
	« Elda » Vino Rosso (lotto 2018 - Schiava)	Rosso	Secco	a esaurimento lotto 2017
	« Elda » Vino Rosso (lotto 2017 - Schiava)	Rosso	Secco	
2018/19	Teroldego IGT	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2022	Lagrein Kretzer DOC	Rosato	Secco	aprile 2024
	« Bl.te.le » Vino Bianco (lotti 2021 e 2022 - Blatterle)	Bianco	Secco	lotto 2022 a esaurimento lotto 2021

L'UOMO RIFLESSO NEL VINO

Elda e Heinrich curano personalmente la vigna e vinificano nella loro cantina con l'idea di produrre **vini coerenti con i propri vitigni e il proprio territorio**.
"Come per la coltivazione anche nella lavorazione delle uve ci impegniamo a mantenere il loro tipico carattere per quanto riguarda la qualità e il territorio, facilmente riconoscibili nel vino giunto a maturazione. Rinunciamo volutamente ad un affinamento in barrique. Poniamo grande attenzione ad un **affinamento sufficientemente lungo in botte ed in bottiglia**; solamente prodotti pronti per il consumo lasciano la nostra cantina." - Heinrich Mayr
"Vi si coltivano soprattutto varietà a bacca rossa, che danno vita ad **una gamma di vini molto interessanti**" - Guida Gambero Rosso 2020
"Heinrich ed Elda Mayr, ora sostenuti dalla figlia Gloria, portano avanti **una tradizione vitivinicola fatta di vitigni scomparsi e di interpretazioni dei classici lontane dalle mode**." - Guida Slow Wine 2023
"Nusserhof è una delle più notevoli aziende che abbia mai visitato… Nusserhof **è una star non solo dell'Alto Adige, ma dell'Italia**." - Antonio Galloni, Vinous, maggio 2013

Lagrein Riserva Sudtirol DOC

Lagrein 100%
50 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; macerazione di un mese; fermentazione e malolattica in acciaio; lieviti indigeni; affinamento in legno grande da 20hl per 30 mesi.
5.000
10 anni
Formaggi a pasta dura, agnello, cacciagione a pelo. Consigliamo di decantare il vino prima del consumo.
Finezza, classe e sobrietà. Aromaticamente espressivo e setoso al palato come nessun altro.
L'inaspettata raffinatezza.

« Gloria » Vino Rosso

Lagrein 100%
40-80 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; non diraspato; lieviti indigeni; fermenta in acciaio; affina 30 mesi in legno e 36 mesi in bottiglia.
600
oltre 10 anni
Stracotto, cinghiale in umido, formaggi a pasta dura stagionati.
Un grande vino a 360°: eleganza, struttura, equilibrio.
La persistenza.

"Elda" Vino Rosso

Schiava di differenti cloni 85%, Lagrein e altre varietà 15%, il tutto di un unico vigneto
100 anni
Macerazione di un mese; malolattica in acciaio; lieviti indigeni; affinamento in legno grande da 20hl per 30 mesi.
3.000
10 anni
Come abbinereste un Pinot Nero dell'Alto Adige!
Dedicato a Elda, moglie di Heinrich. Originale, ampio e complesso al naso, sapore vibrante, una scintilla di freschezza, grande allungo conclusivo.
La ricchezza del frutto.

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Teroldego 100%
30 anni
Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio, maturazione in legno per 20 mesi, affinamento in bottiglia per 25 mesi.
850
10 anni
Volatili da cortile, pasta con sughi leggiadri.
Sapientemente vinoso, composto ma insieme sbarazzino, carnoso e appena vegetale.
La finissima vinosità.

Lagrein Kretzer Sudtirol DOC

Lagrein 100%
50 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; fermentazione in acciaio; lieviti indigeni affinamento 10 mesi su fecce fini.
1.500
oltre 5 anni
Aperitivo, primi di media struttura, affettati e salumi, vitel tonné, pizza, carni bianche, a tutto pasto.
"Versione rosé del Lagrein Dunkel. lavorato come un vino bianco. Kretzer, deriva da 'Kretze' un cesto intrecciato attraverso il quale in passato veniva filtrato il mosto e separato dalle bucce degli acini." - Heinrich Mayr
La solida struttura.

« Bl.te.le » Vino Bianco

Blatterle 100%
30 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; fermentazione in acciaio sulle bucce, esclusivamente lieviti indigeni; affinamento di 12 mesi su fecce fini in botte grande da 11hl. Servire a 16°.
3.000
4 anni
Primi piatti, asparagi, pesce con preparazioni semplici anche al forno.
Tessitura raffinata, molto dinamico in bocca, Fragrante, citrino, bella sapidità. Perché il vitigno sia poco utilizzato, visto il risultato, non si capisce.
La rarità del vitigno.