



Andreas e Thomas Nicolussi-Leck



Esclusiva Italia
(no BZ, MI, MB, LO)

40.000

2,9 ha: Pinot Noir

3,3 ha: Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc

2022/23	A. A. Weissburgunder « Strahler » (Pinot Bianco)	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2023	A. A. Chardonnay « Schwarzhaus »	Bianco	Secco	maggio 2024
2023	A. A. Sauvignon « Nico »	Bianco	Secco	no scheda vino; maggio 2024
2021	A. A. Blauburgunder « P!geno » (Pinot Nero)	Rosso	Secco	
2019	A. A. Blauburgunder Riserva (Pinot Nero)	Rosso	Secco	
2019	A. A. Blauburgunder « Selektion Sepp Hanni »	Rosso	Secco	
2020	A. A. Cabernet Franc/Merlot « Valbion »	Rosso	Secco	
2019	A. A. Blauburgunder Riserva (Pinot Nero) Magnum	Rosso	Secco	

DALLA METODICA PRECISIONE: VINI IMPECCABILI

“vini che esaltano il clima fresco e la luminosità dei vigneti posizionati a ridosso dei boschi della Mendola” - Guida Gambero Rosso 2021

“Andreas gestisce la produzione dagli anni Novanta, realizzando etichette di qualità ed eleganza, che rispecchiano il luogo in cui sono prodotti.” - Guida Slow Wine 2023

“peculiarità del processo produttivo è il raffreddamento delle uve, prima della lavorazione, nella cantina costruita nel ventre della montagna” - Guida Oro Veronelli 2022

“Vini dal carattere deciso, di gradevole acidità e buone capacità di maturazione.” - Guida AIS Vitae 2020



A. A. Weissburgunder « Strahler » (Pinot Bianco)

- Pinot Bianco 90%, Pinot Grigio 5%, Chardonnay 5%
- da 25 a 60 anni
- Affinato in botti di rovere da 20 hl e sei mesi sui lieviti; no malolattica.
- 12.000
- 5 anni
- Piatti a base di verdura, antipasti leggeri, insalate, pesce e frutti di mare.
- ☑ Apre su durezze che fanno carattere; trova eleganza e bilanciamento in un nitidissimo richiamo alla frutta. Finale saporito e teso, lunghissimo.
- ♥ L'equilibrio.



A. A. Chardonnay « Schwarzhaus »

- Chardonnay 100%
- 11 anni
- Affina in rovere da 20 hl; no malolattica; 6 mesi sui lieviti.
- 4.500
- 5 anni
- Pollame e carne bianca, verdure grigliate, pesce e frutti di mare.
- ☑ Cremoso, elegante; buon impatto gustativo, pieno e strutturato, molto scattante e luminoso, croccante, sapidissimo, persistente.
- ♥ La bevibilità.



A. A. Blauburgunder « P!geno » (Pinot Nero)

- Pinot Nero 100%
- 12- 15 anni
- Barrique da 1° a 5° passaggio per 12 mesi; 8 mesi in rovere da 30 hl; affina poi un semestre in bottiglia.
- 12.000
- 10 anni
- Carni rosse non strutturate, se bevuto giovane anche cacciucco, formaggi semi-stagionati.
- ☑ Frutto maturo e pieno di succo, esprime il varietale con precisione e misura; ha garbo, un tratto fine ma deciso, un andamento ritmato ed un'ottima rotondità.
- ♥ La serenità.



A. A. Blauburgunder Riserva (Pinot Nero)

- Pinot Nero 100%
- 30 anni
- Affinato 12 mesi in barrique (30% nuove); 8 mesi in botti di rovere da 30 hl; 18 mesi in bottiglia.
- 6.000 (e 330 magnum)
- 15 anni
- Formaggi stagionati, selvaggina piumata arrosto o umido.
- ☑ Equilibrio convincente, grazie a un variegato spettro aromatico e a una struttura gentile, signorile e serica, che lo colloca di diritto tra i migliori Pinot Nero altoatesini.
- ♥ La complessità.



A. A. Blauburgunder « Selektion Sepp Hanni »

- Pinot Nero 100 %
- 30 anni
- Fermentazione di 23 gg con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Barriques per 12 mesi. Stagionamento per 5 mesi in acciaio. Due anni in bottiglia.
- 2.000
- 20 anni
- Carne alla griglia, anatra arrosto.
- ☑ Frutti rossi maturi, tannini fini e buonissima struttura.
- ♥ Il migliore dello Stroblhof.



A. A. Cabernet Franc/ Merlot « Valbion »

- Cabernet Franc 60%, Merlot 40%
- 6 anni
- Vendemmia 21 settembre (cabernet) e 08 ottobre (merlot). Macerazione a freddo e fermentazione controllata in vasche di rovere, invecchia 16 mesi e 1 anno in bottiglia.
- 2.340
- 15 anni
- Carne alla griglia, primi piatti al sugo di carne, formaggi stagionati o piatti a base di funghi.
- ☑ Rosso con riflessi violacei, potente e profondo, frutti scuri, prugna e ribes nero. Persistente e ben strutturato.
- ♥ La territorialità.

