



Peter Wachtler



Esclusiva Italia
(no BZ, MI, VI, BL, PN)

8.000

4 ha: Sylvaner, Gewürztraminer, Kerner, Riesling

| | | | | |
|---------|--|--------|-------|-------------------------|
| 2022/23 | A. A. Valle Isarco Sylvaner | Bianco | Secco | 2023 a esaurimento 2022 |
| 2022/23 | A. A. Valle Isarco Kerner | Bianco | Secco | 2023 a esaurimento 2022 |
| 2022/23 | A. A. Valle Isarco Riesling | Bianco | Secco | 2023 a esaurimento 2022 |
| 2022/23 | A. A. Valle Isarco Gewürztraminer | Bianco | Secco | 2023 a esaurimento 2022 |
| 2021/22 | A. A. Valle Isarco Sylvaner « Lahner » | Bianco | Secco | 2022 a esaurimento 2021 |
| 2020/21 | A. A. Valle Isarco Riesling « Lahner » | Bianco | Secco | 2021 a esaurimento 2020 |

SENTIRE LA VAL D'ISARCO NEL BICCHIERE

“una produzione contraddistinta da carattere e finezza.” - Guida Gambero Rosso 2023

“Fin dall’inizio, nel 1999, i vini di questa piccola azienda si sono fatti riconoscere per il loro carattere e la sicura tecnica.” - Guida Essenziale ai Vini d’Italia 2023

“Peter comprende il potenziale delle sue vigne e sfrutta al meglio il microclima della valle Isarco per valorizzare la freschezza e l’espressività di ogni varietà. **Ricerca finezza e facilità di beva negli aromatici kerner e gewurztraminer, frutto e cremosità nel sylvaner, complessità nel riesling.**” - Guida Slow Wine 2023

“La cura del terreno è al centro del suo operato, così punta sul rinverdimento e sulla semina: fagiolini, grano e trifoglio, in mezzo ai filari, arricchiscono di sostanze nutrienti il suolo e rendono **più fruttati e longevi i suoi vini.**” - Guida AIS Vitae 2021



A. A. Valle Isarco Sylvaner

- 🍇 Sylvaner 100%
- 🌿 27 anni
- 🕒 Fermentazione alcolica a temperatura controllata; 100% acciaio.
- 🍷 8.000
- 🕒 3-4 anni
- 🍽️ Antipasti, asparagi, primi a base di pasta e di riso, pollo, carni bianche, piatti a base di pesce.
- 🍷 Agrumato e austero, affilato e pieno di sfumature. Reattivo e vibrante al palato, pieno di succo e di polpa di frutto, ineccepibile e finemente ricamato nel finale.
- ❤️ L’eleganza.



A. A. Valle Isarco Kerner

- 🍇 Kerner 100%
- 🌿 11 anni
- 🕒 Fermentazione alcolica a temperatura controllata; 100% acciaio.
- 🍷 5.000
- 🕒 3-4 anni
- 🍽️ Antipasti leggeri, crostacei, cucina rustica, carni bianche, particolarmente adatto per aperitivo.
- 🍷 Vino di stile fresco ed elegante, che gestisce bene la materia e il volume, scattando in bocca sull’acidità e trovando via via sapore, sapidità e un finale lunghissimo.
- ❤️ La freschezza.



A. A. Valle Isarco Riesling

- 🍇 Riesling 100%
- 🌿 13 anni
- 🕒 Fermentazione alcolica a temperatura controllata, 50% legno grande di acacia e 50% in acciaio.
- 🍷 6.500
- 🕒 6-7 anni
- 🍽️ Pesce, frutti di mare e crostacei, carne bianca e pollame.
- 🍷 Note fruttate (pesca, lamponi, melone). Sapore vinoso dal fresco finale. L’acidità è armoniosamente legata alla struttura fruttata.
- ❤️ La freschezza.



A. A. Valle Isarco Gewürztraminer

- 🍇 Gewürztraminer 100%
- 🌿 27 anni
- 🕒 Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affina per il 30% in grandi botti e per il 70% in acciaio.
- 🍷 6.000
- 🕒 3-4 anni
- 🍽️ Antipasti saporiti come insaccati ed affettati, pesce e crostacei alla griglia, carni bianche, cucina asiatica.
- 🍷 Aromaticità delicata e venata di agrumi, sostenuta da una nota iodata, discreto nella speziatura, agile, piacevole. Bevilissimo tra i Gewürztraminer.
- ❤️ La complessità aromatica.



A. A. Valle Isarco Sylvaner « Lahner »

- 🍇 Sylvaner 100%
- 🌿 27 anni
- 🕒 Fermentazione a temperatura controllata e affinamento per il 50% in grandi botti di legno e per il 50% in acciaio.
- 🍷 2.000
- 🕒 5-6 anni
- 🍽️ Antipasti, asparagi, primi di pasta e di riso, pollo, carni bianche, particolarmente adatto a piatti a base di pesce.
- 🍷 Profumi freschi, spiccata mineralità, frutto polposo, grande progressione gustativa e chiusura pulita.
- ❤️ La completezza.



A. A. Valle Isarco Riesling « Lahner »

- 🍇 Riesling 100%
- 🕒 Fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento per il 100% in grandi botti di legno.
- 🍷 2.000
- 🕒 10 anni
- 🍽️ Cucina asiatica, carne bianca e per puro divertimento, particolarmente adatto a piatti a base di pesce.
- 🍷 odore giallo chiaro, odore lussureggiante di pesca, albicocca e ananas maturo. Nel palato è un vero sogno di succosità espansiva, mineralità e grande armonia.
- ❤️ .