



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 Sudtirolo 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	
2019	Teroldego IGT	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	Teroldego IGT	Rosso	Secco	a esaurimento "Tyr...ego"
	« Tyr...ego » Vino Rosso (lotto 2017 - Teroldego)	Rosso	Secco	
	« Bl.te.le » Vino Bianco (lotto 2021 - Blatterle)	Bianco	Secco	in esaurimento

## 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 Sudtirolo 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 Sudtirolo 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 tonnè, 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.