

# reyter - Bioweine aus Südtirol



## Pierrot

Im Glas leuchtet der Pierrot in einem kräftigen Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein delikates Muskataroma mit schmeichelndem Rosenduft. Hinzu kommt ein unwiderstehlicher Duft nach Zitronenblüten. Geschmacklich wird die Aromafülle durch einen saftigen Körper mit angenehmer Säure und dezent rauchigen Noten ausbalanciert.

### Speiseempfehlung

Ein Charakterwein, der zu einem besonderen Apertifvergnügen verführt und sich darüber hinaus als Begleiter von vegetarischen und scharfen Speisen anbietet.

**8°-10° C** Serviertemperatur

## Schiava

Behutsam begleitet ergibt der Schiava einen delikaten Rotwein. Er duftet verführerisch nach roten Beeren, angetrockneten Blüten und Mandeln. Durch sein feines Säure-Frucht-Spiel erreicht der Vernatsch eine erstaunliche Komplexität und Tiefe.

### Speiseempfehlung

Seine zarterbe Würze macht ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter. Ideal zu Südtiroler Hausmannskost, verspricht er auch zu mildem Käse und zu Fisch animierendes Trinkvergnügen.

**14°-16° C** Serviertemperatur

## Lakrez

Der Lakrez leuchtet in dunklem Lachsrot, eine etwas dunklere als gewöhnliche Farbtönung eines Roséweins, im Glas. Das Bukett zeigt Aromen von vollreifen roten Beeren und etwas Lakritze. Am Gaumen feinwürzig mit einer gut eingebundenen Säure und langem, fruchtigem Finale.

### Speiseempfehlung

Ein Aperitif-Vergnügen in eleganter Textur, das es darüber hinaus versteht, leichte Vorspeisen sowie Fisch- und Geflügelgerichte gekonnt zu begleiten.

**10°-12° C** Serviertemperatur

## Rahm

In der Nase agiert eindringlich der Duft von Kakao, Bitterschokolade und zerdrückten reifen Holunderbeeren, im Mund schwarze Beeren, Lakritze und dunkle Kirschen, eingehüllt von festen, saftigen Gerbstoffen. Nachhaltig am Gaumen, gute Länge.

### Speiseempfehlung

Ein Wein für sinnliche Momente, zu dunklem Fleisch und reifen Käsesorten.

Ein souveränes Trinkvergnügen in eleganter Textur.

**16°-18° C** Serviertemperatur