



Fischerhütte  
Kirrberg

## Weinkarte Terr Di Ger (Friaul)



TERRE di GER

Friuli Venezia Giulia / Le Grave del Friuli



**Pinot Grigio Friuli.** D.O.P. (Qualitätswein mit kontrollierter und geschützter Herkunftsbezeichnung). 100% Pinot Grigio Friuli. Strohgelb mit leichten kupfernen Reflexen. Nach Jasmin Blüten mit fruchtige Apfelnoten. Frischer und mittelkräftiger Wein mit einem angenehmen zitrus Nachgeschmack. Er passt gut zu Gemüsevorspeisen (z. B. gebratene Zucchini), zu ersten Gängen wie Risotto und zu zweiten Gängen mit zartem weißem Fleisch und gebratenem Fisch. **13,5% vol.**

**0,2 / Glas € 7,00 / 0,75 Fl. € 22,00**

Restzuckergehalt: 5,00 g/l. Gesamtsäure: 6,57 g/l.

Allergiehinweis: Enthält Sulfite.



**Chardonnay Trevenezie.** I.G.P. (Geografische Herkunftsbezeichnung). 100% Chardonnay. Leuchtendes Strohgelb. Intensiv, fein und elegant, erinnert an Düfte von Akazie und tropischen Fruchtnoten. Weicher von mittlerer Struktur mit einem Nachgeschmack von Pfirsich und Ananas. Mit gebratenem Fisch. Auch zu delikatem weißem Fleisch wie Hähnchen und Kaninchen am Spieß zu empfehlen. **13,5% vol.**

**0,2 / Glas € 7,00 / 0,75 Fl. € 22,00**

Restzuckergehalt: 4,95 g/l. Gesamtsäure: 7,00 g/l.

Allergiehinweis: Enthält Sulfite.



**Sauvignon Blanc trevenezie.** I.G.P. (Geografische Herkunftsbezeichnung)

100% Sauvignon Blanc. Strohgelb. Noten von Mandarine werden mit krautigen Noten von Salbei gemischt. Mittelkräftiger Wein mit Pfirsich und Tomatenblatt Nachgeschmack. Als Aperitif in Kombination mit Grazpacho, passt er gut zu aromatischem Fisch wie Lachs oder würzigen ethnischen Rezepten. **13,5% vol.**

**0,2 / Glas € 7,00 / 0,75 Fl. € 22,00**

Restzuckergehalt: 5,10 g/l. Gesamtsäure: 7,40 g/l.

Allergiehinweis: Enthält Sulfite.



**Refosco dal Peduncolo Rosso Trevenezie.** I.G.P. (Geografische Herkunftsbezeichnung). 100% Refosco dal Peduncolo Rosso. Intensives Rubinrot. Fruchtige Noten von Sauerkirschen und würzige Noten von schwarzem Pfeffer. Robuster Wein mit einem Nachgeschmack von Veilchen und Tabak. Ideal zu gebratenem rotem Fleisch, Wild und lang gereiftem Käse.

**13,5% vol.**

**0,2 / Glas € 7,00 / 0,75 Fl. € 22,00**

Restzuckergehalt: 6,00 g/l. Gesamtsäure: 6,88 g/l.

Allergiehinweis: Enthält Sulfite.



**Merlot Trevenezie.** I.G.P. (Geografische Herkunftsbezeichnung). 100% Merlot. Intensives Rubinrot. Noten von roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere. Vollmundig, elegant, von mittlerer Struktur mit einem angenehmen und typisch fruchtigen Nachgeschmack von Pflaumen. Er passt gut zu Aufschnitt wie mittelreifer Salami, Käse und vielen Gerichten mit rotem Fleisch. **13,5% vol.**

**0,2 / Glas € 7,00 / 0,75 Fl. € 22,00**

Restzuckergehalt: 7,00 g/l. Gesamtsäure: 6,60 g/l.

Allergiehinweis: Enthält Sulfite.



**Limine Trevenezie (PIWI International).** I.G.P. (Geografische Herkunftsbezeichnung). Kreuzungen zwischen Soreli weiß Trauben (pilzwiderstandsfähig) Zirka 97% und 3% Müller Thurgau, wobei die herausragenden Eigenschaften, sind die Widerstandsfähigkeiten der Rebe. Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Noten von Honig und exotischen Früchten. Wein von großer Struktur mit Noten von kandierten Früchten und würziger Vanille. Ausgezeichnet zu Austern, Hummer und Fischgerichte wie gebackenem Wolfs barsch. Ideal auch zu gegrilltem weißem Fleisch und mittelreifem Blauschimmelkäse.

**13,5% vol.**

**0,75 Fl. € 50,00**

Restzuckergehalt: 4,95 g/l. Gesamtsäure: 7,10 g/l.

Allergiehinweis: Enthält Sulfite



**El Masut. Vino Rosso / Rotwein.** Couvée aus der Rebensorte Merlot Khorus, Merlot Kanthus und Cabernet Eidos. Wobei die herausragenden Eigenschaften, die Widerstandsfähigkeiten der Rebe sind. Intensives rubinrot. Blumige Noten von Veilchen vermischen sich mit würzigen Noten von Tabak und Lakritz. Kräftiger Wein, mit einem Hauch von Waldfrüchten, mit einem angenehmen Kakao Nachgeschmack. Gerichte mit rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. **13,5% vol.** **0,75 Fl. € 50,00**

Restzuckergehalt: 6,10 g/l. Gesamtsäure: 6,20 g/l. Allergiehinweis: Enthält Sulfite

## Was sind PIWI-Weine?

**PIWI Weine** sind attraktive und nachhaltig produzierte Weine aus Rebsorten mit Resistenzeigenschaften. Heute steht PIWI für neu, innovativ, robust und ansprechend. **PIWI** ist als Marke etabliert.

PIWI Rebsorten weisen auf eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten hin und ermöglichen eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. Daher sind diese robusten und innovativen Rebsorten eine naheliegende Ergänzung zu traditionellen Rebsorten mit intensivem Pflanzenschutz.

## Warum müssen Reben gesund sein?

Im Weinbau werden erhebliche Mengen an Pflanzenschutzmitteln (Fungizide) ausgebracht, um einen Pilzbefall zu unterbinden und die Ernte zu sichern. Laut Analysen des statistischen Amtes der EU (Euro Stät) ist der Pflanzenschutzmittel-Einsatz pro Hektar und Jahr im Weinbau mit Abstand der größten im Vergleich zu allen anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die in der EU produziert werden.

**PIWI-Reben** weisen aber auf eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten hin und ermöglichen eine **deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln** und schonen so die Umwelt.

Qualitativer Weingenuss wird auf eine neue Art revolutioniert. Verbraucher bekommen so die Möglichkeit, neue unentdeckte Pfade zu erkunden.

Eine Win-Win-Situation für Winzer und Verbraucher!

## Wie entstehen pilzfeste Rebsorten?

**PIWI Reben** sind Kreuzungen zwischen Vitisgattungen, wobei die herausragenden Eigenschaften, die Widerstandsfähigkeiten und die Weinqualitäten miteinander kombiniert werden. Durch gezielte Züchtung und Selektion entstehen neue innovative Rebsorten, die es ermöglichen, den Weinbau nachhaltiger zu gestalten und die zukünftigen Herausforderungen im Weinberg zu bewältigen. Alle aktuell für den Weinbau zugelassenen PIWI Rebsorten entstehen durch die Methode der klassischen Rebzüchtung.