



## Chard. & Sauv. Vigneti delle Dolomiti IGT 2015

**Zitrusfrucht und Kräuter, zarte frische Würze, zugänglich, gut ausbalanciert**

**Winzer:** Maso Grener

**Region:** Trentino-Südtirol

**Rebsorte:** Chardonnay, Sauvignon

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Edelstahl

**Alkohol:** 13.0 % vol

**Trinktemperatur:** 10 - 12°C

**Kulinarischer Tipp:** Backhendl, Fenchelgratin, Pastagerichte mit frischen Zuckerschoten und Erbsen

**0.75 l** – Bestellnummer 74715

Gambero: 2/3 Gläsern

---

### Maso Grener Trentino-Südtirol

Kennengelernt haben sich Cinzia und Fausto Peratoner während ihres Studiums am Institut für Weinbau in San Michele. Nach der Hochzeit und den Geburten der Töchter entschied sich Cinzia, ganz für die Familie da zu sein, während Fausto mehr als 30 Jahre leitend bei einer der bekanntesten Trentiner Winzergenossenschaften tätig war. Dann, in den 1990er Jahren, ergab sich die Möglichkeit, ein Stück Rebfläche und ein dazugehöriges Anwesen in Pressano zu erwerben. So konnten sich Cinzia und Fausto ihren Traum von der Selbstständigkeit

erfüllen. Mit mehreren An- und Umbauten entstand der heutige Betrieb mit ca. 5 Hektar Anbaufläche und einem wunderschönen Agriturismo. Die Reben befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft des Anwesens auf den Avisiane Hügeln auf 330-390 m Seehöhe. Die Trauben finden hier ein ideales Terrain auf Silit-Dolomit-Gestein (Chardonnay, Sauvignon) und Schluffstein (Pinot Nero), auf dem, mit der frischen Brise vom Gardasee und dem mediterranen Klima, charaktervolle Weine entstehen.