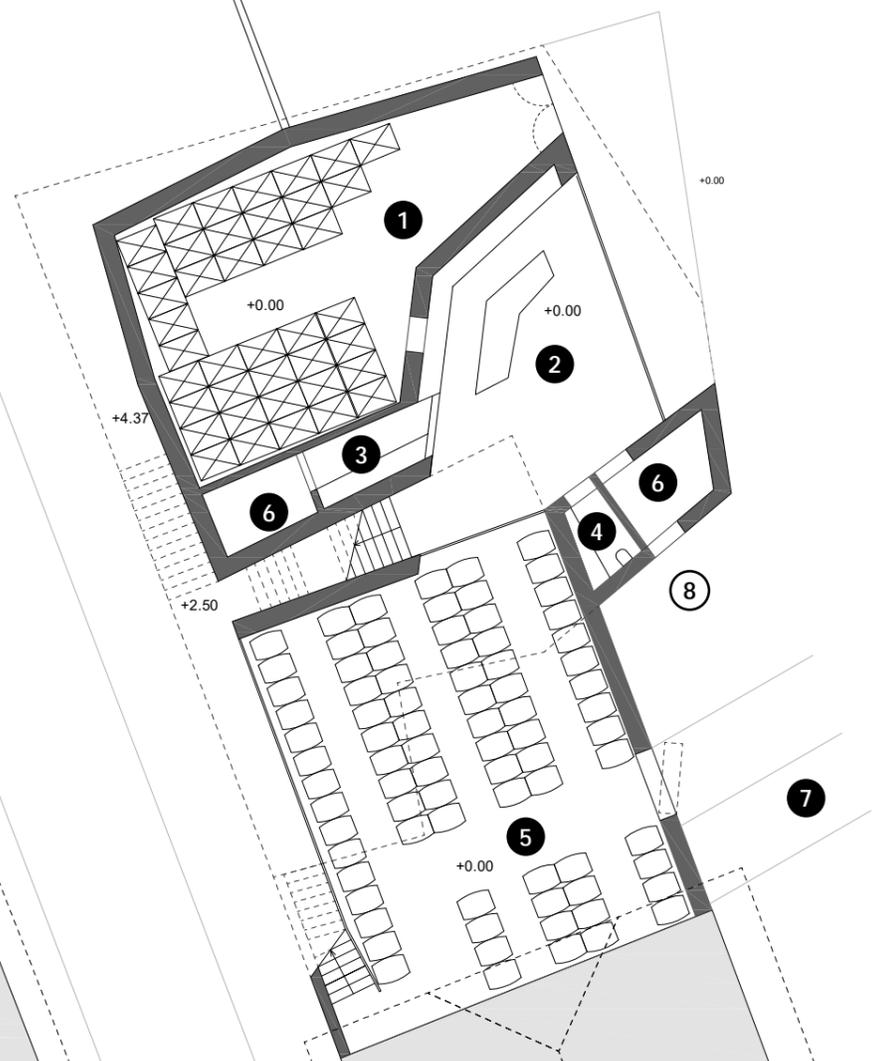


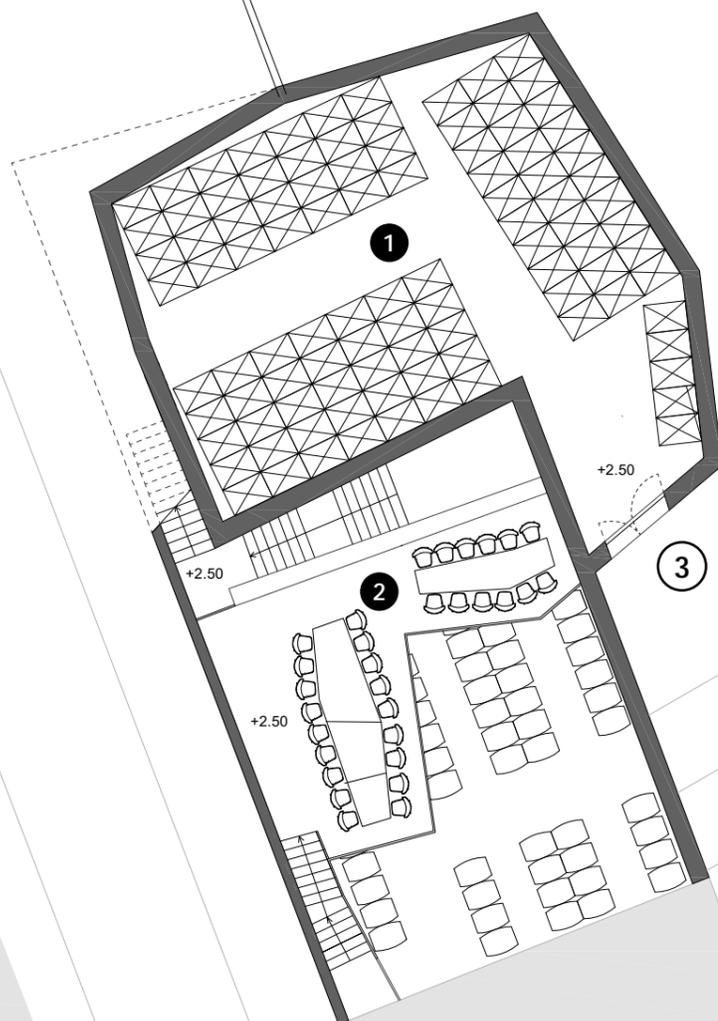
## EBENE 01

- 1 FLASCHENLAGER: 80 m<sup>2</sup>  
Anzahl Paletten: 40
- 2 VERKAUSRAUM - 53 m<sup>2</sup>
- 3 CATERING
- 4 GÄSTE -WC
- 5 BARRIQUE KELLER - 117 m<sup>2</sup>  
Anzahl Fässer = 162
- 6 TECHNIKRAUM (Elektrokasten)
- 7 PARKPLÄTZE
- 8 ANLIEFERUNG FLASCHENLAGER



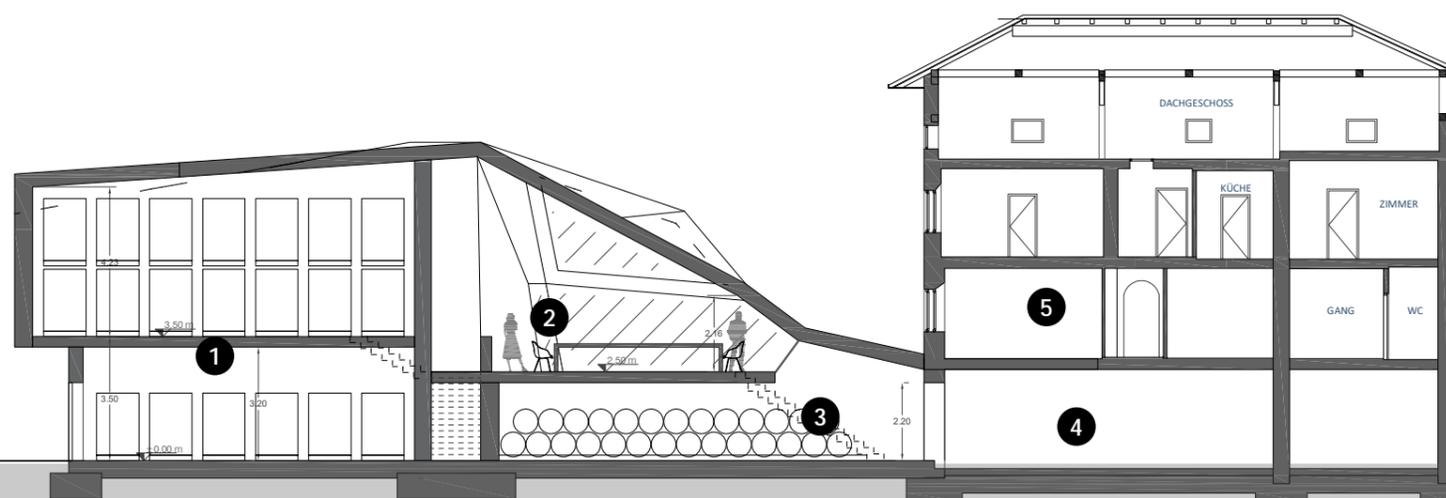
## EBENE 02

- 1 FLASCHENLAGER**  
Anzahl Paletten: 191
- 2 VERKOSTUNGRAUM**  
(Blick in den Barriquekeller)  
54 m<sup>2</sup>  
  
mit modularen Tischen  
Sitzplätze bis zu 30 Personen
- 3 ANLIEFERUNG FLASCHENLAGER**



# SCHNITT

- 1 FLASCHENLAGER
- 2 VERKOSTUNGSRAUM
- 3 BARRIQUEKELLER
- 4 BARRIQUEKELLER BESTAND
- 5 WOHNHAUS



# 10

## UNSERE ANBAUGEBIETE

Gerne zeigen wir dir auch unsere Anbauggebiete. Diesen reichen von den tiefsten bis zu den höchsten Lagen des Weinanbaus in Südtirols.

# 04

## DIE ABFÜLLUNG

Unsere Weine werden je nach Rot- oder Weißwein in unterschiedliche Flaschen gefüllt. Nach dem „Füllschock“ werden die Flaschen noch einige Zeit gelagert bis sie in den Verkauf gehen.

# 05

## DIE ETIKETTIERUNG

Nach dem Abfüllen werden die Flaschen mit dem richtigen Etikett versehen. Zur Zeit haben wir 19 verschiedene Etiketten im Sortiment.

# 09

## UNSER GARTEN

Im Sommer ein optimales Plätzchen um einen kühlen Weißwein zu genießen.

# 01

## DIE KELTERUNG

In den Wochen der Ernte kannst du hier sehen wie die geernteten Trauben zur Maische verarbeitet werden.

# 02

## DIE MAISCHEGÄRUNG

In unseren großen Stahlfässern beginnt die Maische bei rund 10 Grad zu gären. Der Alkohol löst die Farbpigmente aus den Beerenhäuten und der Wein färbt sich langsam rot.

# 06

## DIE VERKOSTUNG

Lerne den Charakter unserer Weine kennen. Von cremig und elegant bis hin zu zuvollmundig und kraftvoll.

# 08

## UNSER LAGER

Hier lagern unsere Weine in einem gleichmäßig gekühltem Lager und sind bereit zum Verkauf.

# 07

## UNSER VERKOSTUNGSRAUM

Mit der Aussicht auf unseren neuen Barriquekeller lässt sich eine Weinverkostung noch besser genießen.

# 03

## DER BARRIQUEKELLER

Die Reifung des Weines erfolgt in den Barriquefässern. Besonders kräftige Rotweine brauchen Zeit um harmonisch zu werden.









