FRANZ HAAS

Das Weingut Franz Haas arbeitet seit seinen Anfängen mit viel Einsatz daran, die Qualität seiner Trauben bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Im Jahr 1880 wurde das Fundament des heutigen Betriebes gelegt, der seit sieben Generationen jeweils in die Hände des erstgeborenen Sohnes, immer Franz, übergeben wird.

In den Achtzigerjahren begann eine radikale Veränderung: es wurden neue Weinberge angelegt und Sorten gepflanzt, die für das Gebiet besonders geeignet sind. Franz Haas verarbeitet heute Trauben von 55 Hektar Rebfläche, teils in Eigenbesitz, teils gepachtet und teils von Weinbauern geliefert. Die Weinberge befinden sich in einer Höhe von 220 bis 1.150 Meter in verschiedenen mikroklimatischen Zonen mit unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit, von porphyrischem Sand über Tonerde bis hin zu sehr kalkhaltigen Böden.

Im Jahr 2000 wurden aufgrund des fortschreitenden Klimawandels mehrere Hektar Grund in Höhenlagen gepachtet. Der letzte Weinberg wurde nun sogar auf 1.150 Meter angelegt, derzeit handelt sich um eine der höchsten Lagen Südtirols. Nach mehr als fünfzehn Jahren bestätigt sich die Entscheidung Weinberge in Höhenlagen anzulegen als zukunftsweisend. Die neuen Anlagen bringen ausgezeichnete Ergebnisse und liefern Trauben für langlebige, aromatische, frische und säurebetonte Weine. Dies ist unter anderem auf die thermische Exkursion zwischen Tag und Nacht sowie auf die vier zusätzlichen täglichen Sonnenstunden zurückzuführen. Die Weinberge befinden sich alle in den Gemeinden Montan, Neumarkt, Truden und Aldein.

Seit jeher gilt dem gezielten und naturnahen Einsatz von Pflanzenschutz- und Bodenverbesserungsmaßnahmen im Weinbau besondere Aufmerksamkeit. Die Weinberge hinterlassen oftmals nicht einen gepflegten Eindruck. Das Gras zwischen den Reben wächst hoch, Blumen blühen, Insekten finden ihren Lebensraum und unsere Kinder haben die Gelegenheit, blühende Wiesen und eine intakte Natur zu sehen.
Der Blauburgunder ist die große Herausforderung eines jeden Winzers. Für diesen Wein schlägt das Herz von Franz Haas ganz besonders. Es ist seine große Leidenschaft und daher ist es auch nicht verwunderlich, dass die Selektion des „Pinot Nero", genannt „Schweizer", nur in den besten Jahren erscheint. Mit ebensolcher Aufmerksamkeit wird im Weingut die Vielfalt der Südtiroler Rebsorten gepflegt.

1880 - 1915

1915 - 1955

1945 - 2000

seit 1986

FRANZ HAAS – DAMALS UND HEUTE

Franz Junior

Sofia

DIE ZUKUNFT

Klaus

Angelika und Franz

Andi, Lorena, Maria Luisa, Franz, Sofia, Georg, Paula, Mara, Manfred

DIE ETIKETTEN

Ein weiteres Detail, das Franz Haas auszeichnet, ist die Verbindung zum Künstler Riccardo Schweizer, der die Etiketten kreiert hat und dessen künstlerischer Werdegang mit bekannten Künstlern wie Picasso, Chagall, Cocteau, Paul Éluard und Le Corbusier in Verbindung steht. Maria Luisa hat die Etiketten Franz als Glücksbringer für seine Weine geschenkt. Die erste von Franz ausgewählte Etikette war jene für den Pinot Nero Schweizer, Jahrgang 1987, der 1990 auf den Markt kam. Damals wurden traditionelle und einfache Etiketten verwendet. Der Schriftzug Franz Haas in Gold auf schwarzem Hintergrund war trotz seiner Einfachheit von großer Wirkung. Abgesehen von der Qualität der Weine hat man auch die Etiketten schätzen gelernt und auch heute, nach fast dreißig Jahren, sind sie in Regalen von Weinhandlungen und auf Tischen in Restaurants unverwechselbar und prägnant.

Riccardo Schweizer

Sofi

„Für mich ist der Wein Synonym für Geselligkeit und Fröhlichkeit. Es erfüllt mich mit Freude daran zu denken eine Flasche Wein zu öffnen, die mein Vater geschaffen hat und die meinen Namen trägt."

Der Name und das Etikett dieser Weine waren schon seit einiger Zeit bereit. Unsere Tochter Sofia hat bereits im Kindergartenalter den Wunsch geäußert einen Wein zu bekommen, der ihren Namen trägt und dessen Etikett sie gestalten darf.

Alles braucht seine Zeit! Sofia ist inzwischen groß geworden und mit ihr sind wir den Ansprüchen eines jugendlichen Geschmacks näher gekommen.

Die Sofi Weine sind der Müller Thurgau, der Schiava und der Rosso. Sie bringen mit ihrem frischen Geschmack die typischen Eigenschaften des Terroirs zum Ausdruck.

SOFI MÜLLER THURGAU

PINOT GRIGIO

LEPUS PINOT BIANCO

GEWÜRZTRAMINER

MOSCATO GIALLO

SAUVIGNON

PETIT MANSENG

MANNA

PAS DOSÈ

PINOT NERO ROSÉ

SOFI SCHIAVA

SOFI ROSSO

PINOT NERO

PINOT NERO SCHWEIZER

PINOT NERO PÒNKLER

LAGREIN

MERLOT

ISTANTE

MOSCATO ROSA

WEISSWEINE

HEKTARERTRAG 70 HL
PRODUKTION 30.000 - 35.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° - 14° C

S O F I M Ü L L E R T H U R G A U

LAGE Die Reben des Müller Thurgau wachsen auf Guyot-Erziehung in Hügellagen auf 500 bis 800 Metern Meereshöhe, auf Böden bestehend aus Lehm sowie verwittertem Porphyr. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION Nach kurzer Maischestandzeit, welche die Extraktion der Aromen begünstigt, werden die Trauben schonend abgepresst. Der Most wird anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren und reift dort für mehrere Monate. Nach der Abfüllung reift der Wein für kurze Zeit auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG Der Müller Thurgau präsentiert sich mit lebendiger, strohgelber Farbe und anregenden Aromen, die an Muskat, frisches Obst, Pfirsiche und Blumen (Himmelschlüssel) erinnern. Bereits in seiner Jugend besticht der Wein mit seinem eleganten, saftig-salzigen und angenehmen Geschmack, seiner überzeugenden Schlichtheit und frischen Säure.

ESSENSBEGLEITUNG Der Müller Thurgau eignet sich als Aperitif sowie als unkomplizierter Begleiter zu leichten Vorspeisen aus der mediterranen Küche, zu Fischsalat und Ziegenfrischkäse.

HEKTARERTRAG 60 HL
PRODUKTION 40.000 - 45.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° - 14° C

P I N O T G R I G I O

LAGE Die Reben des Pinot Grigio wachsen auf Guyot-Erziehung in mittleren bis hohen Lagen zwischen 350 und 800 Metern Meereshöhe. Die Böden sind tiefgründig mit einem großen Anteil an Tonerde, welcher auf die Erosion des darüber liegenden Bergmassivs zurückzuführen ist. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur fast ausschließlich in Edelstahlbehältern und in kleinen Mengen in Barrique. Der Wein reift nach abgeschlossener Gärung für etwa vier Monate auf der Feinhefe, ebenso getrennt wie bei der Gärung.

WEINBESCHREIBUNG Der Pinot Grigio präsentiert sich mit intensiv strohgelber Farbe, einem floral-würzigen Bukett, das an Akazienblüten, Heu, Mandeln, Salbei und Sandelholz erinnert und sich nach entsprechender Flaschenreife mit Aromen von Lindenblüten und Honig anreichert. Im Gaumen bezaubert der Wein durch zarte elegante Finesse und saftige frische Fülle. Seine schönste Seite zeigt der Pinot Grigio nach drei bis vier Monaten Flaschenreifung.

ESSENSBEGLEITUNG Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Nudel- und Getreidegerichten sowie zu Reisspeisen und Gerichten mit Gemüse bzw. gegrilltem weißem Fleisch ohne Sauce.

HEKTARERTRAG 60 HL
PRODUKTION 20.000 - 25.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° - 16° C

L E P U S P I N O T B I A N C O

LAGE Die Reben des Pinot Bianco wachsen auf Guyot-Erziehung in Lagen zwischen 400 und 800 Metern Meereshöhe. In den nach Süden und Südwesten ausgerichteten Weinbergen sind alle geologischen Bestandteile der Region vertreten, von lockeren Sandböden bis hin zu dichtem, verwittertem Porphyr.

PRODUKTION Der Most wird bei kontrollierter Temperatur größtenteils in Edelstahlbehältern und teilweise in Barrique vergoren. Anschließend reift der Wein für fünf Monate auf der Feinhefe und gewinnt damit an Komplexität und Fülle.

WEINBESCHREIBUNG Der Pinot Bianco präsentiert sich mit glänzender strohgelber Farbe und duftet fruchtig und würzig nach reifen Äpfeln, Feldblumen und frischem Brot. Im Mund zeigt sich seine ausgeprägte Persönlichkeit, die von elegant-kräftiger Struktur und harmonischer Säure begleitet wird. Im Abgang überzeugt er mit Fülle und Länge. Der Pinot Bianco benötigt eine Flaschenreifung von mindestens drei bis vier Monaten, um seine Eigenschaften hinsichtlich Bukett und Komplexität bestmöglich entfalten zu können.

ESSENSBEGLEITUNG Der Wein ist ein idealer Begleiter zu vielerlei Gerichten. Er passt zu geschmackvollen Vorspeisen, zu Fisch-, Nudel- und Reisgerichten mit und ohne Sauce, zu Currygerichten sowie zu leichter asiatischer Küche.

HEKTARERTRAG 50 HL
PRODUKTION 40.000 - 45.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° - 16° C

G E W Ü R Z T R A M I N E R

LAGE Die Reben des Gewürztraminers wachsen auf Guyot-Erziehung in Hügellagen zwischen 350 und 650 Metern Meereshöhe auf skeletthaltigen Lehmböden. Die Lagen sind nach Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION Der Most wird nach kurzer Maischestandzeit bei niedriger, kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren. Anschließend reift der Wein für sechs Monate bis zur Abfüllung auf der Feinhefe, die wöchentlich in Schwebe gehalten wird.

WEINBESCHREIBUNG Der Gewürztraminer präsentiert sich mit intensiv goldgelber Farbe und einem vielschichtigen Bukett aus Aromen von Litschi, Orangenschalen, Gewürznelken, Muskatnuss und Rosen. Der Wein braucht im Glas etwas Zeit, um sich bestmöglich entwickeln zu können. Er ist voll und anregend im Geschmack und überzeugt mit seiner Struktur, Frische und Lebendigkeit. Im Abgang zeigt er Länge und ist typischerweise leicht bitter. Beim Gewürztraminer empfiehlt sich für seine volle Entfaltung eine mehrmonatige Flaschenreifung.

ESSENSBEGLEITUNG Der Wein passt ausgezeichnet zu Leberpasteten, weißem gegrillten Fleisch, Krustentieren sowie zu vielen Gerichten der asiatischen Küche.

HEKTARERTRAG 60 HL
PRODUKTION 5.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10° - 12° C

M O S C A T O G I A L L O

LAGE Die Reben des Moscato Giallo wachsen auf Guyot-Erziehung in Lagen auf 400 bis 450 Metern Meereshöhe. Die Bodenbeschaffenheit ist unterschiedlich, von lockeren vorwiegend sandigen Böden mit kleinen Anteilen von Lehm bis hin zu tiefgründigen Böden mit hohem Lehmanteil. Die Lagen sind nach Süden, Südwesten und Westen ausgerichtet.

PRODUKTION Nach kurzer Maischestandzeit, welche die Extraktion von Aromen fördert, werden die gerebelten Trauben abgepresst. Anschließend wird der Most bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren. Dort reift der Wein für fünf Monate auf der Feinhefe, dadurch wird das aromatische Potential besonders hervorgehoben.

WEINBESCHREIBUNG Der trocken ausgebaute Moscato Giallo präsentiert sich mit goldgelber Farbe. Es ist ein aromatischer Wein, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Pfirsichen, Melisse und Holunder, kombiniert mit einem Hauch von Muskatnuss und süßen Gewürzen. Die lebendige Säure und die diskrete mineralische Struktur schenken diesem Wein eine ausgezeichnete Frische und angenehme Art.

ESSENSBEGLEITUNG Der Wein eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zu leichten, aromatischen und würzigen Vorspeisen.

HEKTARERTRAG 50 HL
PRODUKTION 7.000 - 10.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° - 14° C

S A U V I G N O N

LAGE Die Reben des Sauvignon wachsen auf Guyot-Erziehung in Hügellagen zwischen 400 und 800 Metern Meereshöhe auf Dolomit-Verwitterungsgestein. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION Nach einer Nacht Maischestandzeit bei niedrigen Temperaturen werden die Trauben schonend abgepresst. Der Most wird teils in Edelstahlbehältern teils in Barrique vergoren und reift dort anschließend bis zur Abfüllung für ungefähr acht Monate auf der Feinhefe.

WEINBESCHREIBUNG Der Sauvignon präsentiert sich mit heller strohgelber Farbe und leicht grünen Reflexen. In der Nase besticht er mit einer Vielfalt von Aromen, die an Holunderblüten, weißen Pfirsichen, gedörrten Früchten und orientalischen Noten erinnern. Im Gaumen entfalten sich eine lebendige Säure, saftige und mineralische Nuancen sowie eine ansprechende Fülle und Eleganz, die mit einem langen, anregenden Abgang ausklingen.

ESSENSBEGLEITUNG Dieser Sauvignon ist kein Alltagswein, vielmehr ist er ein ernst zu nehmender Begleiter zu verschiedenen Gerichten wie herzhaften Vorspeisen, Thunfischtartar, Kalbfleisch mit Thunfischsoße („vitello tonnato"), weißem Fleisch und leicht gewürzten orientalischen Speisen. Er lädt zum Experimentieren und zu spannenden Entdeckungsreisen ein.

HEKTARERTRAG 40 HL
PRODUKTION 5.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° - 14° C

P E T I T M A N S E N G

LAGE	Der Petit Manseng wächst auf Guyot-Erziehung in tiefen Hügellagen zwischen 220 und 320 Metern Meereshöhe auf Schwemmböden. Die Traube präsentiert sich spärlich, kleinbeerig und dickhäutig.
PRODUKTION	Die Gärung sowie zehnmonatige Reifung des Weines findet in Barrique statt. Nach der Abfüllung reift er für mehrere Monate auf der Flasche.
WEINBESCHREIBUNG	Der Petit Manseng präsentiert sich ausgesprochen aromatisch, mit strohgelber Farbe, sehr intensiven, fruchtigen Duftnoten (gedörrte Früchte) und mineralischen Nuancen. Er ist im Gaumen schmackhaft und besticht durch seine Struktur und angenehme Säure.
ESSENSBEGLEITUNG	Der Wein erscheint bei einer Temperatur von 12°C, also kalt serviert, gewinnend und eignet sich hervorragend als Begleiter von asiatischen Gerichten, einer thailändischen Suppe oder Fischsuppe, sowie Spaghetti mit getrockneten, gesalzenen Fischrogen (“bottarga”) oder einfach als Aperitif.

HEKTARERTRAG 45 - 55 HL
PRODUKTION 50.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° C – 16° C

M A N N A

LAGE

Der „Manna" ist ein ganz besonderer Wein, den Franz im Erscheinungsjahr 1995 Maria Luisa gewidmet hat. Es ist eine Cuvée aus Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon und ab dem Jahrgang 2013 Kerner, welcher durch die Reduzierung von kleinen Anteilen an Riesling und Gewürztraminer integriert werden konnte. Die Weinberge der fünf Rebsorten befinden sich in Lagen zwischen 350 und 800 Metern Meereshöhe und sind nach Südwesten ausgerichtet. Die Reben wachsen auf Dolomit-, Porphyr-, Sand- und Mergelböden.

PRODUKTION

Die Trauben werden aufgrund der unterschiedlichen Reifezeit getrennt gelesen und verarbeitet. Der Chardonnay wird gänzlich und der Sauvignon teilweise in Barrique vergoren. Riesling, Gewürztraminer sowie Kerner gären ausschließlich in Edelstahlbehältern. Nach diesem ersten Schritt werden die Jungweine vermählt, damit die unterschiedlichen Komponenten ihre Harmonie finden. Nach zehnmonatiger Reifung auf der Feinhefe wird der Wein abgefüllt, anschließend lagert er noch einige Monate im Keller.

WEINBESCHREIBUNG

Als junger Wein präsentiert sich der „Manna" mit goldgelben Farbnuancen. Nach einigen Reifejahren werden sie zu kräftigen Gelb- und Goldtönen. Er besticht durch sein vielschichtiges Bukett mit Noten von Holunderblüten, Pistazien und zarten Rosenblättern sowie seinem konzentrierten, voluminösen und gleichzeitig elegant-geschmeidigen, mineralischen Körper. Der „Manna" ist ein vielseitiger Wein, der sich durch die verschiedenen Rebsorten im Laufe der Zeit mit unterschiedlichen Noten präsentiert. Der hohe Anteil an Riesling verleiht ihm Lagerfähigkeit.

ESSENSBEGLEITUNG

Der „Manna" zeigt sich in Verbindung mit edlen Gerichten von seiner besten Seite. Es ist faszinierend, wie sich der Wein den verschiedenen Speisen, darunter ganz besonders der japanischen Küche mit Sushi und Sashimi, anpasst, sich verändert und immer wieder mit seiner Vielfalt und Tiefe zu überraschen vermag.

HEKTARERTRAG 30 - 35 HL
PRODUKTION 3.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 5° C – 7° C

P A S D O S É

LAGE Die Trauben des Pinot Nero, welche zur Produktion des Pas Dosé bestimmt sind, wachsen auf Guyot-Erziehung in Höhenlagen zwischen 750 und 1.150 Metern Meereshöhe. Die Reben wachsen auf gemischten Böden aus Dolomit und Porphyr. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION Die Pressung erfolgt teils von ganzem teils von entrapptem Traubengut. Die erste sechsmonatige Reifung erfolgt in Edelstahlbehältern, im Frühjahr erfolgt die Abfüllung (Tirage). Darauf reift der Wein für zirka vier Jahre auf der Feinhefe. Der Sekt wird sechs Monate bevor er auf den Markt kommt degorgiert.

WEINBESCHREIBUNG Die Farbe dieses Sekts ist faszinierend und er verzaubert mit einer feinen und lang anhaltenden Perlage.

ESSENSBEGLEITUNG Dieser Sekt kann zu vielen Gerichten serviert werden. Da es ein reinsortiger Sekt aus Pinot Nero ist, wird er wohl nicht jedem zusagen, jedoch ganz besonders den Liebhabern dieser Rebsorte.

ROTWEINE

HEKTARERTRAG 35 - 40 HL
PRODUKTION 5.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° - 14° C

P I N O T N E R O R O S É

LAGE

Die Reben des Pinot Nero, welche zur Produktion des Rosé bestimmt sind, wachsen auf Guyot-Erziehung in Höhenlagen zwischen 700 und 750 Metern Meereshöhe auf Böden aus Dolomit-Verwitterungsgestein. Die hohe Pflanzendichte und die Verwendung von ausgewählten Klonen gewährleisten eine hohe Qualität der Trauben.

PRODUKTION

Nachdem die Trauben entrappt und gepresst wurden, wie es auch bei Weißweinen üblich ist, wird der Most in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur vergoren. Darauf folgen der biologischen Säureabbau sowie mehrere Monate Reifung.

WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Nero Rosé präsentiert sich mit hellem Kirschrot. Im Bukett besticht er mit frischen, fruchtigen Aromen von roten Beeren, Kirschen und Himbeeren, getrockneten Kräutern sowie einem Hauch Schokolade. Im Gaumen überzeugt der Wein mit seiner frischen Säure und einem lang anhaltenden und erfrischenden Abgang.

ESSENSBEGLEITUNG

Frisch und gekühlt eignet sich dieser Rosé als anregender Aperitif sowie als unkomplizierter Begleiter zu leichten Fischgerichten, mediterranen Vorspeisen, Wurstwaren und frischen Käsesorten.

HEKTARERTRAG 70 - 80 HL
PRODUKTION 10.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° - 16° C

S O F I S C H I A V A

LAGE Die Reben des Schiava (Vernatsch) wachsen auf Pergel-Erziehung auf mittelschweren Schotterböden mit südlicher Ausrichtung zwischen 350 und 400 Metern Meereshöhe.

PRODUKTION Die Trauben werden entrappt und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein für weitere fünf Monate.

WEINBESCHREIBUNG Der Schiava präsentiert sich mit hellem Rubinrot und Aromen von Kirschen und Preiselbeeren, etwas Kakao und Bittermandeln. Im Gaumen ist der Wein gewinnend einfach und trotzdem komplex, saftig und einladend durch seine unkomplizierte, gesellige Art.

ESSENSBEGLEITUNG Ein Schiava passt zu fast jeder Gelegenheit. Durch seine niedrige Säure und seinem geringen Gehalt an Gerbstoffen ist er ein perfekter Begleiter zu den meisten Speisen der einheimischen und mediterranen Küche und ein geselliger Tropfen für unkomplizierten und unbeschwerten Trinkgenuss.

HEKTARERTRAG 60 HL
PRODUKTION 10.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° - 18° C

S O F I R O S S O

LAGE Der Sofi Rosso ist eine Cuvée mehrheitlich aus Lagrein, der auf traditioneller Pergl-Erziehung wächst, sowie einem kleinen Teil aus Merlot auf Guyot-Erziehung. Die Lagen befinden sich zwischen 230 und 350 Metern Meereshöhe auf vorwiegend sandigen und porphyr-haltigen Böden. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION Beide Rebsorten werden in Edelstahlbehältern separat vinifiziert und vermählt sobald sie bereit sind.

WEINBESCHREIBUNG Der Sofi Rosso präsentiert sich mit einem kräftigen Granatrot und Aromen, die an reife rote Früchte sowie Veilchen erinnern. Der Abgang ist von würzigen Noten geprägt.

ESSENSBEGLEITUNG Der Wein ist ein hervorragender Begleiter von kräftigen, schmackhaften Gerichten sowie gegrilltem roten Fleisch.

HEKTARERTRAG 35 - 40 HL
PRODUKTION 100.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° C – 18° C

P I N O T N E R O

LAGE Die Reben des Pinot Nero wachsen in Lagen zwischen 350 und 900 Metern Meereshöhe auf äußerst unterschiedlichen Böden. Die Anlagen mit einer hohen Pflanzendichte gewährleisten eine hohe Qualität der Trauben. Die Verwendung von ausgewählten Klonen mit niedrigem Ertrag ermöglicht eine kontinuierliche Qualitätsentwicklung.

PRODUKTION Die Gärung der Trauben erfolgt in offenen Behältern, in denen die Maische durch häufiges Unterstoßen des Tresterhutes ständig mit dem gärenden Most in Berührung kommt. Auf diese Weise können die Farbstoffe und Aromen bestmöglich in den Wein übergehen. Der Wein reift darauf ein Jahr lang in Barrique. Nach der Abfüllung lagert er noch für einige Monate auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG Der Pinot Nero – für Franz Haas „der Weißwein unter den Rotweinen" – präsentiert sich mit einem Farbenspiel, das, je nach Jahrgang, von hellem bis zu kräftigem Rubinrot variieren kann. Im Bukett entwickelt er intensive Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren, Pflaumenmarmelade, Waldboden, Gewürznelken, Zimt und etwas Marzipan. Im Mund ist der Wein frisch und lebendig und von eleganten Gerbstoffen geprägt, die den Wein harmonisch und weich wirken lassen und einen einladenden Trinkgenuss versprechen.

ESSENSBEGLEITUNG Der Pinot Nero passt besonders gut zu leichten Fischgerichten, rosa gebratenem Wild und rotem Fleisch.

HEKTARERTRAG 35 HL
PRODUKTION 15.000 - 20.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° C – 18° C

P I N O T N E R O S C H W E I Z E R

LAGE Die Reben des Pinot Nero Schweizer wachsen in ausgewählten Lagen, welche sich im Laufe der Jahre durch ihre mikroklimatische Entwicklung für diesen Wein als besonders geeignet erwiesen haben. Die einzelnen Weinberge liegen zwischen 350 und 700 Metern Meereshöhe auf äußerst unterschiedlichen Böden. Wenige Meter neben Weinbergen mit tonerde-haltigen Böden stößt man auf Böden mit sandiger, kalkhaltiger oder kiesiger Erde. Die Anlagen mit einer Dichte von 8.000 bis 12.500 Rebstöcken pro Hektar gewährleisten eine sehr hohe Qualität der Trauben. Die Verwendung von ausgewählten Klonen – zum Teil aus betriebsinterner Selektion mit niedrigem Ertrag – ermöglicht eine kontinuierliche und stabile Qualitätsentwicklung.

PRODUKTION Die Gärung der Trauben erfolgt in offenen Behältern, in denen die Maische durch häufiges Unterstoßen des Tresterhutes ständig mit dem gärenden Most in Berührung kommt. Auf diese Weise können die Farbstoffe und Aromen bestmöglich in den Wein übergehen. Nach beendeter Gärung wird der Wein in Barrique umgezogen, in denen er den biologischen Säureabbau macht. Der Wein reift dort für 12 Monate und nach der Abfüllung für ein weiteres knappes Jahr auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG Der Pinot Nero Schweizer präsentiert sich mit zarter bis kräftiger rubinroter Farbe. Sein Bukett bezaubert durch vielschichtige Aromen von reifen Waldbeeren und Herzkirschen sowie würzigen Noten mit etwas Pfeffer und Leder. Die Aromen spiegeln sich auch im Mund wider. Im Gaumen überzeugt der Wein mit weichen, saftigen Gerbstoffen, mit Eleganz und Finesse, mit einladender Struktur und mit einem Körper, der dem Wein ein langes Leben schenkt.

ESSENSBEGLEITUNG Der Pinot Nero Schweizer passt ausgezeichnet zu Geflügel wie Ente oder Fasan, zu geschmorten Wildgerichten, rotem Fleisch und reifen Käsesorten.

HEKTARERTRAG 25 - 30 HL
PRODUKTION 2.500 - 3.500 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° C – 18° C

P Ò N K L E R

LAGE Die Reben des Pinot Nero „Pònkler" wurden im Jahr 2007 auf Guyot-Erziehung gepflanzt und wachsen in einer Einzellage auf 750 Metern Meereshöhe. Die Selektion französischer Klone, die sich für Höhenlagen als ausgesprochen geeignet erwiesen haben, die hohe Dichte an Rebstöcken und die niedrigen Erträge gewährleisten eine sehr hohe Qualität der Trauben. Der Boden besteht mehrheitlich aus verwittertem Porphyr. Die Lage ist nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION Die Gärung der Trauben erfolgt in offenen Behältern, in denen die Maische durch häufiges Unterstoßen des Tresterhutes ständig mit dem gärenden Most in Berührung kommt. Auf diese Weise können die Farbstoffe und Aromen bestmöglich in den Wein übergehen. Nach beendeter Gärung wird der Wein in Barrique umgezogen, in denen er den biologischen Säureabbau macht. Der Wein reift dort für 15 Monate und nach der Abfüllung für mehrere Jahre auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG Die Höhenlage verleiht dem Wein sehr reife Fruchtnoten. In der Nase präsentiert er sich äußerst konzentriert und mit viel Tiefe. Reife rote und schwarze Beeren stechen hervor, untermauert von etwas Sternanis und Leder. Im Mund erinnert er an Chinarinde und überzeugt mit viel Substanz und entwicklungsfähigem Tannin, ausgesprochener Fülle und lang anhaltendem Abgang.

ESSENSBEGLEITUNG Der „Pònkler" passt ausgezeichnet zu Geflügel, geschmorten Wildgerichten, rotem Fleisch und reifen Käsesorten.

HEKTARERTRAG 60 HL
PRODUKTION 15.000 - 20.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° C – 18° C

L A G R E I N

LAGE Der Lagrein, eine der autochthonen Südtiroler Rebsorten, wird in von der Sonne verwöhnten Lagen auf einer Meereshöhe von 220 bis 250 Metern auf warmen Schwemmböden mit hohem Schotteranteil angebaut. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Die spät reifende Rebsorte benötigt dieses Mikroklima, um ihre volle Reife zu erlangen.

PRODUKTION Nach der Lese werden die Trauben mit großer Sorgfalt abgebeert und in offenen Behältern vergoren. Die Maische wird schonend und nur bei Bedarf untergestoßen, um das übermäßige Extrahieren von Gerbstoffen zu verhindern. Nach der Gärung wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in Tonneau (größere Eichenholzfässer) umgezogen. Dort reift er für 10 bis 12 Monate bevor eine mehrmonatige Flaschenreifung folgt.

WEINBESCHREIBUNG Der Lagrein präsentiert sich mit kräftiger, dunkelroter Farbe, die bei manchen Jahrgängen ins Violett übergeht. Sein Bukett ist sehr intensiv und breit und erinnert an rote Beeren, frisches Gras, Veilchen und Gewürze (Kakao). Im Gaumen besticht der Wein mit erfrischender Persönlichkeit, saftigen, geschliffenen, massiven Gerbstoffen, angenehmer Fülle und langem, anregendem Abgang. Der Lagrein kann jung getrunken werden, eine längere Lagerung auf der Flasche verleiht im Weiche und rundet ihn ab.

ESSENSBEGLEITUNG Der Wein passt sehr gut zu kräftigen, geschmacksintensiven Speisen und zu herzhaft gegrilltem roten Fleisch.

HEKTARERTRAG 40 HL
PRODUKTION 8.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18° C – 20° C

M E R L O T

LAGE Die Reben des Merlot wachsen auf 250 bis 300 Metern Meereshöhe auf verwittertem Porphyr und sandigen Löss- und Lehmböden mit Ausrichtung nach Süden und Südwesten.

PRODUKTION Die Gärung der Trauben erfolgt in offenen Edelstahlbehältern. Die Maische wird täglich untergestoßen. Nach der Gärung wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in Barrique umgezogen. Hier wird der Wein für 18 Monate bis zur Abfüllung ausgebaut, darauf reift er noch ein weiteres Jahr auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG Der Merlot präsentiert sich mit granatroter Farbe und duftet nach reifen Wald- und Holunderbeeren sowie nach getrockneten Feigen, frisch gemahlenem Pfeffer und Sternanis. Im Gaumen bezaubert der Wein durch saftige Frische, gut strukturierte Kraft und Fülle, kräftige Gerbstoffe, leichte Röstaromen und Vanille sowie einem langen Abgang.

ESSENSBEGLEITUNG Der Merlot ist ideal als Begleiter von Wildgerichten und rotem Fleisch und passt hervorragend zu reifem gut gelagertem Hartkäse.

I S T A N T E

LAGE Die Trauben für den „Istante", eine erlesene Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Petit Verdot sowie kleineren Anteilen von Cabernet Franc und Merlot, wachsen auf Guyot-Erziehung in Lagen zwischen 250 und 500 Metern Meereshöhe in einem mikroklimatisch sehr warmen Gebiet, auf sandigen Böden mit Ausrichtung nach Süden und Südwesten.

PRODUKTION Nach einer behutsamen Auslese werden die Trauben mit großer Sorgfalt abgebeert und in offenen Edelstahlbehältern vergoren. Für eine optimale Extraktion der Farb- und Gerbstoffe wird der Tresterhut bis zu viermal täglich untergestoßen. Nach der Gärung macht der Jungwein in Barrique den biologischen Säureabbau und wird dort für 18 Monate ausgebaut. Darauf reift der Wein ein Jahr lang auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG Der „Istante" präsentiert sich mit dunklem Granatrot und fruchtigen Aromen von getrockneten, schwarzen Beeren, Pflaumen, Feigen und Datteln, etwas grünem Tee und Tönen von Holzrinde, die den Wein während seines langen Lebens begleiten und seine Konsistenz unterstreichen. Im Gaumen ist der Wein kein Muskelprotz. Er überzeugt vielmehr mit seiner vielschichtigen, saftigen Struktur, mit Eleganz und Finesse sowie mit komplexen, kompakten Gerbstoffen und einem langen Abgang.

ESSENSBEGLEITUNG Der „Istante" passt ausgezeichnet zu Wild- und Fleischgerichten im Salz-, Teig- oder Kräutermantel sowie zu Braten und kräftigem Steak. In reifen Jahren verbindet er sich hervorragend mit edlen, gereiften Käsesorten.

HEKTARERTRAG 15 - 25 HL
PRODUKTION 12.000 - 15.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° C – 16° C

M O S C A T O R O S A

LAGE Die Reben des Moscato Rosa wachsen auf 250-300 Metern Meereshöhe in einer besonders windigen Lage. Sie sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Der Wind verhindert, dass sich im Weinberg Feuchtigkeit staut, die zur Bildung von Fäulnis (Botrytis) führen könnte. Bei dieser empfindlichen Rebsorte würde dadurch die Vielzahl der aromatischen Komponenten zerstört und die Intensität der Farbe abgeschwächt. Die Böden bestehen aus einer Mischung von Porphyr, Sand, Tonerde und Kalkgestein.

PRODUKTION Die Trauben werden wie ein Rotwein jedoch mit kurzem Maischekontakt vergoren, um die Extraktion von unangenehmen Gerbstoffen zu verhindern. Nach Unterbrechung der Gärung durch Kälteeinwirkung reift der Wein in Edelstahlbehältern bis zur Abfüllung.

WEINBESCHREIBUNG Der Moscato Rosa präsentiert sich in leuchtend rubinroter Farbe, mit lebendiger Frische und einem intensiven, aromatischen Bukett mit Noten von Rosen, Gewürznelken, Zimt und Orangenschalen. Im Gaumen betört der Wein durch eine komplexe, angenehme und elegante Struktur mit einem faszinierenden Spiel zwischen Säure, Süße und Gerbstoffen.

ESSENSBEGLEITUNG Der Moscato Rosa ist ein besonderer Süßwein und kann als ausgefallener Aperitif oder auch als Meditationswein sowie zu trockenen Süßspeisen wie Linzer- oder Schokoladentorte und zu Desserts auf Basis von Kakao serviert werden.

G R A P P A M O S C A T O R O S A

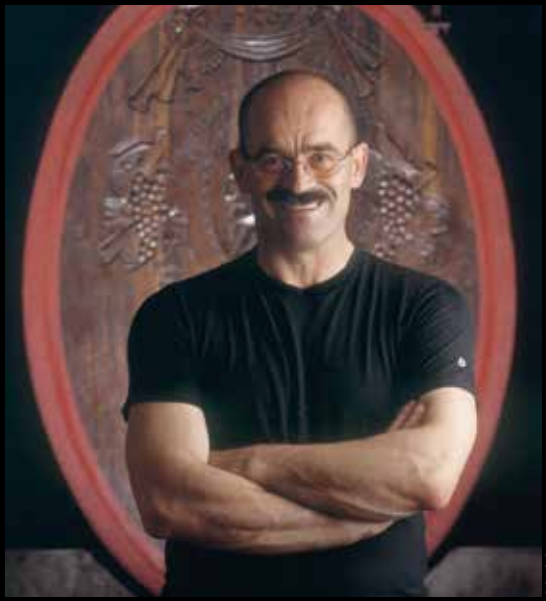
Im Jahr 2011 sind wir zum ersten Mal mit einem Grappa aus Moscato Rosa erschienen.

Die Destillation unserer frisch vergorenen Moscato Rosa-Trester erfolgt im Wasserbad in kleinen Destillierkolben aus Kupfer. Der erfahrene Brennmeister Gianni Capovilla pflegt diesen Grappa, welcher fast zwei Jahre in Metallbehältern bleibt, bevor er mit reinem Quellwasser verdünnt und ohne Zusatzstoffe in Flaschen abgefüllt wird.

Südtirol ist die nördlichste Provinz Italiens, es grenzt an Österreich und die Schweiz und zählt etwas mehr als 500.000 Einwohner. Bozen ist die Landeshauptstadt, weitere Städte sind Meran, Klausen, Brixen, Sterzing, Bruneck, Glurns und Leifers.

S Ü D T I R O L

WEINGUT FRANZ HAAS
Villnerstasse, 6
39040 Montan - Bozen - Italien
info@franz-haas.it
www.franz-haas.it
tel. +39 0471.812280
fax +39 0471.820283



2019©

concept e realizzazione grafica: Fabio Polo
fabio@fabiopolo.it