



Südtiroler Eisacktaler Müller Thurgau DOC 2018

TAUBENSORTEN	100% Müller Thurgau
LAGE	Südost Hanglage auf 630 bis 660 m Schottriger Quarzphyllit Böden
ERNTE	1. Woche Oktober 75 hl/ha Ertrag
WEINBEREITUNG	Schonende Traubenpressung, Vergärung im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur, Ausbau für 6 Monate im Edelstahl
PRODUKTION	3.500 Flaschen zu 0,75 l
ANALYSENWERTE	Alkohol 13 % Vol. Säure 6,1 gr./l Restzucker 2 gr./l
BESCHREIBUNG	Zarte grünlich-strohgelbe Farbe, leicht aromatischer Duft nach Muskat, würziger, lebhafter und eleganter Wein
LAGERFÄHIGKEIT	2 Jahre



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



Valle Isarco Müller Thurgau DOC 2018

VITIGNO	100 % Müller Thurgau
PROVENIENZA	pendi esposti e Sud-Est ad un'altitudine compresa fra i 630 ed i 660 m. suoli di fillade quarzifera
VENDEMMIA	1° settimana di ottobre resa 75 hl/ha
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata affinamento per 6 mesi in acciaio
PRODUZION	3.500 bottiglie da 0,75 lt.
DATI ANALISI	Alcool 13 % Vol. Acidità 6,1 gr./lt. Zuccheri residui 2 gr./lt.
DESCRIZIONE	assaggiare & scoprire: vinio fresco
TENUTA ALL'IN VECCHIAMENTO	5 anni



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



DOC Südtiroler Eisacktaler Grüner Veltliner • Gail Fuass 2018

TAUBENSORTEN	100% Veltliner
LAGE	Röckhof, Südost Hanglage auf 580 bis 630 m, schottrige Quarzphyllit Böden
ERNTE	1. Woche im Oktober 70 hl/ha Ertrag
WEINBEREITUNG	Schonende Traubenpressung, Vergärung im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur, Ausbau für 6 Monate im Edelstahl und einem Teil (30 %) im Eichenfass
PRODUKTION	4.000 Flaschen zu 0,75 l
ANALYSENWERTE	Alkohol 13,5 % Vol. Säure 6,3 gr./l Restzucker 3 gr./l
BESCHREIBUNG	würzige und intensive Aromatik gepaart mit feiner Säure. Das typische Pfefferl, das unseren Veltliner prägt macht ihn besonders appetitanregend und einzigartig.
LAGERFÄHIGKEIT	5 Jahre



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



DOC Südtiroler Eisacktaler Grüner Veltliner • Gail Fuass 2018

VITIGNO	100 % Veltliner
PROVENIENZA	pendii esposti e Sud-Est ad un'altitudine compresa fra i 580 ed i 630 m. Suoli di fillade quarzifera
VENDEMMIA	1° settimana di ottobre resa 70 hl/ha
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, affinamento per 6 mesi in acciaio e, in piccola parte, in grande botte di rovere
PRODUZIONE	4.000 bottiglie da 0,75 lt.
DATI ANALISI	Alcool 13,5 % Vol. Acidità 6,3 gr./lt. Zuccheri residui 3 gr./lt.
DESCRIZIONE	assaggiare & scoprire: vino con pressione
TENUTA ALL'INVECCIAMENTO	5 anni

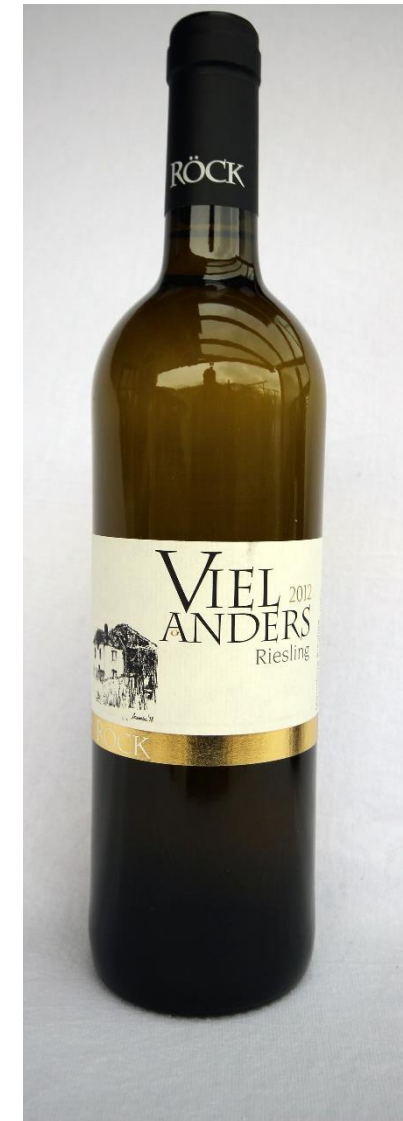


Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



Südtiroler Eisacktaler Riesling • Viel Anders 2018

TAUBENSORTEN	100% Riesling
LAGE	Röckhof, Südost Hanglage auf 560 bis 700 m, sandiger, schottrige Quarzphyllit Böden
ERNTE	Anfang Oktober 70 hl/ha Ertrag
WEINBEREITUNG	Schonende Traubenpressung, Vergärung im Edelstahl bei Kontrollierter Temperatur Ausbau für 8 Monate im Edelstahl
PRODUKTION	4.000 Flaschen zu 0,75 l
ANALYSENWERTE	Alkohol 13,5 % Vol. Säure 7,4 gr./l Restzucker 3,5 gr./l
BESCHREIBUNG	Strohgelb mit leiten grünlichen Reflexen, intensives und fruchtiges Bouquet mit Duft nach Pfirsich, am Gaumen rassig und frisch, lang anhaltenden Abgang
LAGERFÄHIGKEIT	5 Jahre



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



Valle Isarco Riesling • Viel Anders 2018

VITIGNO	100% Riesling
PROVENIENZA	pendii esposti e Sud-Est ad un'altitudine compresa fra i 560 ed i 700 m. Suoli di fillade quarzifera
VENDEMMIA	1° settimana di ottobre resa 70 hl/ha
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, affinamento per 6 mesi in acciaio e, in piccola parte, in grande botte di rovere
PRODUZION	4.000 bottiglie da 0,75 lt.
DATI ANALISI	Alcool 13,5 % vol. Acidità 6,3 gr./lt. Zuccheri residui 3 gr./lt.
DESCRIZIONE	assaggiare & scoprire: vino elegante
TENUTA ALL'IN VECCIAMENTO	5 anni



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



IGT Mitterberg Weiss • Caruess Weiss 2018

TAUBENSORTEN	50% Gewürztraminer, 30% Sylvaner und 20% Pinot Grigio
LAGE	Südost Hanglage auf 660 bis 670 m, sandige, schottrige Quarzphyllit Böden. „Caruess“ ist eine alte Schreibweise von Schloss Gravetsch in St. Valentin/Villanders
ERNTE	3. Woche im Oktober 70 hl/ha Ertrag
WEINBEREITUNG	Schonende Traubenpressung, Vergärung des Mostes im Edelstahl, Ausbau für 8 Monate im Edelstahl und 10 % davon im kleinen Holzfass.
PRODUKTION	4.000 Flaschen zu 0,75 l
ANALYSENWERTE	Alkohol 13,5 % Vol. Säure 6,1 gr./l Restzucker 4 gr./l
BESCHREIBUNG	Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, ausgeprägtes Bukett nach getrockneten Beeren, leicht aromatisch, mit mineralischen Noten, rassig und saftig am Gaumen.
LAGERFÄHIGKEIT	5 Jahre



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



IGT Mitterberg Weiss • Caruess Weiss 2018

VITIGNO	50% Traminer Aromatico, 30% Sylvaner e 20% Pinot Girgio	
PROVENIENZA	Röckhof, pendii esposti e Sud-Est ad un'altitudine compresa fra i 550 ed i 650 m. Suoli sabbiosa e scistosi. "Caruess" è il vecchio nome del Castello Gravetsch che troneggia sopra S. Valentino – Villandro.	
VENDEMMIA	2 ^a settimana d'ottobre resa 70 hl/ha	
VINIFICAZIONE	pressatura soffice, fermentazione del mosto in fusti d'acciaio, affinamento per 8 mesi in acciaio ed 10 % in botte di legno piccolo	
PRODUZION	3.000 bottiglie da 0,75 lt.	
DATI ANALISI	Alcool	13,5% vol.
	Acidità	6,1 gr/l
	Zuccheri residui	4 gr/l
DESCRIZIONE	Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, aroma intenso con note minerali leggermente aromatico, pieno e sapido al palato	
TENUTA ALL'IN VECCHIAMENTO	5 anni	



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



IGT Mitterberg Weiss • Caruess Rot 2018

WO

Schottrige Quarzphyllit Böden | steile süd-ost Hänge | 550 - 680 m

Rebsorten: Rotburger & Blauburgunder

WIE

Handlese 18. bis 19. September.

Schonende Traubenpressung.

Maischegärung im Edelstahltank.

Ausbau für 8 Monate im großen Holzfass und anschließend für 12 Monate im gebrauchten Barrique.

Schonende Filtration.

Abfüllung Juli 2020.

WAS

Caruess Rot 2018

Mitterberg IGT

3.000 Flaschen

12,5% vol. | RZ 1,5 g/l | Säure 5,0 g/l

Saftiger, frischer Wein (by Tata Konrad)

Caruess ist eine alte Schreibweise von Gravetsch, ein Ansitz in Villanders



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz



IGT Mitterberg Weiss • Caruess Rot 2018

DOVE

suoli di fillade quarzifera | pendii esposti e Sud-Est | 570 ed i 670 m. sl.m.

Vitigno: Zweigelt & Pinot Nero

COME

Raccolta a mano dal 18 al 19 settembre.

Pressatura soffice.

Fermentazione in acciaio.

Affinamento per 8 mesi in grandi botti di legno e dopo per 12 mesi in barriques usate.

Filtrazione delicata.

Imbottigliamento a luglio 2020

CHE COSA

Caruess Rot 2018

Mitterberg IGT

3.000 bottiglie

12,5% vol. | ZR 1,5 g/l | Acidità 5,0 g/l

Vino fresco di papa Konrad

"Caruess" è una vecchia grafia di Gravetsch, una residenza storica a Villandro



Carmen Frieda Hannes Konrad Augschöll
St. Valentin 22, I-39040 VILLANDERS
@roeck_wein.gut | T +39 0472 847130
info@roeck.bz | www.roeck.bz