



Ressort: Reise & Tourismus

Brixen und Valle Isarco Italien

Rom, 02.04.2026 [ENA]

Zwischen den Alpen und dem Mittelmeer entstehen rund um Brixen einige der faszinierendsten Weißweine Italiens. Die Stadt im Eisacktal ist die nördlichste Weinlandschaft Italiens und eine kleine, hoch gelegene Region, deren Weine regelmäßig nationale und internationale Anerkennung finden. Diese Weine zeichnen sich durch ihre Mineralität, Eleganz und alpine Frische aus und spiegeln das einzigartige Terroir dieser

Berglandschaft wider.

Die DOC Valle Isarco ist die kleinste Weinbauregion Südtirols. Die Weinberge befinden sich meist zwischen 500 und 900 Metern Höhe auf steilen, sonnigen Hängen rund um Brixen und das Kloster Neustift. Die intensive Sonneneinstrahlung und die großen Temperaturunterschiede zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten ermöglichen eine langsame Reifung der Trauben und verleihen den Weinen ihre präzise Säure, Frische und Mineralität. Besonders gut gedeihen hier Sylvaner, Kerner, Grüner Veltliner und Riesling, die zu den wichtigsten Rebsorten der Region gehören.

Die Weintradition rund um Brixen ist tief verwurzelt und reicht über Jahrhunderte zurück. Besonders prägend sind die Augustiner-Chorherren des Kloster Neustift, deren Weingut zu den ältesten aktiven Klosterweingütern Europas zählt. Neben diesen historischen Betrieben prägen zahlreiche Familienbetriebe die Weinlandschaft.

Zu den ältesten Weingütern Südtirols gehört der Köfererhof bei Neustift, dessen Geschichte bis ins Jahr 976 zurückreicht. Der Kuenhof, ein historischer Hof mit Wurzeln im 12. Jahrhundert, steht für naturnahen Weinbau und produziert charaktervolle, mineralische Weißweine.

Der Pacherhof oberhalb des Klosters Neustift ist eng mit der Geschichte des Eisacktaler Kerners verbunden. Der Urgroßvater des heutigen Winzers pflanzte 1973 als Erster im Eisacktal Kerner-Reben an. Auch der Strasserhof, eines der höchstgelegenen Weingüter Südtirols, ist bekannt für seine eleganten Weißweine mit klarer alpiner Handschrift. Der Burgerhof Messner verfolgt einen besonders nachhaltigen Ansatz: Hier werden ausschließlich PIWI-Rebsorten angebaut, aus denen biologisch erzeugte Weine entstehen.

Der Griesserhof in Vahrn verbindet jahrhundertealte Weinbautradition mit moderner Kellertechnik und steht für elegante Weißweine, die das Terroir des Eisacktals präzise widerspiegeln. Der Taschlerhof, ein

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service

kleiner Familienbetrieb

oberhalb von Brixen, steht für handwerkliche Weinproduktion in steilen Hochlagen und charaktervolle Weine mit ausgeprägter alpiner Frische.

Zu den prägenden Persönlichkeiten der Region zählt auch Manni Nössing mit seinem Weingut Hoandlhof in Brixen, der mit präzisen Interpretationen von Kerner, Sylvaner und Riesling zu den wichtigsten Botschaftern des modernen Eisacktaler Weißweins gehört.

Wein ist in Brixen jedoch nicht nur ein Produkt, sondern Teil der lokalen Kultur. Eine besondere Spezialität ist die Eisacktaler Weißweinsuppe, eine feine Suppe auf Basis regionaler Weißweine. Auch klassische Südtiroler Produkte wie Südtiroler Speck g.g.A. oder die beliebten Frühlingspezialitäten mit Spargel harmonieren hervorragend mit den frischen,

mineralischen Weißweinen der Region.

Ein Beispiel für die enge Verbindung von Wein und Gastronomie ist das Projekt „Der Sylvaner und das Eisacktal“ der Vereinigung EisacktalWein. Der Sylvaner, eine der ältesten und charakteristischsten Rebsorten des Eisacktals, steht dabei im Mittelpunkt. Gemeinsam mit 14 ausgewählten Gastbetrieben und 17 Produzenten der Region kreiert jeder Betrieb ein Gericht, das besonders gut zum Sylvaner passt und seine Eigenschaften unterstreicht. Die Gerichte werden für bis Ende Juni auf die Speisekarten aufgenommen – jeweils mit einer passenden Sylvaner-Empfehlung.

Bericht online lesen: https://fpac.en-a.eu/reise_tourismus/brixen_und_valle_isarco_italien-93370/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dr. Carlo Marino

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.