

Bergweinbau in Naturns

Jeden Donnerstag öffnen die lokalen Weingüter Falkenstein und Castel Juval Unterortl ihre Tore und bieten einen Blick hinter die Kulissen. Neben der Verkostung verschiedener Weine, erfährt man Wissenswertes über den anspruchsvollen Bergweinbau, Terroir, Anbau und Weinausbau.

Weingut Falkenstein: Seit 400 Jahren befindet sich der Hof im Besitz der Familie Pratzner. 1995 beschloss Franz Pratzner seine Weine selbst auszubauen und zu vermarkten. Seitdem hat sich die Familie komplett dem Weinbau verschrieben und gehört zu den besten Rieslingproduzenten südlich der Alpen.

Weingut Castel Juval Unterortl: Wie ein Adlerhorst hängt das Weingut Castel Juval Unterortl an den Südhängen unter Schloss Juval im unteren Vinschgau bei Naturns. Vision und Pragmatismus führten zu einem kleinen, aber besonderen Betrieb, dessen Weine die einzigartige Beschaffenheit des Juvaler Hügels zum Ausdruck bringen.

FÜHRUNGEN:

Donnerstag, 23.10.2025: Weingut Castel Juval Unterortl
Donnerstag, 30.10.2025: Weingut Falkenstein
Donnerstag, 06.11.2025: Weingut Castel Juval Unterortl
Donnerstag, 13.11.2025: Weingut Falkenstein
Donnerstag, 20.11.2025: Weingut Lehengut

Beginn: 15.30 Uhr Teilnahmegebühren: € 18.-
Anmeldung: im Tourismusbüro Naturns
 Tel. +39 0473 666077, bei Ihrem Gastgeber oder online
www.naturns.it

Wine & Dine in unseren Partnerhotels

Beim „Naturnser Gourmet Herbst“ lädt das jeweilige Partnerhotel zum Galadinner ein: Genießen Sie ein 6 Gänge Menü mit ausgewählten Weinen in einem gemütlichen Ambiente. Die Chefköche mit ihrem Team verwöhnen Sie und machen diesen Abend zu einem besonderen Erlebnis.

Freitag 24.10.2025

Familien - & Wellnesshotel Prokulus **S**
 Familie Brunner, Hauptstraße 19, Tel. +39 0473 667 566
www.prokulus.it
Chefkoch Andreas Pircher

Freitag 31.10.2025

Vitalpina Hotel Schulerhof****
 Familie Schuler, Gröbenweg 6 (Plaus), Tel. +39 0473 660 096
www.schulerhof.it
Chefkoch Markus Gemassmer

Freitag 07.11.2025

Pure Luxury & Spa Dolce Vita Resort Lindenhof **S**
 Familie Nischler, Kirchweg 2, Tel. +39 0473 666 242
www.lindenhof.it
Chefkoch Giosué Nappo

Freitag 14.11.2025

DolceVita Resort Feldhof**S**
 Familie Perathoner, Rathausstraße 4, Tel. +39 0473 666 366
www.feldhof.com
Chefkoch Matteo Picco

Freitag 21.11.2025

Luxury DolceVita Resort Preidlhof**S**
 Familie Ladurner, St. Zeno-Straße 13, Tel. +39 0473 666 251
www.preidlhof.it
Chefkoch Angelo Didonna

Beginn: 19.00 Uhr Teilnahmegebühr: € 84.-
 (mit passender Weinbegleitung € 144.-)
Anmeldung: im jeweiligen Partnerhotel



Prämierung Rieslingwettbewerb

Im Rahmen des 34. Winefestival in Meran findet am Abend des 7. November 2025 die Prämierung der Weingüter statt.

Von 10.00 Uhr bis 16.30 Uhr können die Weine, welche am 19. Rieslingwettbewerb teilgenommen haben, verkostet werden.
 Um 16.30 Uhr küren wir die Sieger in der Rotunde im Obergeschoss des Kurhauses Meran.

Wir laden Sie ganz herzlich zur Prämierung der besten Rieslinge Italiens und zur Auszeichnung der jeweiligen Regionensieger ein.

Ticketkauf: www.meranowinefestival.com

Wine & Music

Gemütliches Beisammensein, erlesener Wein und Musik – das sind die Zutaten für einen perfekten Abend.

Donnerstag, 13.11.2025

Live ab 19.00 Uhr: Musik mit „Queen Laurin“
Ort: Lebensmittel & Feinkost Unterthurner, Hauptstraße 22, Naturns



Weinmomente im Herbst:

Genießen Sie 4 Weinevents zum Vorzugspreis von € 59.-

- **Montag:** Abendverkostung mit einem Südtiroler Weingut
- **Dienstag:** „Bergweine aus Italien“-Weindegustation mit Franziska Steinhauser
- **Mittwoch:** Via Vinum Venostis – Weinbau in Kastelbell
- **Donnerstag:** Bergweinbau in Naturns

Bitte das Paket „Weinmomente im Herbst“ rechtzeitig im Tourismusbüro Tel. +39 0473 666077 oder bei Ihrem Gastgeber vormerken.

Wir danken unseren Sponsoren!



www.siebenfoercher.it



Foto: Peter Santer, Frieden Blickle, Florian Andergassen, IDM, Herb Media

Naturns
 Das Thermaldorf bei Meran



Wein & Genuss –
 der Gourmetherbst
 in Naturns

18. Oktober – 22. November 2025

www.naturns.it

Programm

	1. Woche 18.10. – 25.10.2025	2. Woche 25.10. – 01.11.2025	3. Woche 01.11. – 08.11.2025	4. Woche 08.11. – 15.11.2025	5. Woche 15.11. – 22.11.2025
Montag	20.10. 21.00 Uhr Abendverkostung Kellerei Kaltern	27.10. 21.00 Uhr Abendverkostung Weingut Thomas Niedermayr	03.11. 21.00 Uhr Abendverkostung Winery Pitzner	10.11. 21.00 Uhr Abendverkostung Weingut Widum-Baumann	17.11. 21.00 Uhr Abendverkostung Weingut Glassierhof
Dienstag	21.10. 17.00 Uhr Weindegustation mit Franziska Steinhauser	28.10. 17.00 Uhr Weindegustation mit Franziska Steinhauser	04.11. 17.00 Uhr Weindegustation mit Franziska Steinhauser	11.11. 17.00 Uhr Weindegustation mit Franziska Steinhauser	18.11. 17.00 Uhr Weindegustation mit Franziska Steinhauser
Mittwoch	22.10. 10.00 Uhr Via Vinum Venostis - Weinbau in Kastelbell: Weingut Lehengut	29.10. 10.00 Uhr Via Vinum Venostis - Weinbau in Kastelbell: Weingut Marinushof	05.11. 10.00 Uhr Via Vinum Venostis - Weinbau in Kastelbell: Weingut Himmelreich-Hof	12.11. 10.00 Uhr Via Vinum Venostis - Weinbau in Kastelbell: Weingut Köfelgut	19.11. 10.00 Uhr Via Vinum Venostis - Weinbau in Kastelbell: Weingut Rebhof
Donnerstag	23.10. 15.30 Uhr Bergweinbau Naturns Weingut Castel Juval Unterortl	30.10. 15.30 Uhr Bergweinbau Naturns Weingut Falkenstein	06.11. 15.30 Uhr Bergweinbau Naturns Weingut Castel Juval Unterortl	13.11. 15.30 Uhr Bergweinbau Naturns Weingut Falkenstein 19.00 Uhr Wine & Music bei Lebensmittel und Feinkost Unterthurner	20.11. 15.30 Uhr Bergweinbau Naturns Weingut Lehengut
Freitag	24.10. 19.00 Uhr Wine & Dine Hotel Prokulus ****S	31.10. 19.00 Uhr Wine & Dine Hotel Schulerhof ****	07.11. 19.00 Uhr Wine & Dine Hotel Lindenhof ****S	14.11. 19.00 Uhr Wine & Dine Hotel Feldhof ****S	21.11. 19.00 Uhr Wine & Dine Hotel Preidlhof ****S

Abendverkostung mit Südtiroler Weingütern

Südtirols Weinbauern sind bekannt als Querköpfe, die mutig neue und kreative Wege einschlugen und somit eines der besten Anbaugelände Italiens aufbauten.

Im Rahmen des Naturns Gourmetherbstes stellen in diesem Jahr folgende Winzer und Kellermeister ihre Betriebe und Weinkollektionen vor:

- Montag, 20.10.2025: Kellerei Kaltern
- Montag, 27.10.2025: Weingut Thomas Niedermayr
- Montag, 03.11.2025: Winery Pitzner
- Montag, 10.11.2025: Weingut Widum-Baumann
- Montag, 17.11.2025: Weingut Glassierhof

Treffpunkt und Beginn: 21.00 Uhr Naturparkhaus Texelgruppe/Naturns **Teilnahmegebühr:** € 15.- (Weinverkostung mit Musikbegleitung)
Anmeldung: im Tourismusbüro Naturns Tel. +39 0473 666077, bei Ihrem Gastgeber oder online www.naturns.it



„Bergweine“ aus Italien: Weindegustation mit Franziska Steinhauser

Lassen Sie sich auf eine Weinreise entführen, die weit über den Gaumen hinausgeht.

Quer durch Italien und frisch vom Berg stammen die Weine dieses Verkostungsabends. Wir entdecken das Potenzial von höheren Lagen, von ganz unterschiedlichen Klimazonen und Terroirs. Ein unvergessliches Erlebnis für alle Weinliebhaber.

Franziska Steinhauser: Diplomante Sommelière und Musikerin, liebt und lebt Wein. „Beim Wein verzaubert mich die Emotion, die in jedem Glas steckt, seine unendliche Vielfalt der Düfte und Aromen. Es ist ein Highlight für mich zu erleben, welche Passion und welches Handwerk in einer Flasche Wein zu finden ist.“

- Dienstag, 21.10.2025: Hotel Prokulus ****S
- Dienstag, 28.10.2025: Hotel Schulerhof ****
- Dienstag, 04.11.2025: Hotel Lindenhof ****S
- Dienstag, 11.11.2025: Hotel Feldhof ****S
- Dienstag, 18.11.2025: Hotel Preidlhof ****S

Beginn: 17.00 Uhr im jeweiligen Hotel
Teilnahmegebühr: € 25.- **Anmeldung:** im Tourismusbüro Naturns Tel. +39 0473 666077, bei Ihrem Gastgeber oder online www.naturns.it

Via Vinum Venostis – Weinbau in Kastelbell

Klimatische Besonderheiten und die steilen Hanglagen machen aus dem unteren Vinschgau ein Anbaugelände mit eigenem Charakter und authentischen Weinen.

Besuchen Sie mit uns die Weingüter unserer Nachbargemeinden und lernen Sie deren Produkte und die Menschen dahinter, kennen.

Mittwoch, 22.10.2025 Weingut Lehengut – Galsaun
Bereits als 19-jähriger übernahm Thomas Plack das elterliche Lehengut und hat dem Betrieb seitdem seinen ganz individuellen Stempel aufgedrückt: Die Bewirtschaftung erfolgt seit 2006 ausschließlich biologisch. Die Weingärten liegen eingebettet am Fuße des Galsauner Sonnenberges und erstrecken sich bis auf ca. 700 m Seehöhe. Viele Sonnenstunden, eine geschützte Lage und kühle Nächte zeichnen die Weinberglagen aus.

Mittwoch, 29.10.2025 Weingut Marinushof – Kastelbell
Zum Marinushof zählen sechs Weinberge, die sich alle in Vinschger Hanglagen auf einer Meereshöhe von 600-700 m befinden. Es entstehen Weine mit Charakter, mit Rasse, Geradlinigkeit, Charme und feurigem Leben. Familie Pohl produziert einen hochwertigen Blauburgunder (Pinot Noir), einen würzigen Zweigelt, einen fruchtigen Riesling, einen vollmundigen Weißburgunder mit Kerner und einen rassigen Grauburgunder (Pinot Grigio).

Mittwoch, 05.11.2025 Weingut Himmelreich-Hof – Tschars
Die besondere Lage des Vinschgauer Sonnenberges, den 250 Sonnentagen im Jahr, den niederschlagsärmsten westlichem Teil Südtirols, und den mineralischen Böden (Gletscherablagerungen - Muränen) sind die Voraussetzungen für interessante hochwertige Weine. Durch intensive Handarbeit im Weinberg und Keller versucht Familie Fliri, das zu erhalten und zu konservieren, was die Trauben aus den Weingärten mitbringen. In Summe ist es denen ein Anliegen, naturbelassene, ehrliche und charakterstarke Weine zu produzieren.

Mittwoch, 12.11.2025 Weingut Köfelgut – Kastelbell
Seit 1970 werden am Köfelgut im eigenen Keller Weiß- und Rotweine ausgebaut. Der Hof verbindet die lange Tradition eines Familienbetriebes mit Qualitätsbewusstsein und Innovation. Saisonalität, Qualität, Genuss und der Erhalt der Natürlichkeit sind für Familie Pohl grundlegende Werte, die sich in der Vielfalt von Produkten widerspiegeln. „Die Natur in ihrer Reinheit zu nutzen“, ist das Credo des Weingutes.

Mittwoch, 19.11.2025 Weingut Rebhof – Galsaun
Leo Forcher gilt im Vinschgau als Tausendsassa. Neben einer Baumschule und dem Obstbau widmet er sich seiner wahren Leidenschaft: dem Weinbau. Fruchtbare Böden an sonnenbegünstigten Hanglagen bieten ideale Voraussetzungen für das Wachstum der Reben. Und intensive Pflege bildet die Grundlage für das Heranreifen hochwertiger Trauben der klassischen Rebsorten, die noch von geübter Hand gelesen werden.

Treffpunkt und Start: 10.00 Uhr Tourismusbüro Naturns **Teilnahmegebühr:** € 20.- (inklusive Shuttle) **Anmeldung:** im Tourismusbüro Naturns Tel. +39 0473 666077, bei Ihrem Gastgeber oder online www.naturns.it

