

## Zum Kennenlernen: Die Produktlinien

Aktuell präsentieren die Weinkellereien ihre Weine in qualitativ unterschiedlichen Produktlinien. So auch unsere Kellerei. ([www.meranerkellerei.it](http://www.meranerkellerei.it)) Eine Auswahl davon halten wir im Pollinger Weinkeller für Sie bereit. Ausgerichtet auf die Vorlieben der Pollinger Weinfreunde, finden sich in unserem Sortiment:

- **Qualitätsweine in der Literflasche**  
Edelvernatsch (rot) und Weißburgunder (weiß)
- **Linie „Festival“**  
authentische Sortenqualitätsweine:  
**Weiß:** Chardonnay\*, Sauvignon blanc, Gewürztraminer  
**Rot:** St. Valentin (Vernatsch)\*, Rosalie (Rosee)\*, Merlot, Lagrein\*, Blauburgunder  
Als Besonderheit bieten wir die *ausschließlich für Polling* ausgebauten sog. „Kaiserweine“ an:  
„Kaiser rot“: Cabernet-Merlot\*  
„Kaiser weiß“: Weißburgunder\*
- **Linie „Graf von Meran“**  
(stilvolle Qualitätsweine mit Noblesse):  
**Weiß:** Gewürztraminer  
**Rot:** Schickenburg (Vernatsch), Merlot-Lagrein, Cabernet
- **Linie „Selektion“**  
Rotweine Blauburgunder, Merlot, Lagrein

Alle Weine sind auch im **Geschenkkarton** (1 - 3 Fl.) erhältlich.

Die mit \* gekennzeichneten Weine sind mit den **Pollinger Jubiläumsetiketten** versehen.



Herzog Tassilo  
(Kreuzauffindung)



Kaiser Heinrich II  
(Rückgabe v. Gütern)

Für besondere Anlässe finden Feinschmecker bei uns u.a. einen **Winzersekt** von der kleinen Kellerei Braunbach, Siebeneich (nach Champagnerart ausgebaut), den **Süsswein „Sissi“** oder einen feinen Grappa. Gerne besorgen wir auch – bei rechtzeitiger Anmeldung – die nicht im Pollinger Keller vorrätigen Weine aus dem Sortiment der Kellerei.

## Stets beliebt: Unsere Dämmerstübchen

Unsere historische Weinprobierstube lädt Weinfreunde



aus nah und fern **jeden 2. Mittwoch** im Monat zu den beliebten Dämmerstübchen ein. Die Weinbruderschaft Polling e.V. begrüßt

ihre Gäste **jeden 4. Mittwoch** im Monat ebenfalls hier. Bei trockenem und warmem Wetter schöpeln wir im **Schneiderinnen-garten** nebenan.



**Beginn der Veranstaltungen ist jeweils 19.30 Uhr (im Garten 19.00 Uhr).** Alle Weinfreunde – und die es noch werden wollen – sind dazu stets herzlich willkommen. Bei einem Gläschen Wein und einem deftigen Winzerteller inmitten gutgelaunter Weinliebhaber müssen selbst Alltagsorgen in den Hintergrund treten!

## Jeder Schluck für einen guten Zweck:

Dank unserer *ausschließlich ehrenamtlichen Arbeit* freut sich **die Pollinger Wein-GbR** jährlich über einen *ansehnlichen Gewinn (nach Steuern)*, der *traditionsgemäß für förderungswürdige örtliche Einrichtungen, Organisationen oder Initiativen gespendet* wird.



## Pollinger Wein GbR

Rochus-Dedler-Str. 4, 82398 Polling

Verkauf: Rathauskeller, Kirchplatz 11  
Jeden Samstag von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Sie erreichen uns auch während der Woche unter 0881/2436 oder per Mail: [info@pollinger-wein.de](mailto:info@pollinger-wein.de)  
Im Internet finden Sie uns: [www.pollinger-wein.de](http://www.pollinger-wein.de)  
Wir freuen uns in jedem Fall auf Ihr Interesse...

## Ihre Pollinger Wein GbR

Inhaber:

Karl Bauer, Gerhard Eichberger,  
Manfred Gabriel, Werner Geppert,  
Hans Grundner, Heribert Huber  
Rudi Knirsch, Alexander Reinhard,  
Franz Vielhuber (Geschäftsführer)  
Gerda Wittmann (Stand 1/2022)







# Pollinger Wein GbR

– Unsere Weinmission –

Seit 2002 pflegen wir nun schon die Winfreundschaft zwischen Polling und Meran. Aus Neugier an der Geschichte und der Freude am Feste feiern ist eine neue Weintradition gewachsen.

Geboren wurde die Idee, die alte Weintradition des Klosters Polling wieder aufleben zu lassen, bei den Vorbereitungen zum Jubiläumsjahr 2003 (1250 Jahre seit Gründung des Klosters). Im nun schon legendären Weintransport (in historischen Gewändern) brachten wir das Jubiläumsfass mit Pferdegespannen von Meran nach Polling. (s. nebenstehendes Bild)



## Pollinger Klostergeschichte verpflichtet

Es gehörte zum Selbstverständnis der bayerischen Klöster, den für Leib und Seele benötigten Wein in eigenen Gütern zu erzeugen. So auch im ehem. Augustiner-Chorherrenstift Polling. Mangels geeigneter Standortverhältnisse im rauen Voralpenland wich man ins sonnigere Südtirol aus. Seit dem 12. Jahrhundert (bis 1803) erzeugte das klösterliche Weingüt (Pollinger Hof) in Untermais /Meran den vom „hochlöblichen Closter zum Hl. Creiz in Bollingen“ begehrten Rebensaft. Für uns „Weinerer“ ist es deshalb Verpflichtung, die Weine **ausschließlich aus diesem Anbaugbiet zu beziehen.**



Federzeichnung vom alten Pollinger Hof mit Rebflächen, 1732 (Quelle: BHStA)

Dem Pollinger Hof waren Eigenflächen und Zehentrechte in Untermais, den umliegenden Gemeinden bis Bozen und im Eisacktal zugeordnet.

## Wo früher klösterliche Rebstöcke wuchsen

(siehe vorstehende Zeichnung), lädt seit Mitte der siebziger Jahre das gepflegte \*\*\*\* **Hotel Pollinger** zum Wohlfühl-Aufenthalt ein (siehe Foto).



Auch der landw. Betrieb wurde stadtnah ausgesiedelt und bietet heute Top-Ferienwohnungen (**Residence Pollinger Hof**), umgeben von Obstanlagen, an.

## Kellerei Meran Burggräfer in Marling

- Partner und Freunde zugleich -

Die vormals Meraner Kellerei erfasste einen Großteil der ehemaligen klösterlichen Rebflächen. Durch die Fusion der Kellereigenossenschaften Meran und Burggräfer entstand 2010 in Marling eine hochmoderne Kellerei mit einer „Rund-Umsicht-Vinothek“ inmitten der Weinlagen.



*Die bisher gewachsenen freundschaftlichen Bande zwischen Polling und dem Meraner Burggrafenamnt erhalten durch den Zusammenschluss der beiden Kellereien gute Anreize zum weiteren Gedeihen.*

## Sonnenverwöhnte Weinlagen in und um Meran

Rund 380 Genossenschafts-Mitglieder liefern als Klein- und Kleinstproduzenten Reben aus rund 260 Hektar an, und zwar aus den besten Weinlagen von Algund, Dorf Tirol, Schenna, Tschermes, Marling, Meran, Lana, Riffian, Kuens, dem Vinschgau und Gries bei Bozen. Stark unterschiedliche Höhenlagen von 300 bis 800 Meter und sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse ergeben eine reiche Sortenvielfalt bis zum alpinen Charakter (z.B. der Vinschgauer Weine).

In der **Kellerei** findet seine Fortsetzung, was im Weinberg begonnen hat. Jede Traube wird bei der Ernte von Hand geschnitten und sorgfältig kontrolliert. Nur einwandfreies Lesegut darf angeliefert werden.

Die eingebrachte Qualität wird durch schonende Arbeitsabläufe und innovative Kellertechnik bewahrt und mit der großen Erfahrung, dem Fingerpitzengefühl und der Intuition von **Kellermeister Stefan Kapfinger** noch ausgebaut. Im Weinkeller adelt er den Traubensaft zu aromatischen, knackigen und erfrischenden Weißweinen und zu eleganten, ausgewogenen, kernigen Rotweinen mit niedrigem Tanningehalt. Uns freut besonders, dass bei wichtigen Gärhilfsstoffen die Werte für Bioweine eingehalten werden.



Mit freundlicher Unterstützung von:

