



FIRST
YOUR
FIRST
CHOICE WINE



Vintage Tunina, Venezia Giulia IGP

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

2013 75 cl 46.00
6er Karton / 75 cl 42.00

2013 150 cl 98.00
3er Holzkiste / 150 cl 88.20

Etikette handgemalt

2013 300 cl 240.00

Etikette handgemalt

2013 600 cl 460.00

*3 Bicchieri Rosso, 5 Grappoli Bibenda, 25/50 Top 50 Italien Wine List
93 / 100 James Suckling, 91 / 100 Winespectator*

W....Dreams, Venezia Giulia IGP

Chardonnay

96 / 100 James Suckling

2015 75 cl 58.00
6er Karton / 75 cl 52.20

Etikette handgemalt

2013 300 cl 240.00

5 Grappoli Bibenda, 95 / 100 James Suckling, 92 / 100 Winespectator

Capo Martino, Venezia Giulia IGP

Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

93 / 100 James Suckling

2013 75 cl 54.00
6er Karton / 75 cl 48.60



Jermann – das weltbekannte Weingut

Anton Jermann, der Gründer, ließ die österreichische Weinregion des Burgenlands und später die Weinberge Sloweniens hinter sich, um sich 1881 im Friaul Venezia Giulia endgültig niederzulassen. Hier setzte er



seine Winzertätigkeit fort, wofür er in den 70er Jahren Silvio Jermann dank seiner Kreativität und Phantasie zu einem Wendepunkt verhalf. Seitdem gehört der Betrieb zu den wichtigsten Weinproduzenten in Italien und der ganzen Welt.

Seit dem 07.07.2007 verfügt das vor allem bei Weißweinen enorm erfolgreiche Traditions- und Kellereihaus über eine moderne und

umweltfreundliche Kellerei in Ruttars. Dort wird der technologische Fortschritt in kluger Weise mit traditioneller Architektur kombiniert. Der neue herrliche Familiensitz wurde für die Herstellung der Flaggschiffe des Guts gebaut. Zu nennen sind hier Capo Martino sowie der ausschließlich aus Chardonnay gefertigte Dreams und natürlich der Vintage Tunina - jener edle Tropfen, der vielleicht mehr als jeder andere zum Erfolg der Kellerei Jermann beigetragen hat.



Die Verwaltung befindet sich nach wie vor im Mutterhaus in Villanova bei Farra d'Isonzo, in dem weiterhin die Basisweine produziert werden. Der Boden hinter der neuen Kellerei, zu der 20 Hektar Weinberge gehören, ist leicht und frisch. Die Temperaturen am Tag sind nicht zu warm. Kühle Nächte bewahren die Aromen und Düfte, so dass sie von der Traube direkt in den Wein gelangen können. Im Keller sorgen große Fässer aus

Eichenholz, die aus dem schon vor 50 Jahren verwendeten Material bestehen, für eine angenehme Atmosphäre. Die dort entstehenden gut ausbalancierten Weißweine überzeugen durch eine Klarheit und Tiefe der Aromen, einen Reichtum an mineralischen Noten sowie durch ihre enorme Langlebigkeit und Eleganz.