

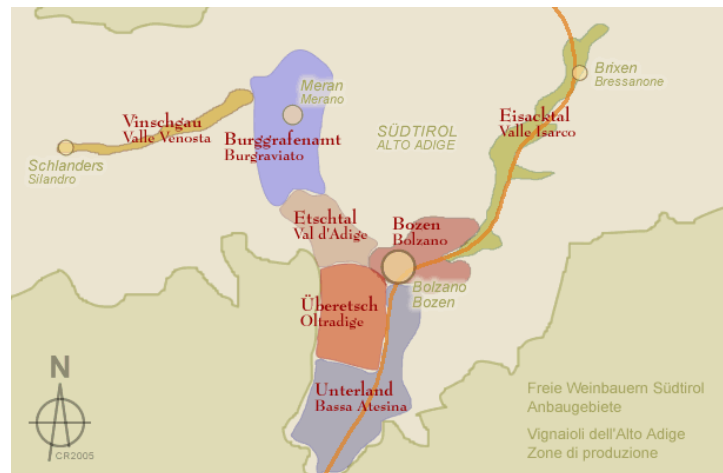


©Südtirol

## Ein kleines Land zeigt Grösse:

# Südtirol reloaded

Das umsichtige und vielseitige Weininformationsbüro [Mettler-Vaterlaus](#) hat am Mittwoch 3. Dezember zu einer Verkostung von Südtiroler Weinen und einem Lunch in Caduffs Weinloft geladen. Die Schweiz ist ja traditionell einer der wichtigsten Exportmärkte für Südtiroler Winzer. Aus diesem Grund wollte das [Konsortium](#) die dynamische Qualitätsentwicklung, die in den letzten Jahren vom Vinschgau bis ins Unterland stattgefunden hat, mit einer neuen Promotionskampagne in der Schweiz vorstellen.



©fws

Südtirol ist eine der schönsten und faszinierendsten Wein-Regionen in Europa. Es ist ein kleines, aber facettenreiches Weinanbaugebiet mit einer einzigartigen Vielfalt, in welchem auf 200 bis 1100 Meter über Meer mehr als 20 verschiedene Rebsorten auf nur 5400 Hektaren wachsen und die Weinwelt ist demzufolge lebendiger



Zehentnerdorf

©Dolomiten-Bauernhof

denn je. Es ist in sieben DOC Unterregionen aufgeteilt. Etwa 60% der Rebfläche ist mit Weissweinen und 40% mit Rotweinen bestockt. Die drei ursprünglichen, autochthonen Traubensorten sind Lagrein, Vernatsch und Gewürztraminer. Alle anderen Traubensorten einzeln aufzuzählen würde diesen Bericht sprengen. Rund 90% der Jahresernte von 350'000 Hektolitern sind Südtiroler Qualitätsweine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Etwa 5000 Weinbaubetriebe in diesem Gebiet liefern ihre Trauben in etwa 160 Kellereien. Die Weine bekommen in Südtirol, das teilweise die höchsten Spitzentemperaturen in Italien aufweist, eine Menge Sonne und damit Kraft. Gleichzeitig erhalten sie durch niedrige Temperaturen in der Nacht ebenfalls Frische und Charakter. Mit umweltschonenden Anbaumethoden in den Weinbergen, meist in Handarbeit und in steilen Hanglagen, gewinnen die Winzer ihre Weintrauben. Der Mehraufwand dient einerseits der Qualität und andererseits auch dem Landschaftsschutz. Durch integrierten Weinbau schützen sie Nützlinge und begünstigen damit deren Ausbreitung.

Noch kurz einige Worte zum Konsortium Südtirol Wein. Es wurde im Oktober 2007 zum Schutz der Südtiroler Qualitätsweine gegründet und im Dezember 2009 mit dem Gesetzesdekret offiziell anerkannt. Damit hat es eine direkte, institutionelle Bedeutung und kann eigenständig Eingaben in der Handelskammer, in der Provinz oder auf nationaler Ebene machen. Aktuell sind 155 Mitglieder, die über 99% der Südtiroler DOC Fläche bewirtschaften, angeschlossen. Sie gehören den drei Verbänden „Kellereigenossenschaften, Weingüter und Freie Weinbauern“ an. Aus diesen Reihen wird der 10-köpfige Verwaltungsrat bestellt.



©Südtirol Info

## Die Verkostung

Der Moderator Thomas Vaterlaus führte durch diese Verkostung. Thomas Augschöll und Werner Waldboth von Südtiroler Wein stellten in einer Einführung kurz das Land, das Konsortium und die Weine vor. Ausgewählt wurden die drei momentan in Südtirol wichtigsten Traubensorten Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Lagrein. Die anwesenden Vertreter Wolfgang Raifer, Kellerei [Schreckbichl](#), Wolfgang Klotz, [Kellerei Tramin](#) und Hannes Rottensteiner, Weingut [Hans Rottensteiner](#), präsentierten diese abwechselnd.

## Sauvignon Blanc

**Südtiroler Sauvignon [Sanct Valentin 2014](#), Kellerei [St. Michael-Eppan](#), Eppan**

Traubensorte Sauvignon Blanc. 6 Monate im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut und regelmässige Battonage. Helles Gelb. Frischfruchtig, exotische Früchte, reife Johannisbeeren, Brennessel und etwas Feuerstein. Angenehme Säure, elegant und mit einer präzisen, sortentypischen Frucht. Gletscherbonbon. Lang anhaltender Abgang, braucht noch etwas Zeit und Geduld. **16.5/20**.

CHF 32 bei [Rutishauser Weine](#)



**Südtiroler Terlaner Sauvignon [Lieben Aich 2013](#), [Manincor](#), Kaltern**

Traubensorte 100% Terlaner Sauvignon. Funkelndes Goldgelb. Ordentliche Aromen nach Grapefruit, weissem Pfirsich, Muschelschalen und einer mineralischen Würze. Eine feine, lebendige Säure, herb im Mund, das Ganze ist aber etwas zurückhaltend. Zarte Röstaromen, Holundernoten im Hintergrund und ein gewisser Schmelz. Insgesamt spannend und mit einem langen Abgang. Muss zwingend reifen. **16.5/20** (Momentaufnahme, kann zulegen). CHF 59.- bei [Dettling & Marmot](#)



## Südtiroler Sauvignon Blanc [Lafóa 2013](#), Kellerei [Schreckbichl](#), [Gir-lan](#)

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Leuchtendes Gelb. Explosives Bouquet mit Aromen von exotischen Früchten, aromatischen Kräutern und Feuerstein. Eine kernige Säure, gepaart mit einer kräftigen Struktur. Dezentere Holzeinsatz, etwas Holunder, füllig und ausladend, harmonisch im Gaumen und anhaltend im Abgang. **17/20**

CHF 26.90 bei [Georg Vogel](#), Weinhandel Südtirol & Trentino. Der Jahrgang 2014 ist für CHF 34.50 bei [Baur au Lac Weine](#) erhältlich.



## Gewürztraminer

### Südtiroler Gewürztraminer Auratus 2014, [Weingut Ritterhof](#), [Kaltern](#)

100% autochthoner Südtiroler Gewürztraminer. Brillante, strohgelbe Farbe. Aromatische Noten nach Rosen und Nelken, reifem Steinobst, Litschi und Grapefruit, unterlegt mit Aprikosenkompott. Im Mund breit und vielschichtig, voluminös, blumig und mit einer minimalen Salzigkeit. Im Gaumen trocken, fruchtig, mit einer schön balancierten Säure und etwas Kandis. Trotzdem eine elegante Struktur. Sehr guter, saftiger und feinerwürziger Abgang. **17/20**.

CHF 25.80 bei [Nüesch Weine](#) bzw. 25.90 bei [Georg Vogel](#), Weinhandel Südtirol & Trentino.

### Südtiroler Gewürztraminer [Kolbenhof Vigna 2014](#), [Weingut Josef Hofstätter](#), [Tramin](#)

Das Weingut ist in erster Linie für seinen grossartigen Blauburgunder [Barthenau Vigna S. Urbano](#) bekannt. Traubensorte 100% autochthoner Südtiroler Gewürztraminer. Ausgebaut im Stahltank 8 Monate lang auf der Feinhefe und wöchentliche Battonage. Intensive, goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen nach reifen, gelben Früchten wie Pfirsich und Aprikosen, dann folgen exotische Früchte wie Litschi, Mango und Passionsfrucht. Auch Rosenblätter und eine feine Säure. Im Abgang hatte ich den Eindruck, dass er etwas nachhängt und leicht bitter war. Warten. **16.5/20**.

Ab CHF 26.50 bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich.

### Südtiroler Gewürztraminer [Nussbaumer 2014](#), [Kellerei Tramin](#), [Termeno](#)

100% autochthoner Südtiroler Gewürztraminer. Präsentiert sich im Glas mit einem intensiven Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Es entfalten sich typische Duftnoten nach Rosenblättern, Zimt und exotischen Früchten. Am Gaumen betörend aromatisch, sauber, fruchtig, kräftig, rund und fein. Ein eleganter und finessenreicher Wein mit niedrigem Säureanteil und einem langen, nachhaltigen Finish. **17.5/20**.

CHF 28.50 bei [Cultivino](#). Der Jahrgang 2013 kostet 27.10 bei [Georg Vogel](#), Weinhandel Südtirol & Trentino.



## Lagrein

### Südtiroler Lagrein Riserva 2013, [Ansitz Waldgries](#), Bozen

Traubensorte 100% autochthone Südtiroler Lagrein. Ausbau 40% nicht entrappt, 35 Tage auf der Maische vergoren und 12 Monate lang 1/3 im Holzfass und 2/3 im Barrique ausgebaut. Dunkles, leuchtendes Purpurrot mit violetter Reflex. Intensive Aromen schwarzer Früchte wie Brombeeren, Blaubeeren und Kirschen, verfeinert durch Gewürznoten wie Nelken und Pfeffer. Kraftvoll, dicht und elegant am Gaumen. Spürbarer Holzeinsatz, etwas Lakritze und Schokoladennoten. Momentan sind die Tannine noch etwas hart. Langer, herbfruchtiger Nachhall. **17.5/20**.



Christian Plattner, der Besitzer des Weinguts

©Ansitz Waldgries

CHF 29.50 bei [Vennerhus Weine](#), CHF 29.70 bei [Georg Vogel](#), Weinhandel Südtirol & Trentino, CHF 32 bei [Dani Matter Weine](#)

### Südtiroler Lagrein Grieser Riserva Select 2012, [Weingut Hans Rottensteiner](#), Bozen

Traubensorte 100% autochthone Südtiroler Lagrein. Ausbau und Reifung 12 Monate lang in französischen Barriques. Dunkles Granatrot mit violetter Reflex. Sehr klare und eindringliche Nase nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und im Hintergrund etwas Gewürznelke. Im satten, herben, kernigen Gaumen überaus reife Frucht und dezente Holznoten. Dann treten Aromen nach Maulbeeren und Holunderbeeren, etwas Schokolade und Lakritze, Vanille und bereits schon wunderbar eingebundene Tannine in Erscheinung. Langer, fruchtiger und nachhaltiger Abgang. **17.5/20**.



©Weingut Hans Rottensteiner

CHF 19.50 bei [Georg Vogel](#), Weinhandel Südtirol & Trentino

### Südtiroler Lagrein Riserva Abtei Muri 2012, [Klosterkellerei Muri-Gries](#), Bozen

Traubensorte 100% autochthone Südtiroler Lagrein. Vergoren 14 Tage lang im Stahltank. Ausbau und Reifung 18 Monate lang in kleinen Eichenfässern. Intensives, dunkles Rubinviolett. Tiefgründige, reife, kräftige und vielschichtige



Das Kloster Muri-Gries

© Klosterkellerei Muri-Gries

Aromen nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, Schokolade und würzige Noten nach Tabak und Leder. Im Geschmack eine überzeugende Struktur mit sortentypischem Charakter und filigranen, würzigen Gerbstoff-

fen. Es folgen etwas Bittermandeln, Lakritze und Holunderbeeren. Lang anhaltendes, feines und verführerisches Finale. **18/20**.

Ab CHF 34.- bei diversen Händlern erhältlich, darunter [Georg Vogel](#), Weinhandel Südtirol & Trentino

## Menü

Wie immer wurden wir in Caduffs Weinloft von Beat Caduff und seinem Team mit kulinarischen Spezialitäten hervorragend bewirtet und verwöhnt. Anzuführen ist fairerweise, dass die dazu ausgesuchten und gereichten drei Weine das „Tüpfelchen auf dem i“ und um eine Klasse besser waren als die vorher verkosteten.

### Vorspeise

Skrei Kabeljau mit Karotten-Zitronengraspüree

Dazu von der Kellerei [Terlan, Südtiroler Terlaner, Sauvignon Quarz](#)

### Hauptgang

Pata Negra Bäggli in Rotwein geschmort mit Quarkspätzli und Marktgemüse

Dazu von der [Kellerei Bozen, Südtiroler Lagrein Riserva Taber](#)

### Dessert

Felchlin Schokoladenmousse Centenario mit Früchten

Dazu [Elena Walch, Südtiroler Gewürztraminer Passito Cashmere](#)

Autor: Andi Spichtig  
16. Dezember 2015

Lektorat: Jean François Guyard

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**