

Die Wein Südtirols im Glas

Weinfreundeskreis im Zeichen alpiner Weinvielfalt

Zweimal im Jahr lädt der Weinfreundeskreis Hochheim seine Mitglieder zur Weinschmeckerrunde ein, im Herbst mit Rotweinen und im Frühjahr zu Weiß- oder Roseweinen. Und nachdem im Herbst der Probenleiter Arthur Fuchs eine fulminante Rotweinrunde mit Südtiroler Weinen (wir berichteten) präsentiert hatte, war das Thema für die Frühjahrsrunde schnell gefunden. Die Weißweine Südtirols sollten es sein.

Für diese Probe hatte Arthur Fuchs die Zusammenstellung einmal nicht nach steigenden Qualitäten, sondern nach den für Südtirol typischen Weißweinsorten vorgenommen. So probierten die Weinfreunde nacheinander die Rebsorten Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Gewürztraminer und Chardonnay, wobei es sich Fuchs nicht nehmen ließ, bei den Gewürztraminern ein U-Boot zu verstecken. Aber dazu später mehr.

Den Einstieg in die Sauvignon-Blanc-Runde machte der Sauvignon Blanc aus dem Weingut Castelfeder, ein Weingut, das seit gut 50 Jahren in Neumarkt, Provinz Bozen, ansässig ist und mittlerweile von der dritten Generation geführt wird. Neben ca. 70 Hektar Rebflächen in Südtirol produziert das Weingut mittlerweile auch Riesling an der Mosel (!). Der 2025er Sauvignon Blanc „Raif“ konnte mit seiner Harmonie, gepaart mit einer angenehmen, mineralischen Säure überzeugen.

Der zweite Sauvignon Blanc kam aus der Kellerei Terlan und war ein für Südtirol eher ungewöhnlicher Vertreter. Dieser Wein lag nicht nur sehr lange auf der Vollhefe, sondern reifte auch sowohl im Stahltank als auch im 500 Liter Eichen-Tonneau sowie im großen Holzfass. Das verleiht ihm eine Cremigkeit die man eher im Bordeaux als in Südtirol vermutet.

Auch der letzte Sauvignon Blanc kam aus einer Kellerei, nämlich der Kellerei Bozen. Der Sauvignon „Mock“ präsentierte sich trotz seines Alters (Jahrgang 2021) noch immer fruchtig-frisch mit einer rassigen Säure. Angebaut wird der Wein auf Steillagen mit Schotterböden auf einer Höhe von 500 m. Das verschafft ihm Frische, saftige Frucht und eine feine Mineralität.

Weinbau in Höhenlagen

Die nächste Runde war dem Pinot Grigio gewidmet, der in Deutschland als Grauburgunder bekannt ist. Der erste Vertreter dieser Rebsorte war aus dem Weingut von Elena Walch. Der Wein wurde nach der Lese schonend gepresst und zur temperaturgeführten Gärung in Edelstahltanks gefüllt, wo er danach mehrere Monate auf der Feinhefe reifte. Ein Grauburgunder, der alle Facetten der Rebsorte abbildet. Darauf folgte erneut ein Wein aus dem Weingut Castelfeder, der Pinot Grigio aus dem Jahr 2024. Grauburgunder-typisch weist der Wein einen relativ hohen Alkoholgehalt (14 %) bei einer moderaten Säure (5,2 g) und geringer Restsüße (2,8 g) auf. Auch der dritte Pinot Grigio kam aus einem bereits bekannten Weingut, aus der Kellerei Terlan. Wie auch die beiden ersten Vertreter der Rebsorte reifte dieser Wein nach schonender Pressung für ca. 6 Monate auf der Feinhefe,

wodurch die Aromen bestens herausgearbeitet werden. Strohgelbe Reflexe im Glas, in der Nase Birne und Apfel – ein Grauburgunder wie er sein soll. Und das bei allen drei Vertretern der Rebsorte.

Ein U-Boot unter den Gewürztraminern

Mit dem nächsten Wein wollte Arthur Fuchs die Teilnehmenden auf die Probe stellen, denn hier hatte er das sogenannte U-Boot platziert, ein Wein, der nicht zur angekündigten Rebsorte gehört. Und auch wenn die Nase nach Zitrone, Stachelbeere und Ananas nicht auf die Rebsorte hindeutete, erkannten die Weinfreunde sofort, dass es sich hier nicht um einen Gewürztraminer handelte. Der „Moscato Giallo Vigneti delle Dolomiti“ aus dem Jahr 2023 ist dem Weingut Franz Haas außerordentlich gut gelungen. Franz Haas genießt den Ruf eines bedingungslosen Qualitätsfanatikers und ist international für Weinbau in Höhenlagen bekannt. Seine Weinberge liegen in Höhenlagen bis zu 1.150 Metern und hier legte er auch den höchsten Pinot Noir Weinberg an. Außerdem wusste Fuchs zu berichten, dass die jeweils erstgeborenen männlichen Nachkommen seit Weingutsgründung 1880 stets den Vorname Franz erhalten und das Weingut übernehmen. Die beiden Gewürztraminer der Runde kamen aus den bereits bekannten Weingütern Kellerei Bozen bzw. Castelfeder und wussten mit ihrem für die Rebsorte typischen Rosenbouquets und dem aromatisch-würzigen Geschmack bei jeweils 14,5% zu überzeugen.

Mediterranes Klima trifft auf alpine Kühle

Die letzte Runde war der international verbreitetsten Rebsorte, dem Chardonnay gewidmet und damit auch dem wohl bekanntesten Winzers Südtirols, Alois Lageder, der in dieser Runde gleich zweimal vertreten war. Den Anfang machte der 2024er „Gaun“ von Lageder, der auf den kalkhaltigen Schotterböden rund um Magreid, Kurtatsch und Salurn wächst. Hier trifft mediterranes Klima auf alpine Kühle, wodurch Trauben mit außergewöhnlicher Mineralität entstehen.

Der folgende Chardonnay aus der Kellerei Terlan stand dem Lageder'schen Produkt in nichts nach. Auch dieser Wein schmeckte nach der Gegend, in der er wächst und nicht nach „internationalem Stil“. Mineralische Spannung statt brachialem Holz, die Frische der Region statt glättender Butter.

Ganz anders dann wieder der letzte Wein der 14. Weinschmeckerrunde. Hier hat Lageder mit dem „Löwengang“ einen Wein geschaffen, der den internationalen Ruf des Weinguts begründet hat. In den 1980er Jahren konnte er sich als erster Weißwein Südtirols auf internationalen Märkten positionieren. Mit 145 Jahren haben die Rebstöcke ein auch für „alte Reben“ sehr hohes Alter, das auch durch Nachpflanzungen nicht verjüngt wird, denn Lageder hat bereits vor einigen Jahren diese Reben durch Sélection massale vermehrt und kann dadurch diesen einzigartigen Weinberg vermehren. Dieser Wein stach dann deutlich aus der sonstigen Probe heraus, was man auch an den Bewertungen der Weinfreunde sehen konnte, entweder top-platziert oder ganz am Ende.

Wieder einmal hatten die Teilnehmenden des Weinfreundeskreises Hochheim eine außergewöhnliche Weinprobe erlebt und man freut sich schon heute auf die Auswahl, die Arthur Fuchs im Dezember zum Thema Rotwein präsentieren wird.