

Finale mit leckeren Apfelplätzchen und Dessert-Wein

Hochheimer Weinfreundeskreis lässt das Jahr ausklingen mit einer Verkostung von 12 Rotweinen aus Südtirol

(wfk) Vorweihnachtszeit ist Rotweinzeit! Getreu diesem Motto traf sich der Weinfreundeskreis Hochheim am 13.12. zur mittlerweile 13. Weinschmeckerrunde. Die „Rotweine Südtirols“ waren dieses Mal das Thema und wie immer hatte Weinkenner und Probenleiter Arthur Fuchs exquisite Tropfen ausgewählt, die er in 4 Flights à 3 Weinen zur Blindverkostung vorstellte.

Südtirol ist aufgrund seiner klimatischen Bedingungen ein außergewöhnliches Weinanbaugebiet. Die 5.300 Hektar Rebfläche findet man in Höhenlagen zwischen 200 und 1.000 Meter und damit sowohl in mediterranem als auch alpinem Klima. So vielschichtig wie das Klima sind auch die Böden. Sand, Kalk, Porphyry oder Schwemmland, es gibt kaum eine Bodenart, die man in Südtirol nicht vorfindet. Dieses außergewöhnlichen Terroirs machen sich die Winzer Südtirols zunutze und bieten dem Verbraucher eine ungewöhnliche Sortenvielfalt an. 58% der Anbaufläche ist mit weißen Rebsorten bestockt, die 42% der Fläche für Rotweinsorten verteilt sich auf Vernatsch, Lagrein, Blauburgunder, Merlot, die Cabernet-Sorten sowie ein kleiner Anteil Rosenmuskateller. Speziell Lagrein findet man fast ausschließlich in Südtirol, von den weltweit mit Lagrein bestockten 850 Hektar Weinbergen findet man 530 Hektar in Südtirol.

Fuchs widmete die ersten beiden Flights ausschließlich dieser Rebsorte. Überraschend für die Teilnehmenden war die Ausgewogenheit aller Weine – die Bewertungen der Weine waren bei allen in einer Range von 2 – 3 Bewertungspunkten – und auch das Alter der Weine machte sich nicht nennenswert bemerkbar. Alle Weine präsentierten sich mit einer bemerkenswerten Frucht und Frische, unabhängig von ihrem Alter.

Flight 3 begann dann mit der einzigen Cuvée des Abends, einem Cason Rosso von der Südtiroler Winzer-Ikone Alois Lageder. Der kirschrote Wein bestach mit seinem fruchtigen Bouquet und seinem vielschichtigen Geschmack, was vor allem auf die Rebsorte Tannat zurückzuführen ist, die von Lageder in den 1980er Jahren als Versuchsanbau in Südtirol eingeführt wurde. Die weiteren Rebsorten dieser spannenden Cuvée sind leider nicht bekannt. Ergänzt wurde diese Runde mit einem weiteren Lagrein Riserva aus der Kellerei Bozen sowie einem Merlot von Alois Lageder.

Die letzte Runde wurde dominiert von Cabernet Sauvignon, die an ihren intensiven Düften nach Kräutern und Gewürzen gut erkennbar waren. Aber auch hier baute der Probenleiter erneut einen Lagrein Riserva ein, der den gelungenen Abschluss der Verkostung markierte. So dachten zumindest alle, aber in Absprache mit der Organisatorin der Weinschmeckerrunde Martha von Westerholt hatte Arthur Fuchs zur 13. Weinschmeckerrunde auch einen 13. Wein besorgt. So gab es als Dessert der Probe einen Amarone della Valpolicella aus dem Jahr 2015. Dazu hatte Weinfreundin Ursula Schwenderling für alle sehr leckere Apfel-

Plätzchen gebacken. So fand die letzte Weinprobe des Weinfreundeskreises Hochheim in diesem Jahr ihren kulinarischen Abschluss.

Der Weinfreundeskreis Hochheim wünscht allen Mitgliedern und Lesern ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in das Jahr 2026. „Good hock keeps off the doc!“