

Auf höchstem Weißwein-Niveau

## Pfalz meets Südtirol

Probe zum Monatsbeginn:

### Pfalz meets Südtirol Weißweine im Vergleich

Freitag, 4. Juli, 16 – 19 h  
Samstag, 5. Juli, 11 – 16 h

#### Südtirol

##### Kellerei Terlan

- 2013 Pinot Bianco - 9,95
- 2012 Chardonnay - 9,95
- 2013 Terlaner - 11,95
- 2013 Sauvignon „Winkl“ - 13,95
- 2012/13 Chardonnay „Kreuth“ - 14,95
- 2011 Pinot Bianco „Vorberg“ - 19,95
- Lagrein Porphy - 29,90**

##### Kellerei Kaltern

- 2013 Pinot Bianco Vial - 12,50
- 2013 Sauvignon - 9,90
- 2011 Pinot Noir „Saltner“ - 14,90**
- 2011 Cabernet Riserva „Campaner“ - 15,90**

##### Tenuta Waldgries

- 2013 Sauvignon - 15,90
- 2013 St. Magdalener - 11,90**
- 2012 Lagrein - 14,50**

##### Gumphof

- 2013 Pinot Bianco - 11,50
- 2013 Sauvignon - 15,90

##### Köfererhof

- 2013 Kerner - 15,90
- 2013 Sylvaner - 15,90

#### Pfalz

##### „Julius in der Pfalz“, Hainfeld

- 2013 Riesling trocken - 7,95
- 2013 Scheurebe trocken - 8,50
- 2012 Grauburgunder trocken - 7,90
- 2013 Weißburgunder trocken - 7,95
- 2011 Rotwein-Cuvée Barrique - 7,90**

##### Theo Minges, Flemlingen

- 2012 Riesling Spätl. tro Gleisweiler „Buntsandstein“ - 12,90
- 2011 Chardonnay Spätlese tro. „Kalkmergel“ - 12,90

##### Meßmer, Burrweiler

- 2012 Riesling tro. „Granit“ - 8,80
- 2012 Riesling tro. „Schiefer“ - 9,70
- 2011 Riesling Michelsberg tro. „einzigartig“ - 12,90
- 2011 Riesling Schärer GG - 21,90
- 2012 Grauburgunder Muschelkalk - 9,30

##### Borell-Diehl, Hainfeld

- 2011 Grauburgunder Spätl. tro. „Reserve“ (Barrique) - 10,90
- 2012 Spätburgunder „Tradition“ (Holzfass) - 8,50**

##### Hundemer, Hainfeld

- 2011 Spätburgunder Spätl. tro - 9,90

##### Gerhard Klein, Hainfeld

- 2013 Chardonnay tro. - 8,50

##### Theodorus, Hainfeld

- 2012 Grauburgunder Spätl. tro. Hainfelder Kirchenstück - 8,90
- 2013 Muskateller feinherb - 9,90

##### Bassermann-Jordan, Deidesheim

- Riesling trocken
- 2006 „Probus“ - 17,90
- 2003 Hohenmorgen GG - 24,-

##### Spindler - Lindenhof, Forst

- 2012 Riesling Kabinett tro. Forster Pechstein - 9,90

##### J.F. Ohler, Gimmeldingen

- Riesling trocken
- 2012 „Aus den Gärten“ - 8,50
- 2011 Riesling „JFO“ tro. - 12,50
- 2011 Riesling Idig tro. - 12,50

##### A. Christmann, Gimmeldingen

- Riesling trocken
- 2008 Königsbacher Ölberg - 15,90
- 2008 Königsbacher „SC“ - 19,50
- 2007/08 Idig GG - 33,-

Beide Regionen sind vom Weinbau durchdrungen, mit Menschen, die es lieben gut zu leben, mit Wein und gutem Essen. Beim Weinanbau scheint in beiden Regionen alles möglich zu sein. Weißwein dominiert, meist sogar unverschnittene Weine dutzender von Rebsorten, Rebsortenweine.

Die angebauten Rebsorten sind meist identisch, wenn man von zwei autochthonen roten Südtiroler Rebsorten (Vernatsch und Lagrein) absieht.

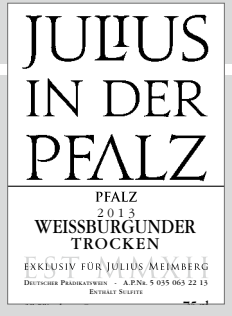
Weinbau hat in beiden Regionen eine lange Tradition und war immer schon bedeutend. Grundlage sind sehr differenzierte Bodenverhältnisse, hier wie dort. Darüber hinaus werden beide Regionen tags von warmem, abends mit markant kühlenden Einflüssen verwöhnt ob vom Pfälzer Wald oder - noch stärker - von den Alpen. Bei aller Wärme, die die Reben benötigen, je länger die Vegetationsperiode, je mehr Tag-Nachtabkühlung es gibt, umso besser für die Aromen: ein Mehr an Frische und ein Mehr an Eleganz und Ausgeglichenheit. Besonders die Weißweine lieben das, auch der Spätburgunder/ Pinot Noir.

Und weil bei all' den vielen Sonnenstunden eben die kühlen Winde das Klima beide Regionen so sehr prägen, sind beide Regionen sehr, sehr bedeutende Weißweinproduzenten. Die Pfalz konkurriert sonst zwar sicher mit anderen deutschen Weinanbaugebieten, in Sachen Vielfalt kann aber wohl kaum eine Region mit der Pfalz mithalten. Und in Italien: Es gibt sicher auch viele andere italienische Weißweine, die meisten und bedeutendsten gedeihen in Venetien (Lugana!) und dem Friaul. Aber die Differenziertheit an Böden, an unterschiedlichen Höhenlagen und der Einfluss der kühlen Alpen führen zu einer kaum schlagbaren Südtiroler Weißweinqualität.

Pfalz wie Südtirol sind besonders auf dem Gebiet des Weißweins brillante Lieferanten. Das war nicht immer so. Als erste (Teil-)Region hat sich die Mittelhaardt (Deidesheim, Forst, Wachenheim) als Spitzenweinregion präsentiert. Ihre Rieslinge von

#### 2013 Weißburgunder trocken, 7,95 €

*Wieder ist uns im südpfälzischen Hainfeld eine besondere Selektion gelungen, diesmal bei Weingut Hundemer. Ein wunderbarer, fruchtbetonter Wein, mit angenehmem Körper, sogar mit feinem Schmelz*



den kargen Buntsandsteinböden gehören bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts zu den international gefragtesten Spitzenweinen. Aber Riesling mit üppigen Fruchtaromen, eleganter Säure, feinwürziger Mineralität kommt inzwischen aus anderen Betrieben der Mittelhaardt. Darüber hinaus ist auch die Nordpfalz (nördlich von Bad Dürkheim) aus dem Dornröschenschlaf erwacht, mit ähnlichen Rieslingen aber auch hervorragenden Burgunderweinen und kraftvollen Rotweinen. Die Südpfalz, zwischen Neustadt und Schweigen an der französischen Grenze, brauchte lange, um auf dem Parkett der Qualitätsweine aufzutreten. Bis in die 1980er Jahre war die Region überwiegend dem Massenwein verschrieben, kein Mensch, auch kein Weinhändler, traute der Region etwas zu. Dann traten aber einige Pioniere (Rebholz, Dr. Wehrheim) auf den Plan, die Aufsehen erregende Rieslinge und Burgunder produzierten. Mengen herunter! Hochwertige, richtige Rebsorten auf den richtigen Boden und Platz! Das waren die wichtigsten Losungen, zunächst. Mit den ersten tollen Weinen der Südpfalz erkannte man plötzlich, dass die Südpfalz nicht aus Ackerböden bestand, sondern aus einer Vielzahl unterschiedlicher Boden- und Gesteinsarten, die jeder Rebsorte einen passenden Standort bieten konnte. Eine Weinrevolution wurde in der südlichen Pfalz losgetreten, die immer noch nicht beendet ist.

Unsere Monatsprobe soll den Qualitätsstandard in der Erzeugung hochwertiger Weißweine aufzeigen. Gleichzeitig auch die Unterschiede.

## Nördliches Südtirol, Eisacktal und Weingespann

Die meisten Weinlagen Südtirols befinden sich im warmen Meraner Becken, oder südlich von Bozen Richtung Trento (Oberetsch und Unterland). Hier herrscht bei allem (abendlichen) Einfluss der Alpen das Mittelmeer vor, die Weine sind füllig. Anders im Vintschgau und im Eisacktal (Richtung Brenner). Hier, im nördlichen Südtirol, auf deutlich höher gelegenen, steileren Weinbergen sind Arbeits- und klimatischen Bedingungen extrem. Hier wachsen die ausdrückstärksten Weißweine Südtirols: Die Weine verfügen neben mediterraner Reife über kristalline Frische. Während manche „deutsche“ Rebsorte in Deutschland meist relativ belanglos schmeckt (Müller Thurgau, Kerner, Sylvaner), hier gedeihen sie zu großen Weinen. Wir haben eine, drei selbstständige Winzer umfassende, Gemeinschaft (Weingespann) kennen gelernt, die auf (überwiegend) hohen Lagen großartige Ausnahme-Weine produzieren.

#### Tenuta (Ansitz) Waldgries

Bereits vor Jahren haben wir Christian Plattner (Weinjournal 10/2008) mit seinen 2007er Weinen vorgestellt. Er hat sein Anwesen in St. Magdalener nördlich von Bozen, greift auf 6 ha verschiedenste Lagen zurück (St. Michael, Auer), die meisten befinden sich aber nördlich von Bozen. Herausragend: St. Magdalener (Vernatsch), Lagrein, Sauvignon.

#### Gumphof

Markus Prackwieser führt ein 5 ha-Familienweingut am Eingang des Eisacktals, genauer am Fuss des Schlermassivs, auf sehr steilen Weinbergen, 350 bis 500 m ü.d.M. Die Weine sind im Hinblick auf die Böden von alpinen Flussablagerungen und vom vulkanischen Porphyrgestein geprägt, klimatisch von

mediterraner Sonne am Tag, den abendlichen Abkühlung des hohen Eisacktal. Die Weinbergsarbeit muss wegen der Steilheit der Lagen meist per Hand ausgeführt werden, die Trauben werden selektiv in mehreren Gängen gelesen. Weinstil: vielschichtig, mineralisch, würzig, nachhaltig. Herausragend: Sauvignon, Weißburgunder und Gewürztraminer.

#### Köfererhof

Günter Kerschbauer führt ein 5,5 ha-Familienweingut in Neustift, dem nördlichsten Weinbaugebiet Italiens, auf 700 bis 800 m ü.d.M. Alle Weinberge sind nach Süden ausgerichtet, um jeden Sonnenstrahl einzufangen. Die Gesundheit der Trauben wird zielgerichtet gefördert indem beispielsweise die der Sonne abgewandte Seite entblättert wird, um den alpinen Winden freie Bahn zu geben. Ziel sind Weine mit einer natürliche Reife von um die 95° Öchsle (also einer Auslese). Die Weine werden trocken vergoren, sind Kinder ihrer kargen Böden und extremer Temperaturen. Weincharakter: hohe Traubenreife kombiniert mit viel Mineralität, Frische und tiefem Geschmack. Herausragend: Sylvaner, Kerner.



**2013 Südtiroler Weißburgunder trocken Tenuta Gumphof 11,50 €**