

# **An-den-vier-Enden-der-Welt.de**

## **Lifestyle-Lounge - Erlebnisse**

### **Top-Weine aus Südtirol: Das Weingut Rottensteiner in Bozen - Tradition und Inspiration in der dritten Generation**

26. Oktober 2020

#### **Infokasten Weinbau in Südtirol**

**Südtirol** gehört als **Weinbaugebiet** zur italienischen **Region Trentino-Südtirol** und verfügt über eigene **DOC-Bestimmungen** für Qualitätsweine. Die etwa **5.000 Weinbaubetriebe** liefern ihre Trauben an rund **160 Kellereien**. Bezogen auf den **Weinbau in ganz Italien** mit insgesamt über **700.000 Hektar Anbaufläche** sind die **Südtiroler 5.400 Hektar**, d.h. **0,7 %** der **italienischen Anbaufläche**, eher Grundlage für **Nischenprodukte** - klein, aber fein. Die **Lagen** erstrecken sich vom **Eisacktal** zwischen **Bozen (Bolzano)** und **Brixen (Bressanone)** über das **Etschtal (Valdadige)** zwischen **Meran (Merano)**, **Gries (San Quierino)** und **Salurn (Salorno)** bis zu Anbauflächen im **Vinschgau (Valle Venosta)**. Es gibt neben vier **IGT-Landwein-Regionen** die beiden **DOC-Bereiche Kalterer See** und **Südtirol** mit den **sechs Subzonen Bozner Leiten, Eisacktaler, Meraner Hügel, St. Magdalener, Terlaner** und **Vinschgau**.

Die **Kellereien** und die **Winzer** in **Südtirol** - italienisch **Alto Adige** - haben **erkannt**, dass allein die **Qualität** der **Weine** das **Alleinstellungsmerkmal Südtirols** sein kann, um sich am **Markt** zu **positionieren**. Es gilt, auf **hohem Niveau** das **Terroir** und den **typischen, regionalen Charakter der Rebsorten** herauszustellen. Ein **Weißburgunder** oder ein **Vernatsch** muss nach **Südtirol schmecken** und das auch noch **gut**. Die bislang vernachlässigte **Eingrenzung** und **Etikettierung** der **Herkunft**, insbesondere von **Orten** und **Lagen**,

könnte dem **Südtiroler Wein** eine noch **bessere Identität** und letztlich noch **mehr Hochgenuss** verschaffen.

Wie in jedem Weinanbaugebiet hat es auch in **Südtirol** über die Jahrzehnte grundlegende **Veränderungen** gegeben, die an den Betrieben nicht spurlos vorübergegangen sind. Der **folgenreichste** und zugleich für den Konsumenten **erfreulichste Trend** war in den **achtziger Jahren** die **Ächtung** der **Massenproduktion** von **Vernatsch** mit dem **Schwerpunkt Tankwagen- und Fassweilvertrieb** und die **Hinwendung** zum **strengen Qualitätsdenken**. Eine eher **neuere Entwicklung** ist die **Wandlung Südtirols zum Weißweinland**. Vor allem die **junge Winzergeneration** nutzt die **Vorteile** der großen **Temperaturschwankungen** in **hohen Hanglagen** für den **Ausbau weißer Rebsorten** und die **Kreation großartiger Weine**.

Wie in jedem Weinanbaugebiet hat es auch in **Südtirol** über die Jahrzehnte grundlegende **Veränderungen** gegeben, die an den Betrieben nicht spurlos vorübergegangen sind. Der **folgenreichste** und zugleich für den Konsumenten **erfreulichste Trend** war in den **achtziger Jahren** die **Ächtung** der **Massenproduktion** von **Vernatsch** mit dem **Schwerpunkt Tankwagen- und Fassweilvertrieb** und die **Hinwendung** zum **strengen Qualitätsdenken**. Eine eher **neuere Entwicklung** ist die **Wandlung Südtirols zum Weißweinland**. Vor allem die **junge Winzergeneration** nutzt die **Vorteile** der großen **Temperaturschwankungen** in **hohen Hanglagen** für den **Ausbau weißer Rebsorten** und die **Kreation großartiger Weine**.

Einer der **ältesten, bedeutendsten und besten Weinbaubetriebe** in **Südtirol** ist das Weingut **Rottensteiner** in der **Sarntaler Straße** am **Stadtrand von Bozen**.

Erstmals wurde **Familie Rottensteiner 1530** mit dem **Weinbau** urkundlich in **Zusammenhang** gebracht. In der **Neuzeit** begann der **Weinbau** mit **Hans Rottensteiner**, dem Sohn des **Obermoser-Bauern** in **St. Magdalener**. Als er vor dem **Zweiten Weltkrieg** die Tochter

vom Bozener Gogischer-Bauern, **Magdalena**, heirate, mussten beide die **elterlichen Höfe verlassen**, weil sie nicht die **Erstgeborenen** waren, an die nach der Tradition die Hofübergabe erfolgte. **Hans** zog mit seiner Frau also auf den **Reiterhof** in **St. Peter**. Er liegt im **klassischen St.-Magdalener-Anbaugebiet** in **450 Metern Höhe** oberhalb von **Bozen** und ist noch heute im **Familienbesitz**. Auf dem **Reiterhof** mit den zugehörigen **Weinbergen** mit **Vernatsch**, **Chardonnay** und **Blauburgunder** entwickelte **Hans** schnell die **Leidenschaft** zu den **ersten eigenen Weinen**, die im **Buschenschank** auf dem Hof **ausgeschenkt** wurden. **1950** kaufte die Familie ein großes **Grundstück** im **Bozener Ortsteil Gries** und begann eine **Kellerei** zu errichten. **1956** war es dann so weit: Die **Cantina Vini Hans Rottensteiner S.r.l.** wurde gegründet, ein richtiges **Weingut** mit **eigenen Weinbergen** und **eigener Kellerei**, was seinerzeit in **Südtirol**, dem Gebiet der **Genossenschaftskellereien** mit **Massenproduktion**, ein **imposanter Schritt** war. Den **Reiterhof** übernahm später der älteste Sohn **Johann**, während **Hans** zusammen mit seinem **jüngeren Sohn Anton**, der in **Wädenswil** bei **Zürich** in der **Schweiz Weinbau** und **Önologie** studiert hatte, die **Kellerei** managte.

Anfangs **bewirtschaftete Hans Rottensteiner** nur **eigene Weinberge**, doch noch in den **50ern** kam es zu einer außergewöhnlichen, geradezu **explosiven Expansion**. Grund war die **Begegnung** mit **Georg Vogel**, einem **Weinimporteur** für die **Schweiz**, der am liebsten jedes Jahr die gesamte Produktion aufgekauft hätte. Er heizte jedenfalls die **Nachfrage** nach **Rottensteiners Weinen** in der **Schweiz** im damals üblichen **Offenweinverkauf** derart an, dass **Hans** und **Toni** die **Kellerei** ausbauten und **Trauben** von **Vertragswinzern** aus der Umgebung **zukaufen**, womit sie in anderer Weise die **Idee** der **Genossenschaften** aufgriffen. **Vertrag** bedeutete damals übrigens **Abrede per Handschlag**, „auf **Ehre**“ brauchte keine schriftliche Fixierung - erst seit kurzem verlangt das **italienische Gesetz** schriftliche **Verträge**. Noch heute spielt die **Weinimporteurfamilie Vogel** eine **wichtige Rolle** im **Betrieb** der **Familie Rottensteiner**: Die **Vogels** hatten sich **1962** mit dem **Kauf**

des **Premstaller Hofes** oberhalb von **Bozen** einen **Lebenstraum** verwirklicht. Heute **bewirtschaftet** hier **Gertrud Vogel**, Ehefrau von Georg Vogels Sohn Marco, die nach Südosten ausgerichteten steilen Hänge in 400 bis 500 Metern Höhe nach den **hohen Qualitätsansprüchen** des Weinguts. Sie liefert **hochwertige Vernatsch- und Lagrein-Trauben** aus dem **Rehberg** an die **Rottensteiner Kellerei**. Schon vor mehr als **zehn Jahren** ist sie trotz des meist männlichen Lächelns um sie herum in den **biodynamischen Anbau eingestiegen** und darf sich inzwischen über die entsprechende **Zertifizierung** freuen. Als **Hommage** an die **legendäre Verbindung** der **beiden Familien** macht **Familie Rottensteiner** den **Wein Klassischer St. Magdalener Vigna Premstallerhof**, ein **Spitzenwein** aus der **Cru Linie** des Weinguts.

Als **Anton Rottensteiner** 1967 **Rosa Pichler** heiratete, brachte sie als erstgeborene Tochter den elterlichen **Kristplonerhof** im **Bozener Stadtteil Guntschna** in die Familie ein, der auf das **Jahr 1135** zurückreicht. Vom **Kristplonerhof**, den heute **Hannes Schwester Evi** bewirtschaftet, die **älteste Tochter** von **Anton** und **Rosa**, stammt der **sensationelle „Passito Cresta“**, ein hoch dekoriertes Süßwein aus getrockneten **Gewürztraminer-Trauben**, aber auch der **Vernatsch Vigna Kristplonerhof**.

**Anfang der 80er Jahre** übertrug **Hans** das **Weingut** an **Sohn Anton** in **zweiter Generation**, der 1981 den Betrieb vollständig auf **Flaschenweinverkauf** umstellte. **Hans Rottensteiner** starb 2001, nur wenige Monate nachdem sein Enkelkind und **Tonis Sohn Hannes** als **dritte Generation** das **Weingut** übernommen hatte. **Hannes** hatte sein **Studium der Önologie** am **Instituto Agrario von Sankt Michael** und an der **Fachhochschule in Geisenheim** absolviert.

Schon in den **sechziger Jahren** galten die **Rottensteiners** als einer der **wichtigsten und maßgeblichsten Weinbaubetriebe** in ganz **Südtirol**. Was die **Betriebsfläche** anging, begann man sich zu **vergrößern** durch **Grund- und Betriebserwerb** in und um **Bozen** herum. Dazu gehörte der **Anfang der 70er Jahre** gekaufte, nicht

weit von der Kellerei gelegene **Hofmannhof**, der **ursprünglich zur Porzellan-Dynastie der Rosenthals gehörte** und den heute **Antons und Rosas jüngste Tochter Silvia führt**. Zum Hof gehören **Hanglagen von 270 bis 350 Metern in südlicher bis südöstlicher Ausrichtung** mit lockeren **Porphyrböden**, wo **Vernatsch wächst**. **Weitere Weinberge** erstrecken sich bis in die **Grieser Talsohle** hinein, wo die **tiefgründigen Anschwemmböden** der **Talfer dem Lagrein beste Voraussetzungen** bieten. Der **neueste Erwerb** von Familie Rottensteiner ist der **Köfelehof**, den **Hannes bewirtschaftet** und zu dem **Weinberge in Bozen und Kaltern** gehören, wo die **Böden ausgesprochen kalkreich** sind und **Gewürztraminer, Weißburgunder, Chardonnay und Ruländer** stehen.

Das **Weingut Rottensteiner bewirtschaftet** derzeit etwa **10 Hektar eigene Rebfläche** und steht darüber hinaus „im Vertrag“ mit **über 60 Winzern**, die **Trauben von mehr als 80 Hektar einbringen**. Das **Verhältnis zu den „Vertragswinzern“** ist übrigens sehr eng und auf **Vertrauen** aufgebaut: Etliche der Winzer haben **bei Hans oder Toni Rottensteiner** vor allem durch **Praktika** ihren **Weg zum Weinbau** gefunden. Im Betrieb ist man also nicht nur mit den **üblichen Abläufen des Weinmachens** beschäftigt, sondern muss sich auch um die **verbundenen Winzer** und deren Arbeit **kümmern**, abgesehen von der Koordination der **Anlieferungen** und **Abläufe** in der **Kellerei**. Ein solches **Weingut zu führen**, ist eine **gewaltige Aufgabe**, an der gut **100 Leute** das Jahr über **arbeiten**, allen voran **Hannes Ehefrau** und **gelernte Somelière Judith**, die ursprünglich **Musikwissenschaften** in Salzburg studiert hatte. Sie ist hauptsächlich für den **Vertriebs- und Marketing-Bereich zuständig**, den sie aus ihrer Tätigkeit bei der **Südtirol Marketing Gesellschaft** bestens kennt. Mit den **beiden gemeinsamen Kindern** von Hannes und Judith ist auch schon die **nächste Rottensteiner-Generation** in Sicht.

Kein Wunder, dass man bei dieser **Gesamtbetriebsgröße** eine **beeindruckende Vielfalt** von **16 Rebsorten** keltert. Bei den **Weißweinsorten** sind es u.a. **Weißburgunder, Müller-Thurgau, Chardonnay, Gewürztraminer, Grauburgunder, Goldmuskateller,**

**Silvaner und Sauvignon Blanc**; bei den **Rotweinsorten** sind es insbesondere **Lagrein, Vernatsch, Cabernet und Blauburgunder**. Alljährlich werden rund eine **halbe Million Flaschen abgefüllt**.

Der **Zukauf von Trauben** in einem derart **großen Umfang** heißt indes **nicht**, dass es zur gesichtslosen **Massenproduktion** kommt oder im Keller nur **Automatismen** ablaufen. In **jedem Wein**, der aus **zugekauften Trauben** gemacht wird, ist ein **anderes Terroir** abgebildet, das die verschiedenen **Klimazonen, Sonnenausrichtungen, Hanglagen** oder **Bodenarten** in den **Tälern Südtirols** zum **Ausdruck** bringt. Weil so viele Rebstöcke bei anderen Winzern stehen, gewinnen die **eigenen Weinberge** besonders an **Bedeutung**. Denn hier lassen sich **eigene Vorstellungen** unmittelbar **umsetzen** und **Experimente riskieren**. Hier kann man das **Terroir** selbst **formen** und gerade den **traditionellen Rebsorten** wie dem Vernatsch, Lagrein, Müller-Thurgau oder Gewürztraminer schon im **Anbau** ganz **neue Richtungen** vermitteln.

Die **eigene Kreativität** ist den **Rottensteiners** immens **wichtig**. Schon **Toni** begann gnadenlos auf **Qualitätsweine** zu setzen und führte **rigorose Methoden** im **Weinberg** und im **Keller** ein. Aber nicht für güldene Medaillen oder für Sterneköche, die nach Weinen suchen, die sie dann beim Salzwiesenlamm verorten können. Es ist die **Leidenschaft** für den Wein, die den **eigenen Anspruch** emporschraubt, die **Spannung**, mit der man dem ersten **Fassabzug entgegen fiebert**, um im Wein die **Abbildung** des **Terroirs** und der **Eigenschaften** der **Rebe** zu erwarten und dann **Ideen** für die **Optimierung** des **Charakters** und **Stils** zu entwickeln.

Für **Hannes Rottensteiner** ist die **Tradition** der **Sockel** einer **Pyramide**, auf der die **Innovation** aufbaut, selbst wenn letztlich sie und nicht das Althergebrachte **zur Spitze führt**. Das entspricht einem **familiären Motto**: „Was seit **Generationen weitergegeben** wurde und **funktioniert** hat, soll **nicht geändert** werden“. Dazu passt, dass **Gradlinigkeit** und **Ehrlichkeit** für **Hannes Rottensteiner** enorm **wichtig** sind, im **Leben** wie beim **Wein**. So hat er es schon von seinem

Vater bei den „Verträgen“ gelernt, so will er es in jeder Flasche. Der Wein soll authentisch sein, was die Herkunft, die Rebe und die Typizität angehen. Obendrein soll er elegant sein und Trinkfreunde beim Weinfreund auslösen, nicht nur bei Sommeliers. Man soll im wahrsten Sinne des Wortes Lust bekommen auf ein zweites und drittes Glas. Wein ist für Hannes, den lebensfrohen Genießer, ein wunderbares Getränk und kein philosophisches Kunstwerk. Die Tradition drückt sich auch im Wappentier des Weinguts aus, dem Steinbock. Wie die Rebstöcke liebt er Steillagen, Felsgestein und jedenfalls im Winter sonnenexponierte Südhänge mit großer Hangneigung, steht aber auch für die Verbundenheit mit der Herkunft, für Ehrlichkeit, Hartnäckigkeit und Angriffslust.

Klarheit, Wiedererkennbarkeit, Typizität, all das lässt sich aus Hannes Sicht vor allem mit sortenreinen Weinen erreichen, vorrangig mit Bozener Lagrein oder St. Magdalener. Hinzu kommt das Bedürfnis nach Harmonie in der Familie, im Weinberg und im Keller. Diese Harmonie soll in den Weinen nachvollziehbar sein, vielleicht sogar schmeckbar in der Balance von Frucht, Säure, Mineralik und Gerbstoffen. Abgesichert ist das durch den - leicht abgeänderten - familiären Grundsatz: „Der Wein kommt erst dann in die Flasche, wenn die ganze Familie ihn akzeptiert.“ Sorgfalt im Weinberg und im Keller werden dafür geradezu vorausgesetzt. Noch eines spricht übrigens für die enge Verbindung der Familie mit dem Weinbau: Der Familienname rührt von dem rot gefärbten, vulkanischen Porphyrgestein her, das um Bozen herum wesentlicher Teil des Terroirs ist und das für die Weine eine zentrale Rolle spielt.

Wir konnten erneut sechs Weine des Weinguts Rottensteiner verkosten.

### 2019 KITZ Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT

Kitz ist abgeleitet vom Wappentier des Weingutes, dem Steinbock, dessen Jungtiere die Kitze sind. Jung und draufgängerisch ist auch der Wein, ein universeller, moderner Weißwein in der italienischen

Landweinkategorie **IGT**, der bei jeder Gelegenheit **Lust** und **Laune** macht auf **Wein aus Südtirol**. Der **KITZ** ist eine wohlkomponierte **Cuvée** aus den im Edelstahl temperaturkontrolliert ausgebauten **Sauvignon, Weiß- und Grauburgunder** und **Chardonnay**, alles die aktuellen weißen **Renner** aus den **porphyträchtigen Dolomitentälern**. Er wird seit 2016 jeweils im Frühjahr **nach der Ernte abgefüllt** und **sofort** auf dem Markt **angeboten**.

Der Wein funkelt in einem hellen Zitronengelb im **Glas** und verströmt eine **fruchtige, animierende Frische**, in der sich eine zitrische und florale Sauvignon-Richtung mit dem **Duft** von Holunderblüten und Maracuja-Anklängen wild und vielversprechend nach vorne drängelt. Das gekonnt **austarierte Verhältnis** von solidem **Restzucker** und feiner **Säure** plus einer schönen **Mineralität mit der heute so beliebten leicht salzigen Komponente** vom Porphyrgestein bestimmen seine Auftritt am **Gaumen**. Alles gleitet frisch, fruchtig und gradlinig über die **Zunge** mit einem Touch Würze, gelber Apfel und Pfirsich und kleinen vegetabilen Spuren. Der im **Jahrgang 2019** mit 12,7 % recht **moderate Alkohol** nimmt dem Wein erstaunlicher Weise nichts von seiner **lockeren Leichtigkeit** und dem **zarten Schmelz** vom Grauburgunder, liefert aber ordentlich **Energie** im Mund und steigert die **Saftigkeit** und die dezente **Eleganz** vom Weißburgunder und Chardonnay. **Frisch, hocharomatisch, quicklebendig** und mit einem **unglaublichen Trinkfluss** - das ist der **gefällige, jugendliche Sofortwein** für alle Gelegenheiten, der auch **Weinignoranten neugierig** machen und **begeistern** wird.

### 2019 Sauvignon Südtirol DOC

Die **Bezeichnung „Südtirol DOC“** dürfen alle Weine unter **zusätzlicher Angabe bestimmter Rebsorten** tragen, die den **italienischen DOC-Bestimmungen** für das Anbaugebiet entsprechen. Die **Reben** für diesen Wein wurden **2001** in **Missian** in der **Gemeinde Eppan** gepflanzt, wo das **Terroir** mit seinen kalkigen und sandigen Porphyrböden bekannt dafür ist, dem **Sauvignon Flügel** zu **verleihen**. Die ausschließlich nach dem modernen **Guyot-System** erzogenen Stöcke gehören zum **jüngsten Rebbestand** des Weinguts und

brachten 2003 den ersten Jahrgang. Im Keller wurden die Trauben bei 19° C fermentiert und im **Stahltank** ausgebaut.

Im **Glas** schaukelt ein hellgelber Wein, der grünlich schimmert. Sein **Bukett** verrät, dass er mehr in grüner Richtung ausgebaut ist als in gelber. Das meint nicht etwa Unreife, sondern beim Sauvignon eine **Stilistik** die hier **Aromen** von grüner Paprika und Brennnesseln aus dem Glas schickt. Dazu kommen leicht süßliche und würzige **Töne** von Jasmin und Holunder, frischer Salbei, etwas Grapefruit und etwas Litschi. Auch im **Mund** zeigt der Sauvignon stolz seine Stilistik vor: Stachelbeeren und Kiwis, Paprika und Brennnessel, Grapefruit und weiße Johannisbeeren. Die aktive, gut untergebrachte **Säure**, die attraktiv-salzige **Porphy-Mineralität** und die anhaltende **Frische** bringen **Soft** und **Kraft** in den Geschmack und unterstützen einen **attraktiven salz-süßlichen Abgang** mit ganz **leichter Cremigkeit**. Ein angenehmer Aperitif und ein frischer Begleiter von leichten Fischgerichten aus See und Meer. Ach ja, vergessen Sie nicht, einige Flaschen für die **Spargelsaison** bereit zu halten - es muss nicht immer nur Silvaner und Weißburgunder sein. Nicht nur in Südtirol ist der Sauvignon der perfekte Spargelwein.

### 2019 Carnol Weissburgunder Südtirol DOC

Der **Südtiroler Weißburgunder "Carnol"** aus der Cru-Linie des Weinguts stammt aus **Weinbergen** bei der kleinen Ortschaft **St. Peter** in **Carnol** bei **Bozen**, wo **Anton Rottensteiner** geboren ist. Insofern ist der Wein ein **Herzstück des Weinguts** und wird von **Hannes Rottensteiner** als hochwertiges **Traditionsgut** der Familie gepflegt, das möglichst viel vom **Selbstverständnis der Rottensteiner Familien- und Weinphilosophie** ausdrücken soll. Die **Weinberge** in den **hochwertigen Weißburgunderlagen** gehören zum **St. Magdalener Gebiet** und sind nach **Südwesten** ausgerichtet. Der **Weißburgunder** ist, nachdem er fast nur noch als **Schankwein** kursierte, inzwischen eine der **weißen Südtiroler Leitsorten** geworden und erlebt wie auch andere Burgundersorten weiterhin eine **vehemente Nachfrage**. Bei **Familie Rottensteiner** ist er im **Edelstahl** ausgebaut.

Der **gelblich-grünlich schimmernde** Wein tut sich in der **Nase** mit **Aromen** von grünen Äpfeln, Quitten und weißen Blüten hervor, unter anderem vom Holunder. Dazu schwebt ein Hauch von frischem Gras und Zitrusfrüchten herum. Am **Gaumen** rückt spontan die leicht salzige **Mineralität** und feine **Säure** in den Mittelpunkt, um die kräftige Noten von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, grünen Birnen und gelben Äpfeln heruntänzeln. Immer wieder behaupten sich florale, pflanzliche Nuancen vor allem vom Holunder. Interessant sind die winzigen Spuren von Cassis und die exotischen Fruchtindrücke. Saftig und rassig im **Abgang** verwöhnt ein zart süßlicher Schmelz den Nachgeschmack. Die **Ausrichtung** der Weinberge in St. Peter nach **Südwesten** haben den knackigen **Alkoholgehalt** von 13,9 Volumenprozent generiert. Dass er gleichwohl nicht sprittig oder aggressiv überkommt, ist dem **soliden Winzerhandwerk** von **Hannes** zu verdanken, der bei aller **Fülligkeit** und üppigen **Struktur** einen **lebhaften, fruchtintensiven und frischen Wein** mit **vollendeter Harmonie** gezaubert hat, der mit einer **zupackenden Eleganz** imponiert. Das ist noch einmal ein idealer Wein zu Spargelgerichten, gerne auch mit gedünstetem Lachs oder Jakobsmuscheln.

## 2019 Lagrein Rosé Südtirol DOC

### Info-Kasten Rosé aus Südtirol

Von einem **Rosé** sprechen in Südtirol nur **Zugereiste**, die **heimische Bezeichnung** ist **Kretzer**. Das leitet sich von **kretzern** ab aus Zeiten, als man bis ins **17. Jahrhundert** hinein die letzten **Beerenschalen** und **Stiele** vom frisch **gepressten Most trennte**, indem man alles durch den **Kretzer**, einem aus **Weiden** geflochtenen **Korb**, **abseigte**. Schon damals und bis in die letzten **70er Jahre** machte man den **Lagrein** ganz **überwiegend** als **Rosé**. Als Rotwein war er vor **zwanzig Jahren** fast **verschwunden**, ist heute aber wieder ein **Aushängeschild** des **Südtiroler Weins**. Der **Kretzer=Rosé** wird **ähnlich** einem **Weißherbst** aus roten Rebsorten ohne nennenswerte **Maischegärung** hergestellt, also wie ein **Weißwein**. Man **presst** zuerst die **rote**

**Traube** mehr oder weniger leicht **an**, um den Farbstoff aus der **Beerenhaut** zu **extrahieren**. **Pressen** ist bei der **Lagrein-Traube** eigentlich **schon zu viel**, weil sie derart **intensive Farbstoffe** hat, dass die im Zuge der **Lese** und des **Transports** in den **Saft** gelangte **Farbe** fast **ausreicht**, um das gewünschte **Hellrot** zu erzielen. **Ausgebaut** wird der Most dann in **Edelstahltanks**.

Die **Lagrein Rebstöcke** für diesen Wein stehen im **Bozener Talkessel** auf **sandigen Schwemmböden** im **Stadtteil Gries**, dem **traditionellen Zentrum** Südtirols für den **Lagrein-Anbau**. Mit den **Trauben** wird besonders **penibel umgegangen**, sei es bei der **Handlese** der **Topqualitäten** oder bei der **sensiblen Verarbeitung** auf der **Kelter**.

In einem leuchtenden Zinnober- bis Himbeerrot **strahlt** uns der **Rosé** an. Intensive **Düfte** von Kirschen, Erdbeeren und etwas Hagebutte mit einer kleinen Nuance Cassis schweben aus dem Glas. Schon jetzt tritt seine **Feinfruchtigkeit** hervor gepaart mit Blütenträumen in Rot und Rosa. Auch **geschmacklich** strahlt er dann weiter mit seiner Fruchtigkeit und Frische. Zu den Bukettaromen kommen Töne von roten Johannisbeeren und eine gewisse Würze von Bergkräutern hinzu. Die verhaltene **Säure** trifft auf ganz **leichte, mürbe Gerbstoffe** aus der **Lagrein-Traube**, die auch für den schönen Beitrag an **Fruchtsüße** und den **fülligen Körper** dieses Rosés verantwortlich ist. Im sanft cremigen **Finish** hält seine Fruchtigkeit noch ewig an. Auch der **2019er Jahrgang** trumpft mit seiner **lebhaften, gehaltvollen** und **süffigen Sommerfrische** auf, mit **feinfruchtiger, vollmundiger** und **gradliniger Harmonie**. Ein **großartiger Rosé**, der sich **international sehen lassen** kann und rein gar nichts mit dem verbreiteten Rosé-Einheitsgeschmack zu tun hat. **Servieren** Sie ihn gekühlt auf der Terrasse, aber vergessen Sie nicht, dass es schade wäre, seinen Genuss auf den Sommer zu beschränken: Er passt zu jeder Jahreszeit ganz klassisch zu einer Poularde aus dem Ofen oder zu Meeresfrüchte-Pasta.

**2019 St. Magdalener Classico Vigna Premstallerhof Südtirol DOC**

### Info-Kasten St. Magdalener

**St. Magdalener** ist ein Rotwein aus der Vernatsch-Traube, italienisch Schiava, von Rebstöcken, die in einem umgrenzten Gebiet mit geschützter Herkunftsbezeichnung als Subzone des DOC-Bereichs Südtirol stehen. Die rund 200 Hektar Rebhänge des klassischen St. Magdaleners liegen in den Hügel- und Steillagen nordöstlich von Bozen bei den Ortschaften St. Magdalener, St. Justina, Rentsch, Leitach und St. Peter. Über dieses historische Stammgebiet hinaus ist der Anbau inzwischen auch in einigen weiteren Gemeinden zugelassen. Die Böden sind je nach Standort vielfältig und reichen von feinkörnig-lehmigem, mit etwas Granit angereichertem Eiszeitschutt bis zu verwittertem, fast sandigen Porphyrgestein. Klimatisch nehmen die Rebstöcke am Klima des Bozener Talkessels unterhalb des Ritten teil und profitieren einerseits vom starken Tag-Nacht-Wechsel andererseits vom gemäßigten, trockenen Winter.

Der Wein darf sich „Klassischer St. Magdalener“ oder „Classico“ nennen, wenn die Trauben aus dem historischen Stammgebiet kommen. Der Zusatz Vigna bedeutet Weingarten und ist eine aufwertende Zusatzbezeichnung, die zusammen mit dem Lagenamen seit 2014 unter weiteren Voraussetzungen dann verwendet werden darf, wenn die Trauben aus Rebflächen in einem zusammenhängenden, eindeutig identifizierbaren und genau abgegrenzten Gebiet liegen und der Weinberg seit fünf Jahren im Besitz des Produzenten ist. Die Regelungen entsprechen der Tradition der Lagebezeichnungen in Burgund und sind ein Schritt auf dem bereits eingeschlagenen Weg zu konkreten Lagedefinitionen in Südtirol.

Mit dem Wein sind wir wieder bei der eingangs vorgestellten Familie Vogel auf dem Premstallerhof, wo Gertrud Vogel in 400 bis 500 m Höhe mit Bio-Zertifikat hochwertigen Vernatsch anbaut und die traditionelle Pergel-Erziehung zur strengen Ertragsbegrenzung

steuert. Das Besondere ist: Die **Rebstöcke** von **verschiedenen Vernatsch-Klonen** sind mit **7 % Lagrein** im gemischten **Satz gepflanzt**. Natürlich wird ganz authentisch auch **gemeinsam geerntet**, streng **selektiert** und **gemeinsam vergoren**. Der **Ausbau** des Weins erfolgt in der **Kellerei Rottensteiner** mit Vergärung bei **25° C** im **Edelstahl** und teilweisem Ausbau im großen **Holzfass**.

Der **Wein** präsentiert sich dank des kleinen **Lagreinanteils** nicht im üblichen Vernatsch-Hellrot, sondern in einem deutlich **dunklen, intensiven Rubinrot**. In der **Nase** geht es ausgesprochen rund zu: die Fruchtnoten kommen von Süßkirschen, Erdbeeren und Brombeeren, die blumig-pflanzlichen Noten kommen vorwiegend von blauen Veilchen. Alles wird umrahmt von etwas Marzipan oder weinmäßiger gesagt, von Bittermandel und einem Hauch blonden Tabaks. Am **Gaumen** trifft eine herbfrische Fruchtigkeit von vollreifen Kirschen und jungen Zwetschgen auf feine pflanzlich-kräuterige Nuancen und einen Hauch von Nüssen und Mandeln. Die gut stützende **Säure**, die weichen **Tannine**, der volle **Extrakt**, die **Restsüße**, alles ist **sanft verbunden** und **schmilzt** in einem **langen, seidigen Abgang** nur so dahin. **Es ist ein komplexer Wein, der perfekt balanciert ist und sich in vollmundiger Harmonie mit burgundischer Eleganz und Finesse ohne jede Schwere präsentiert. Stilsicher zeigt er seinen eigenen Charakter** vor, unberührt von bemitleidenswerten modischen Boliden-Geschmäckern. Bei diesem **Vernatsch-Typus** können sich die meisten **deutschen Trollinger trollen**. Da kann man nur sagen: Ran an den **Südtioler Speck** oder an eine **Marende=Brotzeit=Jause=Winzerplatte** - holen Sie sich mit dem **Spitzenwein Vigna Premstallerhof** ein **einzigartiges Stück Südtirol** auf den Tisch.

### 2017 Lagrein Gries Riserva Select Südtirol DOC

**Bis** in die **siebziger Jahre** hinein wurden die **Lagrein-Trauben** fast nur für **Rosé-Weine** oder zum **Verschneiden** von **Vernatsch** verwendet. **Heute** werden aus ihr **einzigartige** und **hochwertige Rotweine** kreiert, die es so **nur in Südtirol** gibt und oftmals **Aushängeschild** des **Weinguts** sind. Während früher in den

**Weinbergen die Lagrein-Rebe in der regionaltypischen Pergel-Erziehung wuchs, also mit horizontalem Laubdach, ist man inzwischen dazu übergegangen, im international verbreiteten Guyot-System mit einer vertikalen Laubwand auf niedrigen Drahtspalieren zu erziehen.**

Die Weine der **Select Linie** sind alle im **Barrigue** ausgebaut und tragen mit Stolz das **Familienwappen** in Gold auf einem die **Hochwertigkeit** signalisierenden **Etikett**. Der **Select Lagrein** stammt von bis zu **30 Jahre alten Rebstöcken** aus drei alten Anlagen im **Bozener Stadtteil Gries**, westlich des Talfer-Flüsschens, wo **tiefgründige, sandige Schwemmböden** das **Terrain** bestimmen. Er wurde im **Betonfass vergoren**, **reifte** rund **12 Monate** im **französischen Barrigue** und **ruhte** noch ein weiteres Jahr im **großen Holz**. Mit **Geduld, Akribie** und **Tüftelei** hat **Hannes Rottensteiner** einen der **Spitzen-Lagreins Südtirols** gemacht.

Im **Glas** sehen wir eine tiefdunkle, undurchdringliche rubin- bis granatrote Farbe. Das **Bukett** öffnet sich mit blauen Veilchen, reifen Schwarzkirschen, dunklen Waldbeeren, Himbeeren und einigen Pflaumen. Ein Touch von Süßholz und Schokolade macht sich ebenso bemerkbar wie leicht vanillige Röstaromen vom Barrigue. Schon der erste Schluck füllt den **Mund** saftig, komplex und üppig aus. Wir schmecken reife Waldfrüchte wie Brombeeren und Heidelbeeren, dazu Schwarze Johannisbeeren, Schwarzkirschen und Dörripflaumen. Die markante **Säure** und die herrlich süßlichen **holzgewürzten Tannine** bauen sich mit **sanftem Druck** und **dichtem Griff** auf und sind so **gut ausbalanciert**, dass der Wein auch im langen Finish nicht aggressiv, sondern erstaunlich **weich** und **aromatisch** abgeht. Dieser **Lagrein** ist ein **komplexer, eleganter Wein** mit einem **kraftvollen Körper**, der das **Potenzial** eines **Grand Cru** mitbringt, doch schon jetzt eine **Top-Selection** an der **Südtiroler Lagrein-Spitze** ist. Erfreuen Sie sich und den Wein mit einem vornehmen Hirschfilet mit Steinpilzen oder Maronen.

**Hannes Rottensteiner** stellte auf der **Vinitaly 2017** in **Verona** das **Weingut Rottensteiner** und seine **Ideen** vom **Weinmachen** vor. Hören Sie das **Gespräch** aus **unserem ersten Beitrag** über das Weingut im **Hörerlebnis**.

➡ mehr Infos über

**das Weingut Rottensteiner**

<https://www.rottensteiner.wine/>

➡ mehr Infos über

**Wein aus Südtirol**

<https://www.suedtirolwein.com/de/home/1-0.html>

© für die Website: **Detlef Rosenbaum**

**E-Mail:** [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)