



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Samstag, 28. Oktober 2023, 19 bis 22:30 Uhr

Bergregionen 4: Weine aus Südtirol – Herbstweinprobe Mit Karl-Ernst Schmitt und Konstantin Bleckmann

Teilgenommen:

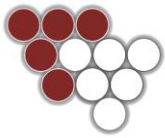
Gabriele und Uwe Ahrens, Wolfgang Bok, Regina Brendle, Thomas Drachler, Helmut Falter, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Andreas Leonhardt, Ewald Lutz, Ralph Kallendrusch, Stefan Kurz, Eberhard Rick, Georg Schell, Karl-Ernst Schmidt, Manuel Schroth, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Geni Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Konstantin Bleckmann, Ilse-Marie Litfin, Karsten Theilacker, Harro Schliz und Frau, Stefan Weber

Andreas begrüßt die Weingeschwister und Gäste. Pünktlich um 19 Uhr beginnt Karl-Ernst mit der Präsentation, die sein Enkel Konstantin Bleckmann nach der gemeinsamen Reise nach Südtirol erstellt hat. Ein Besuch in Brixen fand wegen Gewitter leider nicht statt. Zur Begrüßung gibt es einen VINO Spumante Millesimato 2022 brut vom Weingut Zemmer in Kurtinig. Auf Dolomit gewachsen ist der „Bergsekt“ aus Chardonnay und 10 % Riesling ein reiner Sekt im Tank hergestellt.

Die Wein-Probe beginnt mit drei Rotweinen, zwei aus dem Weingut Tiefenbrunner in Kurtatsch und einem aus der Kellerei Terlan: einem 2021er Blauburgunder „Turmhof“ und einem 2022er Pinot Noir „Tradition“ sowie einem 2021er Lagrein „Turmhof“.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Die Schlosskellerei Turmhof Tiefenbrunner GmbH besitzt Rebflächen bis zu 1000 m Höhenlage. Die Qualitätsstufe „Turmhof“ gehört zum mittleren Segment. Grauer Porphyrt prägt die Weine. Auch die Weine der Kellerei Terlan profitieren von dem vulkanischen Gestein mit hohem Quarzanteil. Der Tiefenbrunner Blauburgunder mit 14 % und der Terlaner Pinot Noir mit 13,5 % Alkohol, beide mit geringem Restzucker und 5,5-6 g/l Säure sind elegante Vertreter von Spätburgundern mit feiner Mineralität.

Den Abschluss der Rotweine bildet ein 2021er Turmhof vom Weingut Tiefenbrunner aus der autochtonen Rebsorte Lagrein von Kalkschottern und rotem sandigen Lehm. In Hinblick auf den Klimawandel ist es gut, dass die Reben auch in der Ebene überleben, allerdings keine Nässe mögen. Feine Kirschnoten in der Nase und zurückhaltende Tannine führen zu einem eleganten, saftigen Wein - ideal als Essensbegleiter für die Südtiroler kulinarischen Spezialitäten.

Südtirol hat sich in den vergangenen Jahren von einer Rotwein- zu einer Weißwein-Region gewandelt. So legt Karl-Ernst auch den Schwerpunkt auf die Weinweine mit einer Sortenvielfalt wie in keiner anderen italienischen Region. Am häufigsten angebaute Rebsorte ist der Weißburgunder.



Von der Kellerei St. Michael in Eppan stammt ein Weißburgunder, der am Fuße des Mendelmassivs angelegt ist: „Schulthaus 40 anni“ Pinot Bianco Alto Adige DOC 2022. Der frische Wein mit feiner Frucht zeigt auch eine leichte Cremigkeit. In 800 m Höhe wuchs der 2022er Weißburgunder von der Kellerei Terlan, der würzige neben fruchtigen wie auch salzig-mineralischen Noten zeigt.

Die Lage „Graun“ in der Höhe 800-900 m mit der höchsten Sonnenstrahlintensität Südtirols und enormen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht gehört zur Kellerei Kurtatsch. Überwältigend ist die Architektur der Vinothek mit beeindruckender Lichtatmosphäre nach den begeisterten Schilderungen von Karl-Ernst. Der 2021er Müller-Thurgau ist ein besonderer Wein mit kräutrigen Noten und Fruchtaromen von gelben Früchten, mit 13 % Alkohol, 6,1 g/l Säure und 2,1 Restzucker.

Ein 2021er Chardonnay „Turmhof“ vom Weingut Tiefenbrunner ist zu 50 % im großen





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Holzfass, zu 25 % im Tonneau Holzfass und zu 25 % im Beton vinifiziert und zeigt eine feine Cremigkeit. Der 2021er Grauburgunder „Penon“ von der Kellerei Kurtatsch, ein „Gebirgswein“ aus dem 450 bis 700 m hochgelegenen Dorf, ist zu 80 % im großen Holzfass und zu 20 % im gebrauchten französischen Barrique ausgebaut. Er gehört zu der Terroir-Linie der Kellerei und ist durch eine feine Säure geprägt.

Einziges Cuvée der Probe ist der „Terlaner“ Cuvée Weiß aus der Selection-Linie der Kellerei Terlan. 60 % Weißburgunder aus 700 m Höhe, 30 % Chardonnay und 10 % Sauvignon Blanc schaffen einen Wein aus Pfirsichfrucht und Mineralität.

Mit hohem Alkoholgehalt von 14,5 % präsentiert sich der Sauvignon „St. Valentin“ von der Kellerei St. Michael in Eppan. Der Sauvignon aus der Linie „St. Valentin“ gehört zu den berühmtesten Weinen der Kellerei und ist einer der meist prämierten Weißweine Italiens.

Zum Höhepunkt der Probe gehören drei Weine mit der höchsten Qualitätsbezeichnung Vigna für 35 bzw. 38 Euro. Ein feiner 2021er Weißburgunder „Bartenau Vigna S. Michele“ stammt vom Weingut J. Hofstätter in Tramin. Dem fein-würzigen 2020er Müller-Thurgau „Vigna Feldmarschall von Fenner“ vom Weingut Tiefenbrunner verleihen Dolomit und Porphyr einen hohen Salzgehalt.

Leicht goldgelb mit 15 % Alkohol ist der Gewürztraminer „Vigna Kolbenhof vom Weingut J. Hofstätter ein außergewöhnlicher Wein.



Mit niedrigerem Alkoholgehalt von 11,5 %, aber 169 g Restzucker ist der 2021er Gewürztraminer Passito „Juvelo“ von der Kellerei Andrian bei Terlan der krönende Abschluss der Probe. Er hat mindestens 10-15 Jahre Lagerungspotential.

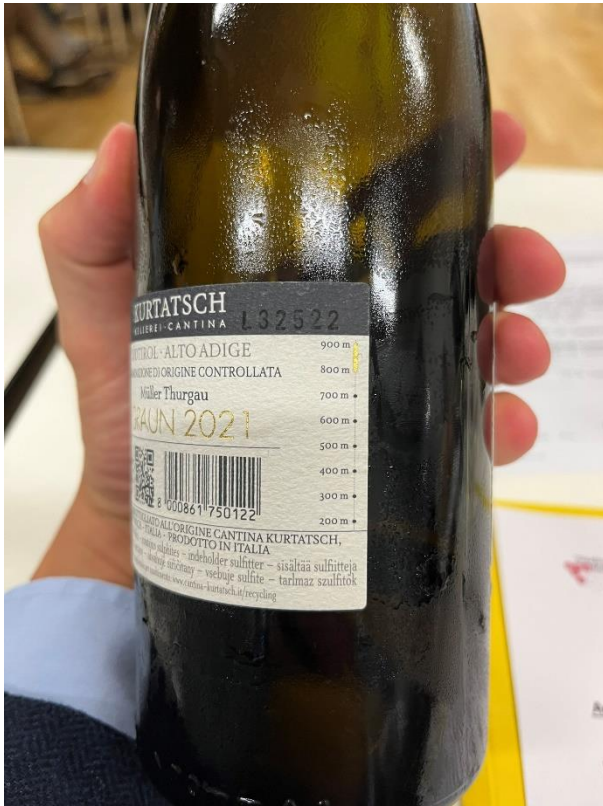
Karl-Ernst resümiert, wie begeisternd neben der Landschaft, den Weinen, der Küche und dem fachkundigen Verkaufspersonal in Südtirol die Offenheit und Kundenorientierung ist. Sein Thema bei den Recherchen vor Ort waren Fragen zum Klimawandel. Ein Interview mit Christof Tiefenbrunner fasst die Erkenntnisse zusammen: Die Rebflächen liegen idealerweise auf 500-800 m Höhe bis max. 1000 m. Die Stockdichte beträgt 70 cm. Außerdem spielen die Entblätterung der Rebstöcke und intensive Bodenarbeit eine Rolle und helfen den Reben bei der zunehmenden Erwärmung. Die Ernte beginnt möglichst früh, gelesen wird außerhalb der heißen Tageszeiten in kleinen Gebinden.

Anpflanzungen in Hochlagen verursachen allerdings 3-4fache Kosten. In den nächsten Jahren kann auch das Hagelrisiko zunehmen. Geeignet in Hinblick auf die Veränderungen durch den Klima-Wandel sind: Müller-Thurgau, Kerner, Weißburgunder, Sauvignon Blanc mit Südausrichtung und guter Durchlüftung. Riesling und Spätburgunder sowie der Vernatsch sind diesbzgl. empfindlicher.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Andreas bedankt sich für die intensiv vorbereitete und engagiert vorgetragene Probe von Karl-Ernst mit der hervorragenden Präsentation von Konstantin, Thomas und Stefan für das Ausschicken der Weine und Herbert für das Besorgen des Brotes. Mit aktuellen Jahrgängen wurde uns Lust auf eigene Entdeckungen gemacht.

Nächster Termin:

**17. November 2023
Weine aus Steillagen deutscher Anbaugebiete
Mit Thomas Drachler**