

JAHRESAUSGABE 2015  
**EDITION**  
 Die Presse



## SÜDTIROL

Ganz persönliche Routen durch Südtirol. Drei Kreative aus dem Alto Adige verraten ihre Lieblingsplätze.

## WEIN

Von der Lagenvielfalt der Wachau bis zur steirischen Klassik: Wir besuchen die Winzer der ausgewählten Weineditionen.

## WERKSTATT

Wiener Manufakturen fertigen limitierte Produkte für die „Presse“-Edition. Ein Blick hinter die Kulissen.

SHOP.DIEPRESSE.COM

## SÜDTIROLER OBERLIGA

Der Südtiroler Christof Tiefenbrunner kultiviert Weine auf 1000 Metern Höhe, die Kellerei Nals Margreid dockte mit neuem Designerkeller an die Zukunft an. Für die EDITION füllen die beiden Weingüter zwei Weine mit Charakter.



Sabine und Christian Tiefenbrunner holen den Blauburgunder Riserva Linticularus 2009 für die „Presse“-EDITION aus dem Keller. Gottfried Pollinger, Geschäftsführer der Kellerei Nals Margreid, wählte für das Paket eine Spezialität – den Lyra Gewürztraminer 2012 – aus.

Mit einem architektonischen Wahrzeichen zeigt die Kellerei Nals Margreid den Weg in die Zukunft. Selbstbewusst steht das 2011 errichtete futuristische Kellereigebäude in Nals. Stein, braunroter Beton und Holz lassen den Bau schlicht und edel wirken. Mit einer enormen Tragweite fängt ein Dach aus Porphyrt den Innenhof ein. Die Naturbelassenheit des Steins und ineinander verschobene Flächen erzeugen die Geborgenheit einer Höhle.

Tradition und Moderne verbinden sich an diesem Ort. Verarbeitet werden hier die Trauben, die 140 Weinbauern auf 150 Hektar Rebfläche pflegen. Die Weinberge verteilen sich über das gesamte Etschtal, von den niedrigsten Anlagen bei Margreid im Süden auf 250 Metern bis auf beachtliche 900 Meter bei Nals.

Große Vielfalt, die von der Kellerei mit Erfolg gebündelt wird: Die Weinbibel „Gambero Rosso“ zeichnete heuer den Weißburgunder Sirmian 2012 als „Besten Weißwein Italiens“ aus, außerdem wurde er zum siebten Mal in Folge mit der Höchstauszeichnung „Drei Gläser“ bewertet. „Eine



Seltenheit“, betont Gottfried Pollinger, Geschäftsführer der Kellerei. Für die „Presse“-EDITION stellt die Kellerei Nals Margreid eine Spezialität aus der Gewürztraminer-Hochburg Traminer bereit: den Lyra Gewürztraminer 2012. Neun Monate im Edelstahltank ausgebaut, mit großer Fülle und Kraft, gleichzeitig angenehm geschmeidig. Man kann sich ruhig Zeit lassen mit diesem Traminer, fünf bis zehn Jahre Lagerfähigkeit ist ihm sicher zuzutrauen.

Nur 40 Kilometer entfernt liegt das Weingut Tiefenbrunner auf dem Castel Turmhof in Kurtatsch. Eine Spezialität ist der „Feldmarschall“ – ein Müller-Thurgau aus der obersten Etage auf über 1000 Metern, im höchstgelegenen Weinberg Südtirols. Die Reben sind trotz kühler Temperaturen und Winde gut geschützt und können zu dem strohgelben Wein heranreifen, der konstant mit Prämierungen ausgezeichnet wird. Ungewöhnlich, welche Kraft, Rasse und gleichzeitig Zartheit der Wein aus dieser Höhe ins Glas bringt.

Ungewöhnlich auch die Reifung von Christof Tiefenbrunner. Bereits als 18-Jähriger trat er in den elterlichen Betrieb ein und begann eine tiefgehende Umstrukturierung. Von Vernatsch wurde hauptsächlich auf Weißwein umgestellt, und im Keller tauchten die ersten Barriques auf. Auch auf einen sanften Rebschnitt stellte Christof Tiefenbrunner um. „So können Rebstöcke ohne große Ertragsseinbußen bis zu 80 Jahre alt werden.“

Die Weine sind nie laut und wuchtig, sondern faszinieren durch Eleganz und Finesse. Die Spitzenlinie heißt Linticularus, darunter auch der „Editions“-Wein Blauburgunder Riserva Linticularus 2009. Ein eleganter, feinfuchtiger Wein, der viel Zeit zur Reife bekam. Zwölf Monate entspannte er im kleinen Eichenfass, danach weitere sechs Monate im großen Holzfass. „Dieser Jahrgang macht besondere Freude, 2009 war ein Jahrhundertjahr für die Rotweine.“

## SÜDTIROLER RARITÄTEN

Zwei große Weine aus dem Alto Adige, die nur sehr selten in Österreich zu bekommen sind – und schon gar nicht im Paket.

Kellerei Nals Margreid, Lyra Gewürztraminer 2012, 14,5 %, intensive Aromen von frischen Rosen, Gewürznelken und Lychees. Große Fülle und Kraft, geschmeidig, lang. Passt als würziger Aperitifwein, aber auch als Begleiter zu kräftigen Speisen, zu Fischgerichten, Hummer und Leberpasteten.

Weingut Tiefenbrunner, Blauburgunder Riserva Linticularus 2009, 14 %, Maischegärung im Edelstahltank, dann 18 Monate im Holz, ein Jahr in der Flasche gereift. Waldbeeren, Kirschen in der Nase, ausgewogen und rund im Geschmack. Elegant und lang im Abgang.

Artikelnummer: 190

€ 33<sup>50</sup>

In Österreich nur auf:  
 Shop.DiePresse.com