



SO SCHMECKT SÜDTIROL

Lagrein entkräftet das Argument, Südtiroler Wein sei (zu) teuer. Südtirols Rotweinschatz besitzt Charakter, beweist Eigenständigkeit, und die besten Vertreter kosten vielfach nicht mehr als 20 bis 30 Euro. Veilchen, Pfeffer, dazu häufig herzhaft herbe Kornelkirsche und ein markantes, aber nicht sprödes Tanningerüst geben ihm einen unverwechselbaren Charakter. Internationale Klasse gibt's aber erst ab der Riserva-Stufe.



FOTOS: RENATE WEBER



3

4

**1 2013 Gries Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

93 Punkte

blaubeerig, Moschus, Thymian, Wildkirsche; trotz Tanninbiss sehr charmant, samtige Textur, fruchtig-frisches Finale, super elegant

Bezugsquelle:
Nals Margreid; Deuna
Preis: 19,99 Euro

**2 2014 Segen Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

93 Punkte

fleischig, rotbeerig, viel Himbeere, Hibiskus, Sauerteigbrot, leicht oxidative Art, aber mit Charme; dicht und konzentriert, offenbar unfiltriert, sehr griffige Textur

Bezugsquelle:
Kellerei Meran Burggräfler
Preis: 21,50 Euro

**3 2014 Solos Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

93 Punkte

florale, attraktive Nase, Veilchen, rotbeerig, heiÙe Himbeeren, tintig, ausgeprägt mineralisch am Gaumen, saftige Länge ohne Fett, geschliffene Tannine

Bezugsquelle:
Kellerei Kaltern
Preis: 25,- Euro

**4 2013 Carano Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

93 Punkte

extrem duftig, Veilchen, blaubeerig, Moschus, Wacholder; sehr voll, glasklare, schmeichelnde Fruchtfülle, Tannin eingehüllt, Nelke, Gewürzpower

Bezugsquelle:
Weingut Baron Di Pauli
Preis: 25,- Euro

**5 2011 Burgum Novum Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

92 Punkte

satte, dunkle Frucht, Kornelkirsche, Holunder, Veilchen, Graphit, Brotkruste; sehr voll und konzentriert, geschliffene Tannine, fällt stilistisch aus der Reihe

Bezugsquelle:
Weinkellerei Castelfeder
Preis: 21,50 Euro

**6 2014 Prestige Line Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

92 Punkte

Veilchen, etwas Amarena-Kirsche, auch Kornelkirsche, tintig, Thymian; fester Kern, samtige Frucht, sehr gute Balance, griffige Tannine

Bezugsquelle:
Kellerei Bozen; GES Sorrentino
Preis: 20,- Euro

**7 2013 Porphy Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

92 Punkte

rauchig, würzig, dunkle Kirschfrucht, auch Wacholder, Graphit, feiner Schmelz, cremig und rund, aber griffige Tannine

Bezugsquelle:
Kellerei Cantina Terlan;
Weinland Ariane Abayan
Preis: 44,- Euro

**8 2014 Gries Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

91 Punkte

Veilchen, Brombeer, Holunder, Nelke, Pfeffrigkeit; geschmeidig, rund, samtige Textur, griffige Tannine, kompaktes Finale

Bezugsquelle:
Kellerei Cantina Terlan;
Weinland Ariane Abayan
Preis: 21,- Euro

**9 2013 Linticlarus Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

91 Punkte

rauchiger, steinig-mineralischer Duft, Leder, Kornelkirsche, Wildkirschbonbon, Rosmarin; super saftig, mineralischer Ausdruck bleibt, griffige, mürbe Tannine

Bezugsquelle: Tiefenbrunner
Schlosskellerei Turmhof
Preis: 21,- Euro

**10 2014 Passion Lagrein
Alto Adige DOC Riserva**

91 Punkte

rauchig-krautige Nase, Zedernholz, Moschus, blaubeerig; sehr voll, stoffig, geschmeidig, griffige Tannine, viel Sortentyp, aber international interpretiert

Bezugsquelle: Kellerei St. Pauls
Preis: 20,- Euro



9



10

fast 40 Lagreins standen am 13. Dezember im Verkostungsraum des Meininger Verlags bereit. Der kleinere Teil als klassische Variante aus den Jahrgängen 2015 und 2014. Hier zeigten die besten Vertreter, dass Lagrein durchaus auch das Zeug zum Charmeur hat, mit frischer, rotbeeriger Frucht. Seine kernige Art mit herzhaftem Tanninbiss hält sich in der klassischen Variante eher dezent im Hintergrund, zumindest bei den gelungenen Lagreins dieser Stufe. Sonst wird's rustikal.

Ganz anders die Riservas aus den Jahrgängen 2014 und 2013, vereinzelt auch 2012 oder 2011: Kraft und Struktur, im Idealfall gepaart mit frischen, komplexen Aromen, häufig auch floralen Noten. Die Frucht variiert je nach Ausbaumweise. Als klassisch gilt die kirschfruchtige Variante, meist in der herberen Spielart als Kornelkirsche. Bei starker Extraktion und kräftigem Holzeinsatz ändert sich die Fruchtausprägung in die dunkle Richtung, wie

bei fast allen Sorten dieser Erde. Ein Teil des Sortencharakters geht dadurch verloren. Das Resultat sind dann zwar sehr gute Weine internationaler Prägung, die aber eben auch austauschbar sind.

Auffallend ist der hohe Anteil an Weinen aus Gries unter den bestbewerteten Weinen. Dieser Bozner Stadtteil



FOTO: FLORIAN ANDRIGASSER

mit seinen sandigen Quarzporphyr-Verwitterungsböden in Verbindung mit dem warmen Mikroklima des Bozner Talkessels bietet der Rebsorte ideale Bedingungen, um ihre ganze Klasse zu entfalten. Mit rund 180 Hektar Lagrein-Fläche befindet sich hier nach wie vor das Zentrum des Lagrein-Anbaus. Allen voran der Lagrein von Nals-Magreid, aber auch der Gries von der Cantina Terlan, von Hans Rottensteiner, Lagrein Segen von der Kellerei Meran, der Lagrein Prestige der Kellerei Bozen und natürlich die Weine der Abtei Muri, die sich direkt in Gries befindet, überzeugten in der Probe. Dass sich die Sorte auch am Kalterer See wohlfühlt, beweisen die Kellerei Kaltern und Baron di Pauli in der Verkostung. Nachdem die Rebfläche von Ende der 70er bis Ende der 90er Jahre von 370 auf rund 250 Hektar geschrumpft war, erlebt die Sorte gerade eine Renaissance. 2015 waren immerhin 461 Hektar mit Lagrein bestockt.

Sascha Speicher

90

2014 Sandbichler Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

leicht animalisch, Amarena-Kirsche, Leder, Veilchen, leicht tintig, Moschus; sehr konzentriert, deutlich Holz, Vanille

Bezugsquelle: Kellerei Girlan

Preis: 16,- Euro

2013 Select Grieser Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

Himbeere, Pflaume, Wildkirsche, Wildbeize; internationaler Stil, geschliffene, polierte Tannine, samtige Fruchtfülle

Bezugsquelle: Weingut Weinkellerei Hans Rottensteiner; Vinissimo Weinhandelsgesellschaft

Preis: 15,40 Euro

2013 Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

Schießpulver, samtige Fruchtfülle, charmant, Tannine eingebettet, Kaffee im Finale

Bezugsquelle: Pfannenstielhof - Johannes Pfeifer

Preis: 19,50 Euro

2013 Tor di Lupo Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

Pflaume, Zimt, Sauerteigbrot; voll, fleischig, Tannine umhüllt von samtiger Fruchtfülle

Bezugsquelle: Kellerei Andrian; Vinum Weinhandel

Preis: 35,- Euro

2013 Barbagöl Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

tintig, Hagebutte, dunkel, verschlossen; viel Tannin, adstringierend, wuchtig, maskulin

Bezugsquelle:

Landesweingut Laimburg; Wein aus Südtirol

Preis: 18,- Euro

89

2013 Sanct Valentin Lagrein

Alto Adige DOC

blaue Frucht, Pflaume, Veilchen, Zimt, Nelke; komplex, geschliffene Tannine, Balance

Bezugsquelle: Kellerei St. Michael Epnan

Preis: 29,- Euro

2012 Manus Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

speckig, viel Holz, leicht animalisch, wild

Bezugsquelle: Ritterhof Kellerei

Preis: 30,- Euro

2012 Gries Kristan Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

positiv wilde Nase, Thymian, Brotkruste; cremig, Holz bleibt mit Vanillenote

Bezugsquelle: Tenuta Egger Ramer

Preis: 26,- Euro

2015 vom Boden Lagrein

Alto Adige DOC

dunkle Frucht, Cranberry, Kornelkirsche, sehr rund, Fruchtsüße, cremige Fülle

Bezugsquelle: Pfannenstielhof - Johannes Pfeifer

Preis: 11,- Euro

2014 Abtei Muri Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

satte Frucht, blaubeerig, Kornelkirsche, zartherb, aber samtige Fruchtfülle, modern

Bezugsquelle: Weingut Klosterkellerei Muri-Gries

Preis: 27,- Euro

2012 Castel Ringberg Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

Moschus, dunkle, kernige Frucht, sehr saftig, Amarenakirsche, positiv rustikal

Bezugsquelle: Elena Walch

Preis: 32,- Euro

2014 Lagrein Alto Adige DOC

rauchig, herbe Kirschfrucht, saftig, nicht zu fett, animierend, herber Tanninbiss

Bezugsquelle: Weingut Franz Haas;

A. Segnitz & Co.

Preis: 19,50 Euro

2013 Mantsch Lagrein

Alto Adige DOC Riserva

blutig-fleischig, Wacholder, Lorbeer, wilde Würze; straff, Gerbsäurefrische

Bezugsquelle: Kellerei Schreckbichl;

Saffer Wein

Preis: 15,90 Euro

2014 Staves Lagrein Alto Adige DOC Riserva

dunkle, speckige Nase, Holunder, Nelke; dicht, griffige Tannine, gute Frische

Bezugsquelle: Weingut Kornell Florian Brigl;

Vinissimo Weinhandelsgesellschaft

Preis: 21,- Euro