

SAUVIGNON BLANC PRAESULIS 2023



Gump Hof - Markus Prackwieser, Südtirol

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Holunderblüte
Stachelbeere
Maracuja
Gras
Grüne Paprika
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU Rebsorten

Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	90/100
Wine Enthusiast	92/100

Saftig, füllig, lang und eigenständig: Der Sauvignon Blanc Praesulis vom Weingut Gump Hof lässt sich mit vielen Worten beschreiben. Und wo kühle Dolomitenwinde auf mediterranen Einfluss treffen, kreiert Markus Prackwieser beeindruckende Weine wie diesen. Der Liniennamen „Praesulis“ lässt sich vom lateinischen Wort für „Meister“ ableiten, was oft im Sinne von „Vortänzer“ zu verstehen ist. Markus Prackwieser zeigt vorbildhaftes Winzergeschick mit seiner ausgezeichneten Lagenwahl, die seinem Sauvignon derartigen Tiefgang verleiht.

Die Trauben gedeihen an den steilen, westlich ausgerichteten Hängen des südlichen Eisacktals auf kalkhaltigen Moränenböden. Der hohe Kalkanteil sorgt für die charakteristische Mineralität, sowie die besondere Frische und feine Säurestruktur im Wein. Ende September wurden die Trauben mit einem relativ geringen Ertrag von 55 hl/ha selektiv mit der Hand gelesen. Gefolgt von einer mehrstündigen Mazeration der Trauben. Bei diesem Vorgang bleibt der abgepresste Most noch für einige Zeit in Kontakt mit der Beerenhaut und den Kernen. Hierbei lösen sich nicht nur weitere Aromen in den Most, sondern auch Pflanzenphenole, die im späteren Wein für ein griffiges Mundgefühl sorgen. Anschließend vergärt der Most zu 2/3 im Edelstahltank und zu 1/3 im Tonneau Fass (500 Liter). Markus Prackwieser liebt es, wenn seine Weine etwas stoffiger ins Glas kommen. Deswegen verbleibt der Wein nach der alkoholischen Gärung noch für einige Zeit auf der Feinhefe liegen. Nach acht Monaten im Edelstahl und im großen Holzfass strahlt der Praesulis strohgelb im Glas. Eine saftige Aromenfülle aus Grapefruit, Stachelbeere, etwas Holunderblüte und vegetabile Noten treffen auf eine lebendige Mineralität und spannende Würze. Das fruchtbetonte Aroma wird am Gaumen von der eleganten Fülle weitergetragen und verleiht dem verspielten Säurespiel fast schon etwas Tänzeln. Ein hocheleganter und faszinierend komplexer Sauvignon, der sowohl solo und als Speisenbegleiter hervorragend funktioniert. Probieren Sie ihn zu Fischgerichten, Käse, Gemüse und auch kräftigen Vorspeisen. Empfohlen wird eine Serviertemperatur von 10–12 °C, um sein volles Aromenspektrum zu entfalten.