PINOT NOIR PRAESULIS 2022

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



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau durchgeführt

AROMEN

Himbeere
Erdbeere
Rote Kirsche
Pink Grapefruit
Rose
Kräuter
Muskatnuss
Gewürznelke
Holz

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

Der Pinot Noir Praesulis ist der jüngste Spross in der Sortenfamilie am Gump Hof im südlichen Eisacktal, am Fuße des Schlern-Massivs. Den Hof bewirtschaftet die Familie Prackwieser seit über zweihundert Jahren, urkundlich erwähnt wird das Gut bereits 1546. Markus Prackwieser übernahm um die Jahrtausendwende und prägte seither die Handschrift des Betriebs. Der Name der Linie geht auf das nahe Schloss Prösels zurück. An dieser nördlichen Grenze des italienischen Weinbaus zählt Pinot Noir zu den wenigen roten Sorten, die hier zuverlässig ausreifen.

Die Reben stehen auf steilen, südwestlich ausgerichteten Hängen auf rund fünfhundert Metern Höhe. Den Untergrund bilden kalkhaltige Moränenböden über festem Bozner Quarzporphyr, was dem Wein Druck und zugleich Frische verleiht. Tagsüber bringt der warme Ora-Südwind vom Gardasee mediterranes Klima, nachts fallen kühle Winde von den Dolomiten herab. Dieses Wechselspiel schenkt ihm seine typische Bergwürze und knackige Säure. Nach kühler Maischestandzeit vergärt der Most mit längerem Schalenkontakt, danach reift er lange im kleinen Holzfass, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet.

In der Nase verbindet sich ein klares Fruchtspiel aus Waldbeeren, Kirsche und einem Hauch Blutorange mit floralen Anklängen von getrockneten Rosen und Hibiskus. Dazu kommen feine Würze, etwas Muskatnuss und ein zurückhaltender Röstton vom Holz. Am Gaumen wirkt er saftig und präzise, getragen von feinkörnigem Tannin und einem salzig-mineralischen Zug, der für Spannung sorgt. Die Säure bleibt frisch, der Abgang harmonisch und würzig. Stilistisch zählt hier nicht Wucht, sondern Klarheit und Trinkfluss aus kühler Lage. Mit etwas Reife gewinnt er weiter an Tiefe.

GUMP HOF - MARKUS PRACKWIESER

Bereits 1546 wurde der Weinhof Gump urkundlich erwähnt. Und seit über 200 Jahren ist die Familie Prackwieser Eigentümer des spektakulär an den steilen Hängen des südlichen Eisacktals gelegenen Hofes. Markus Prackwieser entdeckt Mitte der Neunziger Jahre seine Liebe zum Wein und übernahm das alte Gut in 2000 von seinem Vater.

Warum wir Markus Prackwiesers Weine im Programm haben

Die Weine von Markus zählen zu den ersten, die wir in unserem Programm hatten. Vor vielen Jahren habe ich Markus auf einer Exkursion nach Südtirol kennengelernt. Seine Ruhe und Besonnenheit haben mich gleich beeindruckt. Da schien jemand zu sein, der genau weiß, wo er hin will und was er macht. Und so ist es. Die Weine von Markus sind äußerst beständig und entwickeln sich dabei von Jahr zu Jahr weiter. Sie werden noch klarer und präziser. Die ganze Kollektion von Markus Weinen zählen für mich zu den Spitzenreitern Südtiroler Weine. Angefangen vom Vernatsch bis hin zu den Renaissance-Weinen.

Die Weine

Markus hat drei Weinlinien: Mediaevum, Praesulis und Renaissance. Zu Mediaevum zählen je ein Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Vernatsch. Die Weine sind als zugängliche Weine für den täglichen Genuss gedacht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks.
In der Linie Praesulis sind elegante, komplexe und kraftvolle Weine aus den Rebsorten Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Pinot Noir zu finden. Es sind Weine, die ihr Potenzial als Essensbegleiter voll entfalten. Seit Jahren zählt der Sauvignon Blanc Praesulis nicht nur zu unseren persönlichen Lieblingen, sondern auch zu den Südtiroler Favoriten der Fachwelt.
Seit wenigen Jahren erzeugt Markus nur in besonderen Jahren die Weine seiner Renaissance Linie. Sie werden komplett in Tonneaus ausgebaut und liegen in den Fässern ein zusätzliches Jahr auf der Feinhefe. Dies verleiht dem Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Pinot Noir zusätzlichen Schmelz und Finesse.

Weinberg & Keller

Die Weinberge liegen rund 20 km nördlich von Bozen an den steilen, dem Westen zugeneigten Hängen des Eisacktals. Kalk, Quarzit und Porphyr prägen die von Gletschermoränen gestalteten Böden. Die Hangneigung beträgt bis zu 70 % und die höchstgelegenen Weinberge sind auf 8 Meter. Kraftraubende Handarbeit ist bei Markus und seinem Team unumgänglich. Die Besonderheit dieser speziellen Lagen sind die sich abwechselnden Winde. Tagsüber klimatisch mediterran bedingt durch die Ora-Winde vom Gardasee und nachts kühlen die Fallwinde von den Dolomiten die Reben. Diese Tag-Nacht-Schwankungen sorgen für Komplexität, kombiniert mit einer knackigen Frische. Kein Wunder, dass der Weinbau hier an den steilen Hängen des südlichen Eisacktals am Fuße des Schlernmassives eine bemerkenswerte Renaissance erlebt.
Im Keller werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank und zunehmend mehr auch in gebrauchten Holzfässern ausgebaut.