# WEISSBURGUNDER MEDIAEVUM 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

Zitrone
Roter Apfel
Weißer Pfirsich
Mandel

## STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

## ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager |
| **Biolog. Säureabbau** | nicht durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 88/100 |

# 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.