SAUVIGNON BLANC MEDIAEVUM 2025

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
Grüne Paprika
Stachelbeere
Gras
Schwarze Joha.

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100

Der Sauvignon Blanc "Mediaevum" vom Gump Hof ist ein eleganter Weißwein, der die typischen Aromen der Rebsorte mit der Frische und Präzision des Südtiroler Terroirs verbindet. Die Weinberge liegen im südlichen Eisacktal am Fuß des Schlernmassivs auf 450-550 Metern über dem Meeresspiegel, die Böden sind geprägt von kalkhaltigen Moränen mit festem Quarzporphyr. Bei einer Hangneigung von 50-70% fällt viel Handarbeit an, die Trauben werden entsprechend sorgfältig von Hand gelesen und anschließend schonend verarbeitet. Der Ausbau erfolgt über acht Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, was dem Wein seine dichte Struktur und Frische verleiht.

In der Nase ist der Mediaevum vielschichtig. Die Aromen von Zitrusfrüchten, rotem Apfel und Stachelbeere treffen auf kräuterwürzige Noten und auch die typischen Nuancen von grüner Paprika, Gras und schwarzer Johannisbeere sind vertreten. Am Gaumen zeigt er sich frisch, mit lebendiger Säure, saftig und elegant mineralisch. Insgesamt facettenreich und spannungsgeladen. Der Abgang ist harmonisch und anhaltend, mit einem fruchtig-würzigen Finale.

Der Sauvignon Blanc Mediaevum eignet sich wunderbar zum pur trinken und ist in seiner Vielseitigkeit ein idealer Begleiter für genussvolle Abende und mittelkräftige Speisen. Probieren Sie ihn zu Fischgerichten oder frischen Meeresfrüchten, leichteren vegetarischen Gerichten wie Spargel und auch zu Ziegenkäse. Zum jung trinken gedacht, für weitere 3-4 Jahre mit bestem Trinkgenuss, daher kann er gerne direkt ins Glas.

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.