WEISSBURGUNDER PRAESULIS 2024

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

Mandel
Gebäck
Kalkstein
Reife Birne
Gelber Apfel
Gelbe Pflaume
Grapefruit

ANLASS

Abend zu zweit
perfektes Geschenk
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2039
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco
Weinberg	kalkhaltige Moränen auf festem Quarzporphyr, 45–55% Hangneigung

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	93/100
Wine Enthusiast	92/100

Der Weißburgunder Praesulis vom Gump Hof ist ein idealer Essensbegleiter für gesamte Menüs. Seine unaufdringliche Kraft und Frische machen ihn ungemein vielseitig, so dass er eine große Zahl unterschiedlichster Speisen wunderbar unterstreicht. Die Trauben stammen von Weinbergen mit 50 bis 65 % Hangneigung am Fuße des Schlernmassivs im südlichen Eisacktal. Auf der Fahrt nach Süden kann man die Weinberge rund 20 km vor Bozen hoch über dem Tal gelegen erahnen. Die Trauben werden schonend gepresst und zu einem Drittel in größeren gebrauchten Holzfässern (Tonneau) vergoren und ausgebaut. Bei den weiteren 2/3 erfolgt dies in Edelstahltanks.

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.