SAUVIGNON BLANC PRAESULIS - MAGNUM 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
Passionsfrucht
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	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	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 Linienname „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 Tänzelndes. 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.

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.