

St. Magdalener aus Südtirol

Bozner aus dem Amphitheater

Er hatte einst als Bozner fast Kultstatus, war sogar bekannter als der Barolo, galt als wertvollster Wein des südlichen Tirol und wurde in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts unter die besten Weine Italiens eingereiht - vermutlich aus strategisch-politischen Gründen. Denn so weit oben kann man den St. Magdalener aus Südtirol natürlich eigentlich nicht ansiedeln, obwohl er schon seit 1971 DOC-Status hat. Die Herkunftsbezeichnung steht in der Regel für einen eher schlanken, geradlinigen, unkomplizierten Rotwein mit hellerer Färbung, die aber doch etwas dunkler ist als beim Vernatsch, der hier mit einem Anteil von mindestens 85, meist aber 90 bis 95 Prozent Pate steht. Der kleine Rest ist traditionell Lagrein und gibt der Hauptsorte Südtirols etwas mehr Struktur und eine sanfte Würze. Das unter Schutz gestellte Gebiet mit rund 220 Hektar erstreckt sich im Bozner Kessel nördlich der Landeshauptstadt. Hier bekommen die Reben, die auf Moränenschutt und Porphyrgestein

wachsen, besonders viel Sonne ab. Die Gegend hat die Form eines gigantischen Amphitheaters und ist auch landschaftlich sehr reizvoll - was freilich für ganz Südtirol gilt. Stammen die Weine aus St. Magdalena, St. Justina, St. Peter, Rentsch und Leitach, dürfen sie den Zusatz «Classico» führen.

Die Erzeuger vom kleinen Winzer über die Kellereien bis hin zur Bozner Genossenschaft sind im Schutzkonsortium St. Magdalener zusammengeschlossen, das einmal im Jahr Ende September zur Bozner Seligkeit bittet, einer Verkostung «auf dem schönsten Hügel Bozens» mit Rahmenprogramm. Die letztjährige Veranstaltung bot eine gute Gelegenheit, sich auf die Suche nach den besten St. Magdalenern zu machen. Nach einer gründlichen Selektion unter zwei Dutzend Weinen stand am Ende die Qual der Wahl - und eine Entscheidung für ein interessantes Quartett, das auch preislich bemerkenswert ist. Keiner der Weine kostet mehr als 10 Euro. So etwas nennt sich Top-Preis-Leistungs-Verhältnis.



Rudi Knoll empfiehlt St. Magdalener aus Südtirol

Pfannenstielhof Bozen Classico 2013

15.5 Punkte | 2015 bis 2017

Margareth und Hannes Pfeifer, die Gastgeber des bereits 1561 urkundlich erwähnten Hauses, können stolz auf ihren fein nach Mandeln duftenden Wein mit zarter Fruchtnote, Spiel, Körper (13,5 Vol.-%) und Trinkfluss sein. Der Wein wuchs auf Pergeln im gemischten Satz mit nur fünf Prozent Lagrein heran.

Glögglhof - Franz Gojer Rondell 2013

16 Punkte | 2014 bis 2018

Für Insider gehört der Glögglhof von Senior Franz und Junior Florian Gojer zu den besten Betrieben Südtirols. Für das St.-Magdalener-Aushängeschild Rondell werden nur die besten Parzellen mit alten Reben genutzt. Das Ergebnis: pikante Mandelaromatik, würzig, komplex, viel Tiefgang und stattliche Länge.

Ansitz Waldgries Classico 2013

16 Punkte | 2015 bis 2018

Hausherr Heinrich Plattner ist Obmann des Konsortiums - das verpflichtet natürlich besonders zu Qualität. 20 Prozent des Lesegutes werden mit den Rappen vergoren, der Lagrein-Anteil liegt bei acht Prozent. Das Resultat: vielschichtiges Bouquet, saftig, elegante Facetten, geschmeidig und temperamentvoll.

Kellerei Bozen

**Classico Huck am Bach 2013
15.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Der Huck-am-Bach-Hof ist über 600 Jahre alt, der im klassischen grossen Holzfass ausgebaute Wein von dessen Fluren ist hingegen taufrisch. In der Nase tummeln sich Waldbeeren und einige Mandeln; auf der Zunge präsentiert sich der sanft fruchtige Wein saftig, verspielt, gut strukturiert und temperamentvoll.