

Weinjahrgang 2014 in Südtirol

Ein Jahr für spannende Weißweine

Statements der Weinproduzenten:

Mineralisch mit lebendiger Säure

„In den Randgebieten sind wir 2014 sehr gut davongekommen“, freut sich **Martin Aurich** vom Weingut Unterortl im Vinschgau. Durch den späten Erntebeginn konnten die Trauben vom schönen Herbstwetter profitieren. „Weißburgunder und Riesling haben eine schöne Frucht, sind sehr mineralisch und mit lebendiger Säure – die besten Voraussetzungen für Langlebigkeit und Eleganz“, ist Aurich überzeugt und stellt den Jahrgang auf eine Ebene mit 2013.

Aromatisch, fruchtig, saftig

Optimale Reifebedingungen im Herbst hat auch **Celestino Lucin**, Kellermeister der Stiftskellerei Neustift, vorgefunden. „Die Eisacktaler Weißweine präsentieren sich aromatisch, fruchtig, saftig und frisch, mit etwas höherer Säure, sehr typisch und einladend.“ Sylvaner, Veltliner und Müller Thurgau entwickeln sich für Lucin besonders gut: „Wir freuen uns im Eisacktal über einen sehr guten Weißweinjahrgang 2014“.

Weißweine sehr gut

„Qualitativ müssen wir 2014 die Trauben aus frühen Lagen und von frühreifen Sorten als durchschnittlich beurteilen“, zieht **Willi Stürz**, Kellermeister der Kellerei Tramin, Bilanz. „In den mittleren und höheren Lagen dagegen ist die Qualität der Weißweine sehr gut, vor allem bei Weißburgunder und Sauvignon.“ Für den Gewürztraminer war es mitunter schwierig, auf eine optimale Reife zu kommen.

Die Qualität bei den Rotweinen sieht Willi Stürz sehr unterschiedlich: „Blauburgunder aus hohen Lagen sind sehr gut, die Vernatsch sind etwas leichter als in den vergangenen Jahren. Der Lagrein hat sich besser entwickelt als angenommen“.

Fruchtig und gut strukturiert

„Für die Rotweine war 2014 ein schwieriger Jahrgang“, ist auch **Martin Lemayr**, Kellermeister der Kellerei Schreckbichl, überzeugt. Der Lagrein steht für ihn am besten da, „sehr fruchtig und gut strukturiert“. Aber auch der Vernatsch zeigt sich für Lemayr „mit überraschend schöner Farbe, mit Frucht und Leichtigkeit“.

Dafür ist 2014 für die Weißweine umso interessanter, freut sich Lemayr: „Die Weine aus den höheren Lagen haben ein schönes Säuregerüst sowie eine intensive Frucht und stehen von der Fülle her etwas auf der leichteren Seite.“ Die Weine brauchen im Keller allerdings mehr Zeit zum Reifen.

Guter Jahrgang mit einzelnen Spitzen

Als „guten Jahrgang mit einzelnen Spitzen“ bewertet **Stephan Filippi**, Kellermeister der Kellerei Bozen, den 2014er Jahrgang, wobei „eindeutig Eleganz und Frische im Vordergrund stehen“. Die Weißweine, vor allem Weißburgunder, Sauvignon, Müller Thurgau und Sylvaner, sind für ihn „sehr interessant, fruchtbetont und elegant“. Bei den Rotweinen war 2014 für Filippi ganz wesentlich die gezielte Selektion der gesunden und reifen Trauben bei der Ernte ausschlaggebend. „St. Magdalener aus den richtigen Lagen sind fruchtbetont, mit mittlerer Struktur, frisch und zugänglich“. Begeistert ist Stephan Filippi über die Lagrein: „tolle Weine mit idealer Tanninstruktur, weich, fruchtbetont und einladend“. Aber auch Merlot und Cabernet haben Filippi positiv überrascht.