



bfsdbfhnds  
fjdsbfsvf  
hdshfgsdvfd  
dfjdsf  
dfsdfknsnvv  
adhvv

dort den neu erschienenen Einzellagen-Lagrein „Lagrein Reserva Weingarten Klosteranger DOC 2014“ verkosten und überhaupt ist das gleichnamige Benediktinerkloster am Grieser Platz immer einen Besuch wert. Mit insgesamt 35 Hektar Rebflächen in und um Bozen sowie im Überetsch bewegt sich das Klosterweingut größentechnisch im oberen Mittelfeld.



Südtirol lebt von der Vielfalt der Weinstile und -güter, gerade diese Diversität macht den Reiz der Weinregion aus. Dazu gehören die kleinen, individuell geführten Weingüter ebenso wie die großen Kellereien, deren Profil breiter gefächert und deren Anbaufläche um ein Vielfaches größer ist. Rund 70%, also der Löwenanteil des Südtiroler Weins, wird in genossenschaftlich geführten Kellereien gekeltert, circa ein Viertel der jährlichen Weinproduktion kommen aus dem Verband „Südtiroler Weingüter“ und lediglich 5% der Südtiroler Weine stellen die „Freien Weinbauern Südtirols“. Südtirol ist aber nicht nur eine facettenreiche

tiert dieser sich leicht und anregend, als Riser-va dagegen offenbart er seine konzentrierte, dunkelfruchtige Seele. Hartnäckig, aber nicht missionarisch verfolgt Heinrich Mayr im Keller wie im Weingarten seine anspruchsvollen Ziele. Dazu gehören lange Mazeration und geduldige Reifung auf der Flasche, der Verzicht auf Barriques, jedwede Schönung und auch jegliche Düngung, seit nunmehr 40 Jahren.

Seit 1994 ist der Nusserhof Bioland zertifiziert.

Ich mache einen kleinen Abstecher nach Bozen, um dort im neu eröffneten Feinkostladen und Bistro Italia & Amore einen Espresso zu trinken und schaue kurz in der Klosterkellerei Muri-Gries vorbei. Ich möchte



bfsdbfhnds  
fjdsbfsvf  
hdshfgsdvfd  
dfjdsf  
dfsdfknsnvv  
adhvv

Weinbauregion, sondern auch eine eindrucksvolle Kulturlandschaft. Auf dem Weg nach Terlan kommt man am Restaurant Patauner – mit einfacher, aber sehr guter Küche –, vor allem aber auch am Weingut von Florian Brigl in Siebeneich vorbei. Das liegt, umgeben von Weinbergen, erhaben zu Füßen des Greifensteinhügels, darüber thront stolz die Burgruine. Der kleine Ort hat eine reiche Weinhistorie. Archäologische Funde belegen eine Weinbautradition bereits zu Zeiten der Räter und Römer, Kornell selbst hat mehr als 700 Jahre Weingeschichte auf dem Buckel. 1996 betritt Florian Brigl den Schauplatz, übernimmt den Hof, seit 1927 in Familienhand, von seinem Vater, saniert das Anwesen sorgsam und widmet sich dem Weinbau, findet in Siebeneich hervorragende Ausgangsbedingungen für kompakte, strukturreiche Rotweine vor: Quarzhaltige Porphyroverwitterungsböden, die südliche Ausrichtung der Weinberge sowie ein mediterranes, mild-warme Klima. Die Lagen für Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer in Eppan sind von Kalk- und Lehmböden dominiert. Weder Crowdpleaser noch Freakshow, meistern Florian Brigls Weine den Spagat zwischen schmeichelnd und speziell. Sie sind keine lauten Muskelpakete, eher geschmeidige Athleten, feingliedrig und hochästhetisch, von sanftem Wesen, aber durchaus prägnant und eindrucksvoll.

Mein letzter Stopp auf diesem Südtiroltrip führt mich nach Burgstall zu vier jungen Frauen. Nicht auf ein Weingut, aber in ein Weinhotel. Bei Anna, Priska und Martina Ganthaler kann man wahnsinnig gut die Seele baumeln lassen. Und Wein trinken natürlich: Das Mucchele gehört zu den Gründungsmitgliedern der Vereinigung „Vinum Hotels“. Eine umfassende Weinauswahl sowie eine kompetente Beratung sind grundlegendes Kriterium. 600 Etiketten lagern in der atemberaubenden Lehm-Vinotek, regelmäßig werden Weinseminare und geführte Verkostungen gehalten. Aber das kleine Design-Hotel kann noch viel mehr. Es bietet ein ganzheitlich-nachhaltiges Genussenerlebnis, bei dem alle Sinne auf ihre Kosten kommen. Ein Großteil der stilvollen Einrichtung stammt vom italienischen Designerlabel Moroso. Im Anna Spa kann man durchatmen. Das alles aber wäre unvollständig ohne die Kochkünste von Küchenchefin Evelyn Frank. Jenes viel zitierte zaubern beherrscht sie so gut, dass man – zumindest bei diesen Südtirol-Aufenthalt – keinerlei Bedürfnis verspürt, kulinarisch links und rechts auszuscheren. Am besten, man bleibt einfach am Kuchltisch in ihrer Küche sitzen und genießt die familiäre Atmosphäre, genießt das, was man gerade auf dem Teller und im Glas hat. Fühlt sich eh alles schon längst wie ein zweites Zuhause an. |

## ADRESSEN

### WEINGÜTER

**Manfred Nössing**  
Weinbergstraße, 66,  
39042 Brixen, Bozen, Italien  
Tel. +39 0472 835993  
[www.manninossing.it](http://www.manninossing.it)

### Pranzegg

Via Campegnò, 8,  
39100 Bolzano BZ, Italien  
Tel. +39 328 459 1961  
[www.pranzegg.com](http://www.pranzegg.com)

### Weingut Nusserhof

Mayr - Nusser - Str., 72, 3  
9100 Bozen, Italien  
Tel. +39 0471 978388

### Klosterkellerei Nuri-Gries

Grieser Platz, 21,  
39100 Bozen, Italien  
Tel. +39 0471 282287  
[www.muri-gries.com](http://www.muri-gries.com)

### Tenuta Kornell

Via Cosmas e Damiano, 6,  
39018 Terlano BZ, Italien  
Tel. +39 0471 917507  
[www.kornell.it/de](http://www.kornell.it/de)

### SCHLAFEN UND ESSEN

#### Parkhotel Holzner / Restaurant 1908

Dorfstraße, 18  
39054 Oberbozen, Bozen, Italien  
Tel. +39 0471 345231  
[www.parkhotel-holzner.com](http://www.parkhotel-holzner.com)

#### Italia & More

Silbergasse, 3  
39100 Bozen, Italien  
Tel. +39 0471 196 3400  
[www.italiaamore.it](http://www.italiaamore.it)

#### Patauner

Bozner Str., 6,  
39018 Terlan, Bozen, Italien  
Tel. +39 0471 918502  
[www.restaurant-patauner.net](http://www.restaurant-patauner.net)

#### Miil

Gampenstraße, 1,  
39010 Cermes Bozen, Italien  
Tel. +39 0473 563733  
[www.miil.it](http://www.miil.it)

#### Hotel Mucchele

Maiergasse 1,  
39014 Burgstall bei Meran,  
Südtirol, Italien  
Tel. +39 0473 29 11 35  
[www.mucchele.com](http://www.mucchele.com)