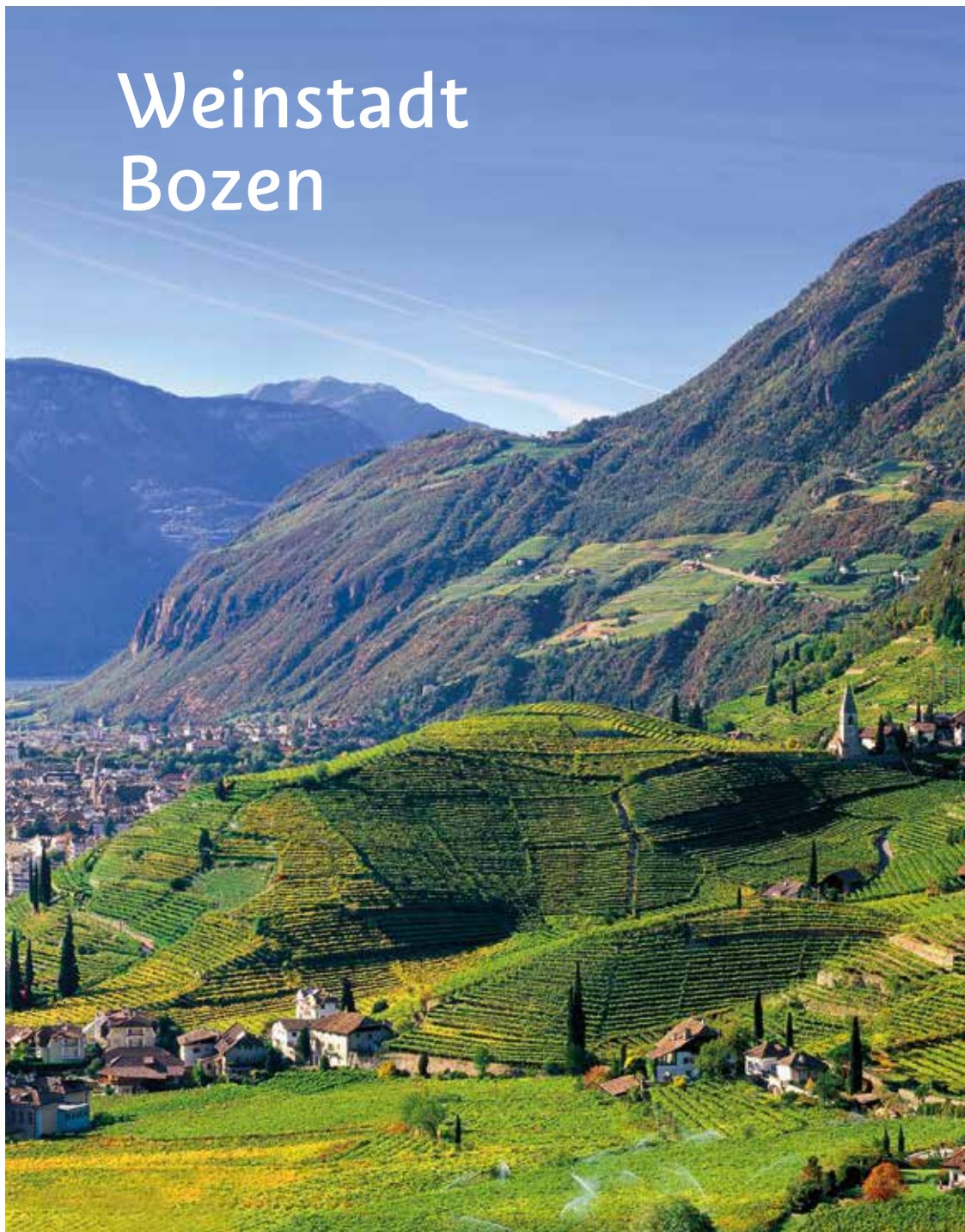


Weinstadt Bozen





Eins ist sicher: Wir fördern, was Bozen ausmacht.

Für uns als lokal verwurzelte Bank ist es eine Selbstverständlichkeit, sich für die Stadt und alles was sie bewegt, zu engagieren. Viel Vergnügen!

Questo è sicuro: Sosteniamo la nostra città.

L'impegno della nostra banca è a favore della città di Bolzano. Apprezziamo la sua parte dinamica e creativa e ne promuoviamo le attività. Buon divertimento!



Unsere Bank. La nostra banca.

www.raiffeisenkasse.it
www.cassarurale.it

LIEBE GÄSTE AUS FERN UND NAH,

gesamtstaatlich betrachtet ist Bozen eine der italienischen Städte mit der höchsten Lebensqualität. Auch gilt sie als eine der drei nachhaltigsten. Aber nicht jeder weiß, dass ihre Einzigartigkeit auch damit begründet ist, dass sie zwei autochthone Weinsorten aufweist, die sie im Laufe der Jahrhunderte berühmt gemacht haben: jene aus der Vernatsch- und jene aus der Lagrein-Traube. Kein Wunder, dass die Stadt 28 Weinkellereien hat. Die meisten davon werden familiär geführt, seit Generationen mit Hingabe, Leidenschaft und Innovationsgeist. Der Wein ist damit ein Symbol für unsere Stadt geworden.

Seit Jahrhunderten ist Bozen ein Angelpunkt und Schauplatz des Austauschs zwischen Italien und Europa. Heute ist die moderne und kulturell attraktive Landeshauptstadt zum Sinnbild für die Weinbau-Kultur geworden, die den Südtiroler Wein in der Welt bekannt gemacht hat. Wir freuen uns, Ihnen in dieser Broschüre diese Seite von Bozen näher zu bringen – eine Entdeckung oder Wiederentdeckung, je nachdem. Die Lage Bozens in einem Talkessel, umgeben von den Dolomiten, ist dabei entscheidend. Die geologischen, geografischen und klimatischen Gegebenheiten haben es der Stadt erlaubt, ihre Wein-Identität zu entwickeln.

Der Wein hat in Südtirol eine jahrtausendalte Geschichte. Davon zeugen viele Darstellungen, Geschichten und Anekdoten, sowie einige Holzfässer, die 2002 in Brixen gefunden wurden und Zeugnis dafür sind, dass bereits rätische Winzer vor 2.500 Jahren am Werk waren. Auch die Römer lebten diesen Aspekt in Südtirol, wie die Überreste künstlerischer Auseinandersetzung mit der Weinkultur aus dem IV. Jahrhundert n. Chr. bezeugen, die man in einer Villa in St. Pauls/Eppan gefunden hat. In der Trostburg oberhalb von Waidbruck im Eisacktal wird heute die größte antike Weinpresse Südtirols aufbewahrt und hergezeigt. Und der Pfannenstielhof in Bozen wurde bereits 1561 als Bauernhof mit eigener Weinpresse erwähnt. Eben hier, in Bozen, werden jene Reben gezogen, die unsere Weingegend am besten nach außen darstellen: jene des Lagreins zum einen, mit seiner „Hochburg“ im Stadtteil Gries. Die Benediktinermönche „Muri Gries“ haben über Jahrhunderte durch Pilgerreisen und Schriften Wichtiges für die Verbreitung der Techniken im Weinbau und die Kultur des guten Weins geleistet. Zum anderen des St. Magdaleners: Seine wahre Heimat ist der gleichnamige Hügel im Stadtteil Rentsch, im Norden der Stadt in Richtung Eisacktal.

Er schließt die Weinbaugebiete rund um die Stadt mit ein, in denen die Vernatsch-Traube ungestört in der Sonne heranreifen kann und darauf wartet, in einen St. Magdalener verwandelt zu werden. Die Hügelkuppen und Hänge nördlich von Bozen beherbergen die ältesten, sonnigsten und besten Weinberge Südtirols: Hier befindet sich demnach das klassische Anbaugebiet des St. Magdaleners. Die zu seiner Herstellung bestimmten Trauben werden auf insgesamt 200 Hektar angebaut. Dies entspricht etwa 4% der gesamten Weinbaufläche in Südtirol. Das in diesem Bereich verwendete System ist die klassische Pergola, bestehend aus vertikalen Stangen, die ein horizontales Gerüst tragen, an dem die Drähte befestigt werden, die die Reben stützen. Die Landschaft ist hier besonders suggestiv, dank der prächtigen Pergolen und der steilen Weinberge, die das St. Magdalener Cru-Gebiet kennzeichnen.

In dieser Broschüre finden Sie auch die neue touristische Karte „Weinstadt Bozen“, in der wir Ihnen die 28 Weinkeller der Stadt und ihre Weinberge kurz vorstellen. Die Karte schlägt darüber hinaus neue Routen auf den Spuren der Bozner Weinkultur vor - Ausflüge in Eigenregie zu Fuß, mit dem Bus oder Fahrrad. Wir haben für Sie acht einfache Parcours ausgesucht und beschrieben, die Genuss für die ganze Familie versprechen. Die 28 Weingüter stehen für Besichtigungen, einschließlich Führungen und Verkostungen zur Verfügung. Mit diesen Tipps hoffen wir, Ihnen neue Möglichkeiten zu bieten, die Bozner Lebensweise in ihrer ursprünglichen Schönheit kennen zu lernen, auch dadurch, dass Sie den Erzählungen jener lauschen, die seit Generationen diese Gegend bewohnen und mit ihrer Handarbeit die Kulturlandschaft prägen. Es sind Familien, die mit der Stadterweiterung mitgewachsen sind, die Hungersnöte und Kriege erlebt haben und die es schafften, diesen Boden mit seinem Potential zur Geltung zu bringen, daraus Weine herzustellen, die Bozen seit Jahrhunderten Prestige verleihen.

Wir wünschen allen unseren Gästen und Mitbürger*innen einen anregenden Besuch.

Verkehrsamt der Stadt Bozen

I-39100 Bozen

Südtiroler Straße 60

T +39 0471 307 000, info@bozen-bozen.it

www.bozen-bozen.it





LAGREIN	8
ST. MAGDALENER	10
AUSFLUGTIPPS	13

BOZNER WEINKELLEREIEN

1	Kellerei Bozen	20
2	Reyter	21
3	Muri-Gries	22
4	Schmid Oberrautner	23
5	Strekker	24
6	Egger-Ramer	25
7	Thurnhof	26
8	Rottensteiner	27
9	R. Malojer - Gummerhof	28
10	Heinrichshof	29
11	Nusserhof	30
12	Messnerhof	31
13	Pranzegg	32
14	Eberlehof	33
15	Kandlerhof	34
16	Plonerhof	35
17	Trogerhof	36
18	Obermoser	37
19	Fliederhof	38
20	Untermoserhof	39
21	Glögglhof	40
22	Pfannenstielhof	41
23	Zundlhof	42
24	Griesbauer	43
25	Larcherhof	44
26	Loacker	45
27	Waldgries	46
28	Mayr-Unterganzner	47

LAGREIN

Der Lagrein ist der typischste Südtiroler Rotwein. Entstanden in Südtirol aus der autochthonen Bozner Rebsorte, ist er genetisch mit dem Teroldego und dem Marzemino verwandt, die zwar beide in der Umgebung angebaut werden, allerdings auf ganz anderen Kalkböden. Den Bozner Lagrein kennzeichnet Vulkangestein mit metamorphen Komponenten und Quarzvorkommen. Es ist tatsächlich der Boden, auf dem die Lagrein-Traube seit Jahrhunderten wächst, der den Unterschied ausmacht und die Identität dieses Weins bestimmt: seine intensive Farbe, seine reiche Struktur, seine Tannine, die das warme und sonnige Klima des Bozner Beckens bevorzugen. Beim Lagrein handelt es sich um eine spät reifende Rebe, die traditionell im Pergola-Anbau heranreift, wo die Sonneneinstrahlung durch das schattenspendende Gerüst verringert wird. Zunehmend kommt heute der Spalier-Anbau zum Einsatz. Der Lagrein ist ein vielseitiger Wein, der auch elegante Roséweine wie den Lagrein Kretzer liefert, und den Lagrein Dunkel, einen Rotwein mit exzellenter und ausgewogener Struktur.

Das erste offizielle Zeugnis des Lagrein in der Südtiroler Geschichte ist mehr als sechs Jahrhunderte alt. Seitdem hat sich diese Sorte perfekt an das lokale Mikroklima angepasst. In Gries, auf dem weitläufigen Schuttkegel des Flusses Talfer, wird der berühmteste Lagrein angebaut. Es ist ein wertvolles Erbe, das die Stadt hier mit ihrem Lagrein hält, ein Schatz, der gepflegt und gehegt wird, durch kontinuierliche Forschung, durch Hingabe im Weinberg und Keller. Das Ergebnis dieses Engagements hat zu einem Wein geführt, der überall, auch auf internationalem Parkett, geschätzt und preisgekrönt wird und damit zum Stolz der Bozner*innen beiträgt, deren mitteleuropäische Identität ein Stückweit aus ihm schöpft.

GESCHICHTE

Der geographische Ursprung des Lagrein ist nicht ganz klar. Lagara war eine Kolonie der Magna Graecia, berühmt für die Qualität ihrer Weine, was an die Bezeichnung „Lagarina“-Tal erinnert. Es gibt in der Tat die Hypothese, dass diese Rebe aus der Nähe von Rovereto stamme, auch weil sie genetisch mit dem Pinot Noir verwandt ist. Dies würde die Verbindung zum „Bruder“ Marzemino erklären. Der Lagrein wird erstmals 1097 in einem Erlass zitiert, der die Standards für die Weinlese festlegte, die den Mönchen des Klosters in Gries vorbehalten waren. Später, im Jahr 1370, verbot ein Edikt des Kaisers Karl IV. den Konsum von Lagrein durch die militärischen Truppen. Als Grund wurde angegeben, dass er zu stark sei, und so befahl der Kaiser, seinen Soldaten leichtere Weine zu verabreichen. Vielleicht ist das auch die Grundlage für die Entwicklung des Lagrein Kretzer (Rosé) in der Weinbaupraxis. Der Lagrein Dunkel (Rot) war bald dem Adel vorbehalten, was unweigerlich zu Volksaufständen führte.

KLIMA UND BODEN

Der Lagrein liebt sandige Vulkanböden, angeschwemmte Sandböden mit tiefen Grundwasserschichten und hohe Temperaturen, die Bozen im Sommer als eine der heißesten Städte Italiens kennzeichnen. Diese Hitze zusammen mit den sandigen, oft durch kurze Gewitter feucht gewordenen Böden, bringen die warme, durchlässige und gut durchlüftete Unterlage des Qualitätsweins Lagrein zur Geltung. Die Benediktinerpater des Klosters Muri-Gries lobten diesen Wein bereits im 17. Jahrhundert, drei Jahrhunderte zuvor hatte Kaiser Karl IV ihn als „pesten Pocznor“, als besten Bozner Wein bezeichnet.

MERKMALE

Der Lagrein ist ein Rotwein mit Persönlichkeit, reich an Struktur, vollmundig, fruchtig, harmonisch, mit intensiven Tanninen, die im Lagrein Gries Riserva durch Holzveredelungen gezähmt werden. Sein Alkoholgehalt ist moderat, um die 13–13,5°. Er kann entweder als Lagrein Dunkel (Rotwein)

oder als Lagrein Kretzer (Roséwein) vinifiziert werden. Letzterer war in der Vergangenheit weiter verbreitet als der Rotwein. Typisch für den Lagrein ist seine Eleganz und Zartheit im Körper und seine Geruchsintensität.

Der Südtiroler Lagrein hat besondere Unterscheidungsmerkmale: eine schöne rubinrote Farbe und ein würziges Bouquet, breit im Spektrum, mit einem Hauch von Waldfrüchten, von Kakao, Pfeffer, süßen Gewürzen und Unterholz. Am Gaumen ist er strukturiert und anhaltend, weich und umhüllend, aber er hat auch einen überschwänglichen Charakter, typisch für Rotweine aus den Bergen.

PASST ZU ...

traditionellen Südtiroler Gerichten. Insbesondere zu Fleischspeisen und Wild. Seine intensive Farbe spiegelt die aromatische Intensität der Gerichte wider, die am besten zu ihm passen. Aufgrund seiner alle Sinne ansprechenden Eigenschaften passt er hervorragend zu Fleischgerichten, zu deftigen, auch raffinierten saubereichen Speisen.

Perfekt harmoniert er zum Beispiel mit Roastbeef, Entenbrust, mit Speisen in Barbecue-Saucen, mit Knödeln, Lasagne, Kalb- und Schweinebraten, im Ofen zubereitete Rippen. Im Allgemeinen passt der Lagrein zum Mittag- und Abendessen, angefangen beim Antipasto.

Dieser komplexe Wein zeichnet sich durch seine lebhaft rubinrote Farbe und seine unvergleichliche Frische aus. Im Glas setzt es ein reiches Bouquet frei. Am Gaumen ist er anhaltend und überschwänglich, ausgewogen in seinen Tanninen, üppig und wohlschmeckend. Der Abgang von Lakritze und Pfeffer wird durch die Wärme von Fruchtaromen harmonisiert.



Die Abtei Muri-Gries und ihre uralten Weingärten

ST. MAGDALENER

Der St. Magdalener ist der autochthone rote DOC-Wein der Stadt Bozen. Er wird aus Trauben gewonnen, die seit dem Mittelalter an den sanften und auch steilen Hängen um St. Magdalena angebaut werden, und zwar nordöstlich des Stadtzentrums im Stadtteil Rentsch. Der Wein wird aus Vernatsch-Trauben gewonnen und mit einem kleinen Anteil von Lagrein verfeinert, der den frischen Wein mit Eleganz ausstattet. Der St. Magdalener ist ein ehrlicher Wein, unkompliziert wie die Menschen, die ihn produzieren. In der ganzen Welt ist er als leiser Botschafter der Bozner Weintradition bekannt.

GESCHICHTE

Bereits in den mittelalterlichen Aufzeichnungen von Klöstern und Adelshäusern aus Süddeutschland, die den Großteil der Weinberge in und um Bozen besaßen, schenkte man den „Weinen aus Botzen“ Wertschätzung und Lob. In den folgenden Jahrhunderten wurden die bäuerlichen Weingüter zwar autonomer, aber die Weine aus dem Gebiet um St. Magdalena waren immer noch die edlen Weine aus dem Süden Tirols. Nach der krisenreichen Zwischenkriegszeit und nach der Trennung Südtirols von Österreich, begann man zaghaft die Produktion wiederaufzunehmen, mit Erfolg und Interesse vonseiten der Verbraucher*innen und einer deutlichen Absatzsteigerung. Das „Schutzkonsortium St. Magdalener“ besteht seit 1923 und vertritt die Interessen dieses für das Gebiet so typischen Weins. Mittlerweile hat eine Wiederbelebung von Traditionen und auch eine Wertsteigerung stattgefunden. Motor dafür waren junge Winzer der Gegend, die an die Kraft des St. Magdalener glauben.

Alle Vernatsch-Weine aus dem Gebiet um Bozen dürfen sich mit dem Namen St. Magdalena rühmen, doch wir müssen differenzieren. Es gibt nämlich einen „klassischen“ St. Magdalener, der nur im Dreieck zwischen den Flüssen Talfer, Eisack und dem Hörtenberg angebaut und produziert wird. Die steilen Hügel östlich von Bozen gehören zu den ältesten Weinbergen Südtirols, auch weil die Sonneneinstrahlung hier am wärmsten und längs-

ten ist. Das Konsortium St. Magdalener hat für den Anbau einen Katalog von Qualitätskriterien festgelegt, die für die entsprechende 200 Hektar große Weinbaufläche gelten – nur 4% von Südtirols gesamter Weinbaufläche. Hier ist das Pergola-Anbausystem immer noch vorherrschend, auf den sonnenzugewandten terrassierten Steilhängen. Sie werden gestützt von alten Steinmauern, die einiges über das harte Leben der bäuerlichen Welt im südlichen Alpenraum verraten. Gerade diese „Weinlauben“ gehören zu den fotografischen Hotspots Südtirols und liefern zu jeder Jahreszeit eindrucksvolle Bilder der bewegten und bewegenden Kulturlandschaft.

90% der Produzenten sind kleine Familienbetriebe, die ihre St. Magdalener Weine ab Hof herstellen und verkaufen. Sie widmen dem Weinanbau ihr Leben und freuen sich über Besuch und Austausch, auch zeigen sie anlässlich von Verkostungen gern ihre Weinkeller her. Das Ziel dieser Familien ist die Aufrechterhaltung ihrer Weintradition und -identität, gleichzeitig setzen sie auf Forschung und Entwicklung, um ihre Weine als zeitgenössische Produkte besser zu positionieren. Jedes Jahr werden hier an die 2 Millionen Flaschen produziert.

BODEN

Der St. Magdalener der höchsten Lagen liebt einen kompakten Boden, der sich aus Moränenschutt aus der letzten Eiszeit zusammensetzt. In den tieferen Lagen, wo die Vernatschtraube auf sanfteren Hügeln wächst, im Stadtviertel Rentsch, ist der



Die St. Magdalener Gegend, von Kohlern aus betrachtet

Boden sandig und kiesig. Dieses Material wurde vor Zehntausenden von Jahren, vermutlich in einer Zwischeneiszeit, von den Flüssen im Talbett angeschwemmt. Geologisch handelt es sich um Quarzporphyr und altes metamorphes Gestein. In der Talebene im Uferbereich des Eisacks wächst die Rebe auf jüngerem angeschwemmtem Sediment. Sie ist definitiv eine widerstandsfähige und sehr anpassungsfähige Pflanze, der jedes Terrain im Wein eine andere Note verleiht.

KLIMA

Die Vernatschtrauben des St. Magdalener lieben das Klima des Bozner Talkessels: im Sommer heiß, belüftet und sehr sonnenexponiert. Die insgesamt rund 300 Sonnentage im Jahr liefern ideale Bedingungen für den Weinbau. Insbesondere die trocken-heißen Sommertage im Wechsel mit den relativ frischen Spätsommernächten und dann die trockenen Wintermonate garantieren ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Zucker- und Säuregehalt, typisch für diesen eleganten Rotwein.

MERKMALE

Farbe: von Rubinrot bis Granatrot, mit Tendenz zum Ziegelrot mit zunehmender Alterung;
Geruch: wenig, charakteristisch mit Düften, die an Veilchen und Mandel erinnern und die mit der Alterung intensiver werden;
Geschmack: leichtes frisches Aroma, samtig, an Mandeln erinnernd, schmackhaft, körperreich.

PASST ZU ...

traditionellen Gerichten der Bozner Küche, auch der Südtiroler Bauernküche und der mediterranen Kost. Der leichte Wein wird vor allem bei Marenden, Brettjause mit Speck und Käse, am Abend zu Suppen, Knödeln und Braten genossen. Seine Frische macht ihn auch zu einem Wein, der mit Fischgerichten und delikaten Speisen kombiniert werden kann.

Der St. Magdalener ist ein Wein der Freundschaft, der Geselligkeit, gehört in jedes Haus, um jederzeit mit Besucher*innen anstoßen zu können. Das Burgunderglas eignet sich am besten, um seine Duftstoffe hervorzuheben. Seine Einfachheit und Tradition machen ihn zu einem Ehrenmitglied der Stadtgemeinschaft.

SCHUTZMARKE

Wenn Sie einen St. Magdalener-Wein kaufen, achten Sie darauf, dass Sie auf jedem Flaschenetikett die Schutzmarke und eine Kontrollnummer vorfinden. Diese garantieren die Herkunft und die hohe Qualität des Südtiroler Rotweins.

Im Folgenden stellen wir Ihnen in dieser Broschüre die 28 Weinkellereien und die 8 Routen vor, die Ihnen die Stadt aus dieser „Weinperspektive“ zeigen. Weintradition und Leidenschaft kennzeichnen die Weingüter und -höfe, die Sie dabei spazierend, radelnd oder mit dem Bus erkunden.



AUSFLUGTIPPS

A DER HISTORISCHE LAGREIN - GRIES MORITZING

Radtour durch die Straßen Bozens im Stadtteil Gries, über die Fagenstraße auf der Talferpromenade. Die Tour durchquert die historischen Gebiete des Lagrein, windet sich auf dem sogenannten Schuttkegel des Flusses Talfer,

ausgehend vom Süden der Stadt (St. Moritz Gegend und Gries) bis zu den Weinbergen im Altstadt kern. Die Route läuft zum Großteil auf ausgewiesenen Radwegen und auf wenig befahrenen Straßen.

Erreicht die Weinkellereien:

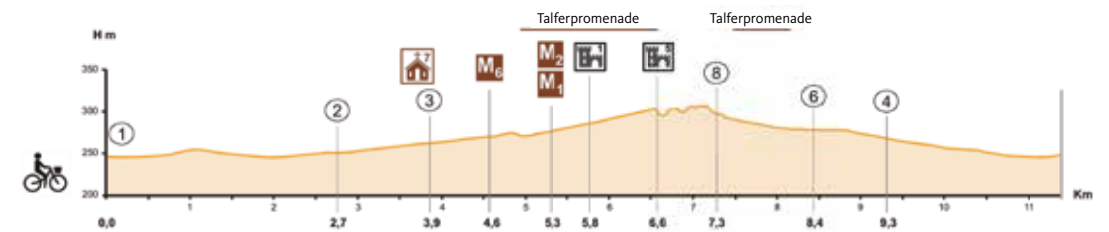
- | | |
|----------------------|----|
| 1 Kellerei Bozen | D2 |
| 2 Reyter | D3 |
| 3 Muri-Gries | D4 |
| 4 Schmid Oberrautner | D4 |
| 6 Egger-Ramer | D4 |
| 8 Rottensteiner | C5 |

Sehenswürdigkeiten: Abtei Muri-Gries, Stadtmuseum, Südtiroler Archäologiemuseum und Dokumentationszentrum im Siegesdenkmal, Ansitz Klebenstein

Parcours: Fahrrad; **Länge:** 11,5 km

Höhenunterschied: 100 m

Fahrzeit ohne Pausen: 1 h



B LAGREIN TRIFFT ST. MAGDALENER

Spaziergang entlang der Oswald- und Talferpromenade, beide im ausgehenden 19. Jahrhundert errichtet. Sie bieten zahlreiche Aussichtsplätze zum Ausruhen und zum Genießen des Panoramas auf die Altstadt und die Weinberge,

die sie umgeben. Der Weg führt zuerst durch den Talboden, durch Anbaugelände des Lagrein, und dann auf die Hügel des klassischen St. Magdalener im Nordwesten der Stadt.

Erreicht die Weinkellereien:

- | | |
|--------------------------|----|
| 9 R. Malojer - Gummerhof | D5 |
| 12 Messnerhof | C5 |
| 14 Eberlehof | D6 |
| 15 Kandlerhof | D6 |
| 16 Plonerhof | D6 |
| 17 Trogerhof | D6 |
| 19 Fliederhof | D7 |

Sehenswürdigkeiten: Ansitz Klebenstein und St. Magdalena in Prazöll

Parcours: zu Fuß; **Länge:** 7,1 km

Höhenunterschied: 270 m

Gezeit ohne Pausen: 2,5 h



C DIE WEINSTADT AUS DER VOGELPERSPEKTIVE

Die Route folgt weitgehend der Guntschnapromenade, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstand, im Rahmen der Entwicklung von Gries zu einem Luftkurort. Wir starten bei der Weinkellerei Rottensteiner und folgen dem Weg Nr. 5 längs des Fagenbachs auf eine steile Anhöhe, die zur Guntschnapromenade führt. Kurz bevor wir Schloss Guntschna erreichen,

befindet sich auf der Höhe eines Kruzifixes ein Fußübergang an der Straße nach Jenesien. Hier beginnt der Promenadenweg, der zur Alten Grieser Pfarrkirche ins Talbecken hinunterführt. Der letzte Wegteil begleitet entweder langsam über Serpentin ins Tal oder über eine Abkürzung: ein steiler bepflasterter Saumpfad, der als Weg Nr. 9 in den Glaninger Weg mündet.

Erreicht die Weinkellereien:

3 Muri-Gries	D2
4 Schmid Oberrautner	D4
5 Streckler	C4
8 Rottensteiner	C5

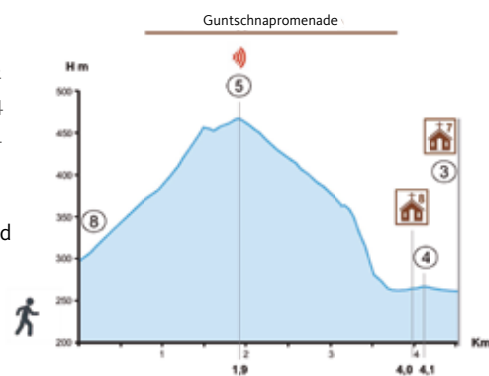
Sehenswürdigkeiten: Alte Grieser Pfarrkirche und Benediktinerabtei Muri-Gries

Parcours: zu Fuß

Länge: 4,5 km

Höhenunterschied: 170 m

Gehzeit: 1,5 h



D DER KLASSISCHE ST. MAGDALENER

Die Route folgt den steilen Wegen am Rand der Weinberge, durch die Vernatsch-Pergolen des ursprünglichen St. Magdalener-Gebiets, in einer uralten und sehr charakteristischen Hügellandschaft. Diese wurde ursprünglich von Gletschern und dem Rivelaunbach geformt. Hier entstand

über Jahrhunderte ein dichtes Netz von steilen Straßen und Fußwegen, eingebettet von Reben und Trockenmauern, die zur Terrassierung der Weinberge dienten und die historischen Weinkeller von St. Magdalena miteinander verbanden.

Erreicht die Weinkellereien:

14 Eberlehof	D6
15 Kandlerhof	D6
16 Plonerhof	D6
17 Trogerhof	D6
18 Obermoser	D7
19 Fliederhof	D7
20 Untermoserhof	D7
21 Glöggelhof	D7
23 Zundlhof	D7
24 Griesbauer	D7

Sehenswürdigkeiten: St. Magdalena in Prazöll und St. Martin in Kampill

Parcours: zu Fuß

Länge: 3,5 km

Höhenunterschied: 170 m

Gehzeit: 1 h



E DIE WEINGÄRTEN ENTLANG DER RADWEGE AM EISACKUFER

Fahrradroute, meist entlang der Fahrradwege im flachen Tal. Über weite Strecken flankiert diese Route den Flusslauf des Eisacks und verbindet die Stadtteile Haslach und Rentsch. Später fährt man am Fuß des St. Magdalena

Hügels vorbei bis zum Dorf Kardaun im Norden der Stadt. Auf halber Strecke können besonders tüchtige Radfahrer*innen eine Alternative wählen und das Ziel über einen steilen Umweg Richtung Kohlern (100 Höhenmeter) erreichen.

Erreicht die Weinkellereien:

7 Thurnhof	F5
11 Nusserhof	E6
22 Pfannenstielhof	E7
28 Mayr-Unterganzner	E8
13 Pranzegg (Option für Bergfahrer)	E6

Parcours: Fahrrad

Länge: 8 km

Höhenunterschied: 130 m

Fahrtzeit ohne Pause: 1 h



F DIE WEINKELLER ENTLANG DER TALFER

Spaziergang nördlich des historischen Zentrums von Bozen, entlang der Talferpromenade, bis zum Eingang des Sarntals. Die Weinberge des edlen Lagreins hat man dabei stets im Auge, ebenso eine Vielzahl an mittelalterlichen Burgen und Kirchen. Wer mag, kann vom Ansitz

Klebenstein den Hügel nach St. Peter hinaufsteigen. Nur der letzte Teil ist sehr steil. Dafür wird man mit einer wunderschönen Aussicht belohnt. Am Hügel befindet sich auch ein kleines Freiluftmuseum zur Veranschaulichung der Holztaun-Tradition in Südtirol.

Erreicht die Weinkellereien:

6 Egger-Ramer	D4
8 Rottensteiner	C5
9 R. Maloier - Gummerhof	D5
10 Heinrichshof	C5
12 Messnerhof	C5

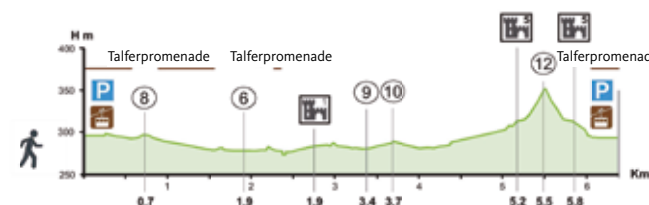
Sehenswürdigkeiten: Schloss Maretsch und Ansitz Klebenstein

Parcours: zu Fuß

Länge: 6,5 km

Höhenunterschied: 100 m

Gehzeit: 1,5 h



G DIE REBEN IM EISACKTAL,
BEQUEMER SPAZIERGANG

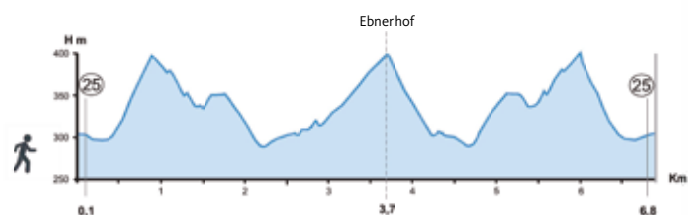
Ausgehend vom Stadtteil Rentsch am Fuß der Hügel von St. Justina, im Gebiet des klassischen St. Magdaleners, folgen wir der Wegmarkierung Nr. 5A entlang historischer Feldwege, die alte Bauernhöfe und Weinberge im unteren Eisack-

tal verbinden. Bevor wir den Ebnerhof erreichen, zweigen wir auf einem Rundweg ab, der hinabsteigt zum Ausgangspunkt, teilweise über dieselben Wege und engen Straßen, denen wir eingangs gefolgt sind.

Erreicht das Weingut:

25 Larcherhof E7

Parcours: zu Fuß
Länge: 7,2 km
Höhenunterschied: 310 m
Gehzeit: 2 h



H LANGE WANDERUNG AN DEN HÄNGEN IM EISACKTAL,
ANSPRUCHSVOLL

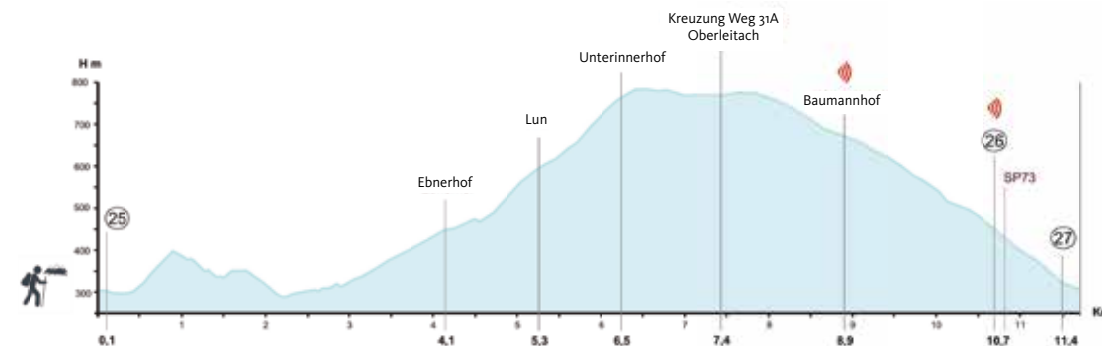
Die G-Route führt weiter, passiert den Ebnerhof auf dem Weg Nr. 5A. Der Weg führt den Hang nach oben, durchkreuzt Wälder und Weinberge, die hier auf uralten Terrassen errichtet wurden, um die Ablagerungen der Gletscher zu sichern – ein Vermächtnis, dunklen Felsklippen ähnlich, die sich ans Vulkangestein klammern. Einmal Oberplatten erreicht, wählt man die Wegmarkierung Nr. 31 in Richtung Westen. Diese Straße durchquert den Berghang und blickt auf Weinberge, Apfelplantagen, Wälder und beinahe überhängende Felsformationen. Wir erreichen eine Kreuzung. Hier geht es abwärts auf der asphaltierten Straße von Oberleitach,

die sich bald mit der Straße aus Signat vereint und wieder ins Tal nach Bozen führt. Auf dem Weg durchqueren wir die Weinberge von Oberleitach, mit herrlicher Aussicht auf die Stadt und die Hügel von St. Magdalena. Ein Blick nach Osten offenbart den Rosengarten im Reich der Dolomiten. Kurz vor St. Justina biegt die asphaltierte Straße in den Weg Nr. 5, der zur Weinkellerei Loader führt. Besucher*innen können kurz auf der Aussichtsterrasse in Holzpfehlbauweise verweilen, um das Panorama zu genießen. Der Weg Nr. 5 begleitet abwärts zum Startpunkt der Route.

Erreicht die Weinkellereien:

25 Larcherhof E7
26 Loader D8
27 Ansitz Waldgries D7

Parcours: zu Fuß
Länge: 13,2 km
Höhenunterschied: 650 m
Gehzeit: 4 h

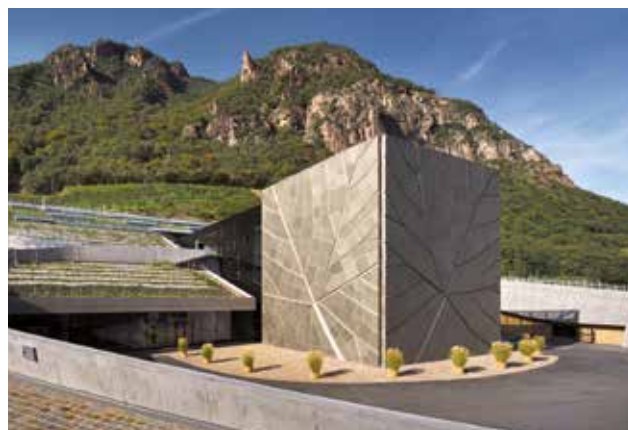






KELLEREI BOZEN

Sitz und Kellerei
Gründung: 2001
Stadtteil: Moritzing, Bozen
Önologe: Stephan Filippi seit 1988



Wer nach Bozen kommt, um mehr über die Geschichte der Weinstadt zu erfahren, darf den Besuch der brandneuen Gebäude der Kellerei Bozen auf keinen Fall versäumen. Der neue Sitz stellt ein Wahrzeichen dar, steht gleichsam für Tradition und Entwicklung. Die Kellerei Bozen ist nicht nur eine der größten Weinkellereien Südtirols, sondern auch eine der modernsten und wettbewerbsfähigsten in der Region. Kennzeichnend ist deren nachhaltige Architektur, die sowohl die Produktions- und Verwaltungsstätte als auch die Ausstellungs- und Verkostungsfläche beinhaltet. 1908 beschlossen an die 30 Bauern der Gegend die Gründung der Weingenossenschaft im Stadtviertel Gries. Wenige Jahre später kamen weitere 18 Weinbauern, diesmal der St. Magdalena Gegend, zusammen. Heute sind es 224 Familien, die unter dem Dach von Wein-Qualität und -Tradition hier vereint sind.

Der neue Weinkeller wurde vom Architekturstudio Dell'Agnolo-Kelderer entworfen und nutzt das Gefälle der Hanglage, um die Trauben am höchsten Punkt anzuliefern und in der Folge nach unten gleiten zu lassen bis zur Lagerung im Keller. Durch diesen schonenden Ablauf mit geringer mechanischer Einwirkung und ohne Verwendung von Pumpen kann die Veredelung der Trauben mit viel geringerem Energieaufwand betrieben werden. Auch deshalb ist die Kellerei Bozen die erste Weinkellerei, die eine Zertifizierung KlimahausWine erhalten hat. Fortschrittliche Technologien unterstützen die Arbeit der Mitglieder und garantieren einen mehrfach ausgezeichneten Wein. Die Besichtigung dieser Kellerei ist eines der Ziele, die Sie ins Auge fassen sollten, wenn Sie den Wert des Weines in unserer Stadt verstehen möchten.

Der Lagrein der Kellerei Bozen ist in den verschiedenen Produktlinien zu finden: Riserva, Election, Collection und Classic. Der Lagrein Riserva Taber erhielt 1995 erstmals die „3 Glasses“ des Gambero Rosso, 2020 ist es der Jahrgang 2017, der mit dieser begehrten Auszeichnung überzeugt. Der Taber erhielt diesen höchsten Preis der bedeutendsten italienischen Weinverkoster nun schon zum 20. Mal. Es ist der erste Südtiroler Wein überhaupt, der dieses Ziel erreicht hat.

Der St. Magdalener, dessen Trauben an den Hängen des St. Magdalena Hügels auf einer Höhe zwischen 250 und 500 Metern über dem Meeresspiegel heranreifen, wird in jahrhundertalter Tradition im Sinne des klassischen St. Magdaleners vinifiziert. Es ist zweifelsohne ein Wein, der hervorragend zu den meisten Südtiroler und auch italienischen Gerichten passt. Der St. Magdalener „Classico“ DOC Huck am Bach 2018 heimste 2018 „2 Red Glasses“ ein.

Gesamtproduktion: 3.200.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 520.000 Flaschen/Jahr, St. Magdalener 715.000 Flaschen/Jahr

Fläche: 340 Hektar

Weine: Riserva, Election, Collection, Dessertweine und Classic
Alle Südtiroler Sorten von Weiß- und Rotweinen. Die Weißweine präsentieren sich frisch, fruchtig und rassig. Edel, kräftig und vielschichtig lassen sich die Rotweine beschreiben.

Shop/Önothek:

Vinarius Wineshop, von Montag bis Samstag, 9.30–18.30 Uhr

Kellerei Bozen

Moritzinger Weg 36, 39100 Bozen, Tel. +39 0471 270909
info@kellereibozen.com, www.kellereibozen.com

Autobus Linie 10A, in der Nähe der Kellerei aussteigen



REYTER

Kellerei und Weingut
Gründung 1988
Stadtteil: Gries, Bozen
Winzer: Christoph Unterhofer



Dieses Weingut ist eines der jüngsten der Stadt und liegt inmitten der Weinberge der Lagrein-Insel im Stadtteil Gries. Seit 1996 widmet sich die Familie Unterhofer mit Hingabe der Herstellung biologischer Weine auf nur einem halben Hektar Fläche im Herzen der Lagrein-Gegend: wenige umso wertvollere Flaschen, am besten ab Hof zu erstehen.

Der Lagrein Rahm hingegen stammt von etwa 80 Jahre alten Rebstöcken, die in Schwemmland von sandigem Porphyrit und kiesigem Sediment gewachsen sind. Die Reben werden sowohl an der Pergola als auch auf dem Spalier gezogen und nach strengen zertifizierten ökologischen Richtlinien angebaut. Der Rahm weist würzige Noten in der Nase auf, eine Blume von Kakao, dunkler Schokolade und eingelegten Holunderbeeren. Am Gaumen hingegen überzeugen verführerische Aromen von Schwarzbeere, Lakritze und dunklen Kirschen, umhüllt von saftigen Tanninen.

Das leuchtende Lachsrot des Lakrez, eine ungewöhnlich dunkle Farbtonung für einen Roséwein, drückt Charakter aus: Fein würzig steht er im Glas, mit der saftigen Frucht roter Beeren und Noten von Lakritze, am Gaumen wirkt er durch seine angenehme und aromatische Säure und seine gute Struktur mit fruchtigem Nachhall.

Gesamtproduktion: 13.000/15.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 3.000/4.000 Flaschen

Lagrein Rosé 2.000 Flaschen

Vernatsch 6.000 Flaschen

Fläche: 3 Hektar

Weine:

Lagrein

Lakrez

Pierrot

Vernatsch

Rahm

Shop/Önothek:

Im Herbst 2020 öffnet die neue Weinkellerei mit den Räumlichkeiten für Verkostungen. Führungen und Verkostungen bis dahin nur auf Anfrage.

reyter

Christoph Unterhofer

Eisenkellerweg 14/b, 39100 Bozen

Tel. +39 333 3207811, +39 0471 271368

info@reyter.it, www.ryter.it

Autobus Linie 10A, nach dem Grieser Platz aussteigen





MURI-GRIES

Weingut, Klosterkellerei
Gründung 1845
Stadtteil: Gries, Bozen
Önologe: Christian Werth



1845 traf eine Gruppe von Benediktinermönchen aus Muri in der Schweiz in Gries am Stadtrand von Bozen ein, wo sie die Abtei der Augustiner-Chorherren und damit deren Tätigkeit, auch im jahrhundertalten Weinbau, übernahm. Damit haben die Mönche eine Symbiose von Klosterleben, Kellereibetrieb und Arbeit im Weinberg begonnen, die bis heute anhält.

Die Kellerei Muri-Gries verfügt über hervorragende Erzeugnisse, die die Stadt Bozen und ihren Erfolg im Weinbau geprägt haben. Die Weine der Linie „Abtei Muri“ werden seit 1989 ausschließlich aus Trauben der besten Reben des Klosterweinguts vinifiziert.

Der Lagrein Muri Gries ist mit der Geschichte der Abtei verwoben und mittlerweile ihr Aushängeschild. Er hat einen starken Charakter, unverwechselbar, mit einer rustikalen und doch eleganten Note.

Ihr St. Magdalener wird nicht in Gries, sondern im klassischen St. Magdalena Gebiet in Bozen produziert. Seine rubinrote Farbe wechselt hin zum Granatrot, sein voller und harmonischer Geschmack lassen den Wein zum Allrounder werden.

Gesamtproduktion: 650.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 258.000 Flaschen
St. Magdalener 35.000 Flaschen

Fläche: 60 Hektar, von denen 2/3 im Klostereigentum

Weine:

Weingarten Klosteranger
Abtei Muri
Muri-Gries

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 8–12 und 14–18 Uhr

Muri-Gries Weingut Klosterkellerei

Grieser Platz 21, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 282287
info@muri-gries.com
www.muri-gries.com

Autobus Linie 10A, 201, 132, vor der Grieser Pfarrkirche aussteigen



SCHMID OBERRAUTNER

Kellerei und Weingut
Gründung 1363
Stadtteil: Gries, Bozen
Önologe: Florian Schmid



Eine der alten Bozner Straßen, vom Grieser Platz herkommend, ist die Fagenstraße, einst zentraler Teil der Lagrein-Weinberg-Gegend. Hier finden Sie das alte Weingut Schmid Oberrautner, das Jahrzehnte lang die Kultur der Weinverkostung in diesem Stadtteil gepflegt hat. Ganze 21 Winzer-Generationen haben die Weingut-Geschichte geprägt und darauf geachtet, den alten Charme des Guts zu bewahren. Die Weine ruhen und reifen in alten Holzfässern und in neuen Stahlbehältern, und zwar in den Kellern, die sich zwei Stockwerke unter der Erde befinden. Diese Kellerei ist ein symbolischer Ort für das Stadtviertel.

Der Lagrein wird auf natürliche Weise in Holzfässern vergoren und ausgebaut, sein Säuregehalt wird auf biologische Weise abgebaut. Auffällig ist seine granatrote Farbe, sein delikates Bouquet, das an Veilchen und ofenfrisches Brot erinnert, und letztlich sein angenehm runder Geschmack. Der Lagrein Kretzer hat 2019 die Auszeichnung „Tasting Lagrein Award“ als bester Rosé-Lagrein erhalten.

Ihr St. Magdalener wird in den eigenen Weinbergen auf 480–600 Metern Höhe angebaut. Porphy und Granit bestimmen das Terroir. Die rubinrote Farbe, der intensive Duft nach Veilchen und Mandeln machen ihn zugleich rund und zart.

Gesamtproduktion: 80.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 40.000 Flaschen
St. Magdalener 10.000 Flaschen

Fläche: 9 Hektar

Weine:

St. Magdalener, Lagrein, Cabernet, Merlot
Chardonnay, Weißburgunder, Lagrein Kretzer Rosé
Premium: Pinot Nero „Villa Schmid“, Lagrein Riserva, Lagrein „Villa Schmid“

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 10–12 und 14–18 Uhr, Samstag auf Anfrage
Ab Juni 2020 ist das Übernachten in Ferienwohnungen am Hof in einem restaurierten Gebäude möglich.

Schmid Oberrautner

Michael-Pacher-Str. 3, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 281440
info@schmid.bz
www.schmid.bz

Autobus Linie 1, in der M.-Pacher-Str. (vor der Tabaktrafik) aussteigen,
2 Min. Fußweg



WEINGUT
STREKKER



STREKKER

Weinkellerei und Bauernhof
Gründung 2019
Stadtteil: Gries, Bozen
Önologe: Stefan Veit



Es handelt sich eindeutig um das jüngste Weingut auf Bozner Stadtgebiet. Es liegt idyllisch am Ende eines der schönsten Spazierwege Bozens, der Guntschnapromenade. Die Weinlese 2019 war die erste in der Geschichte des Strekker Hofes, doch die Familie hat Erfahrung im Weinbau. Sie kann auf eine lange Winzer-Tradition als Mitglied der genossenschaftlich geführten Bozner Kellerei zurückblicken. Es war der Erfolg einiger Experimente für ihre kleine Weinhandlung „Vinzig“, die der sympathischen und jungen Familie Veit den Wunsch stärkten, die zwei autochthonen Weine mit neuen Nuancen einem breiteren Publikum näher zu bringen. Wir müssen nur noch auf die erste Flasche mit dem neuen Etikett warten. Die Weine des Strekker Hofes benötigen etwas mehr Zeit, denn die Höhe der Anlage, die 50%ige Neigung und die Süd-West-Ausrichtung machen sie zu „heldenhaften“ Weinen. Momentan reifen die Fässer im Keller und warten auf ihre Abfüllung.

Der mit dieser Exposition angebaute Lagrein erfordert eine 12-monatige Reifung in traditionellen Eichenfässern (700 Liter). Er zeichnet sich durch einen hohen Säure- und Tanningehalt aus. Die dunkelrote Farbe neigt zum Granatrot, seine Blume hat Anleihen von Tabak, Schokolade und dunklen Beeren.

Der St. Magdalener ist frisch und hat einen vollen und harmonischen Geschmack und eine tiefrote Farbe. Er bleibt acht Monate lang im Eichenholz.

Gesamtproduktion: 4.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 1.500 Flaschen
St. Magdalener 1.500 Flaschen

Fläche: 3,5 Hektar

Weine:

Vernatsch, Lagrein, Cabernet Goldmuskateller, Chardonnay, Rosenmuskateller

Shop/Önothek:

Freitag und Samstag, von März bis Juni und von Ende August bis Ende Oktober bei der Önothek Vinzig von 11 Uhr bis Sonnenuntergang
Verkauf nach Terminvereinbarung (Tel. +39 348 4964951)

Strekker Hof

Glaninger Weg 13, 39100 Bozen
Tel. +39 348 4964951
veitstefan@hotmail.com
www.strekker.it

Autobus Linie 156 oder zu Fuß bis Ende des Guntschnawegs; nach 10 m auf der Staatsstraße biegt auf der linken Straßenseite der Glaninger Weg ab, auf dem Sie den Hof erreichen

EGGER
RAMER
- SÜD
TIROL
ITALIA

EGGER-RAMER

Weingut und Kellerei
Gründung 1880
Stadtteil: Gries, Bozen
Önologe: Peter Egger-Ramer



Das landwirtschaftliche Weingut Egger-Ramer befindet sich im Stadtteil Gries unterhalb des Guntschna-Berges. Es wurde 1880 von Anton Egger-Ramer gegründet und produziert seit mehr als 100 Jahren einen der berühmtesten Lagreine der Landeshauptstadt. Mittlerweile haben bereits vier Generationen seit der Gründung hier gearbeitet, alle vier haben sich unterschiedlich eingebracht im Geschäft um Reb- und Weinsorten sowie Obst und Gemüse. Die heutige Führung bewirtschaftet ihre Rebflächen im Herzen von Gries und weiter südlich Richtung St. Moritzing. Die unterirdische Kellerei im Hofgelände ist noch im Originalzustand wie vor 140 Jahren: Jedes Jahr ist die Herausforderung groß, in diesen beengten Räumen zu keltern, die eingemaischten Trauben in die Eichenfässer zu bringen. Der Schwerpunkt der Familie Egger-Ramer liegt eindeutig in der Lagrein-Produktion, die in drei Qualitäten daherkommt. Die klassische Linie wurde 2018 als bester Lagrein ausgezeichnet. Dieser Wein ruht nach der Lese bis zu 18 Monate in kleinen Barrique-Fässern. Bei der Verkostung fasziniert er mit seiner typischen rubinroten intensiven Farbe, seinem Duft nach Brombeeren, Kirschen und Veilchen, seinem samtigen und vollen Geschmack, mit leicht herben Nuancen.

Der Lagrein Egger-Ramer drückt im Geschmack auch die Geschichte die Rebe aus, aus der er gewonnen wird. Im Laufe der Jahre hat er sein intensives Aroma beibehalten und seine hohe Qualität durch Forschung und Innovation des Weinbetriebs weiterentwickelt. Die Verschmelzung von Tradition und Technologie ist ein Eckpfeiler dieses städtischen Weinguts.

Der rubinfarbene St. Magdalener stammt hingegen von den Hängen des gleichnamigen Hügels. Er kommt weich und fruchtig daher, mit dem für Bozen typischen „Rot“.

Gesamtproduktion: 120.000 Flaschen/Jahr

Fläche: 10 Hektar

Weine:

Goldmuskateller, Gewürztraminer
Lagrein Kretzer
Edelvernatsch
Reisegger St. Magdalener Classico
Lagrein Gries, Kristan Riserva Lagrein Gries

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 8.30–12.30 und 14.30–18.30 Uhr
Samstag 10–13 Uhr
Führungen auf Anfrage

Weingut Egger-Ramer

Guntschnastraße 5, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 280541
info@egger-ramer.com
www.egger-ramer.com

Autobus Linie 1, in der Cadornastraße aussteigen, 3 Min. zu Fuß





THURNHOF

Weingut und Kellerei
Gründung ca. 1860
Stadtteil: Haslach, Bozen
Önologe: Andreas Berger



Das Weingut Thurnhof befindet sich am Fuß des Virgls, zwischen den Wohnhäusern versteckt. Früher war diese ausgesprochen sonnige und nach Süden ausgerichtete Gegend ein Ort der Erholung für die Städter*innen, die ihre Freizeit gern hier, unterhalb von Schloss Weinegg, verbrachten. Es gibt Zeugnisse, die den Thurnhof bereits im Jahr 1175 belegen. Trotz der schweren Bombardierungen im Zweiten Weltkrieg in diesem Stadtteil hat das Gut nach dem Wiederaufbau seinen bäuerlichen und familiären Charakter beibehalten, sowohl in der Produktion als auch in der Verwaltung. Rundherum hat die Stadterweiterung den Ort sehr verändert, doch die Wurzeln der Weinherstellung und ihre Tradition wurden hier weiter tradiert und prägen das Weingut noch heute und haben den einzig verbliebenen Bauernhof in diesem Stadtgefüge zum stolzen Bezugspunkt gemacht.

Der Lagrein Thurnhof Riserva wird ausschließlich aus Trauben hergestellt, die in der unmittelbaren Umgebung des Hofes wachsen. Es sind nur wenige Hektar eines alten Weinbergs, der hier in der Flasche seinen starken Ausdruck findet. Die Trauben werden sorgfältig von Hand ausgewählt, nur die besten kommen in den Wein, der fruchtig daherkommt, mit starken Himbeer- und Brombeer-Aromen. Wer aufmerksam verkostet, wird auch einen Hauch von Veilchen bemerken.

Der St. Magdalener stammt aus der ursprünglichen Bozner Rebsorte. Als leichter und delikater Wein verströmt er den Duft von Rosen, Kirschen, Erdbeeren und Mandeln. Der Säuregehalt ist gering, Tannine werden angedeutet.

Gesamtproduktion: 25.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 8.000 Flaschen, St. Magdalener 4.000 Flaschen

Fläche: 4 Hektar

Weine:

Linie Thurnhof
Lagrein Merlau
Lagrein Riserva
St. Magdalener

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 8.30–19 Uhr, Samstag 8–13 Uhr
Bitte um Mail oder telefonische Ankündigung.
Auch Führungen nach Terminvereinbarung möglich.

Thurnhof

Kuebachweg 7, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 285446
info@thurnhof.com
www.thurnhof.com

Autobus Linie 7A und 7B, bei St.-Gertraud-Weg (vor dem Sportplatz) aussteigen und 200 m zu Fuß, der Hof befindet sich hinter den Sportplätzen unterm Berghang



ROTTENSTEINER

HANS ROTTENSTEINER

Weinkellerei
Gründung 1956
Stadtteil: Gries, Bozen
Önologe: Hannes Rottensteiner



Die Rottensteiner aus Bozen gehören zu den ältesten Weinproduzenten-Familien Südtirols. Schon der Name weist auf den roten Stein, den Porphy, hin, der für diese Gegend typisch ist. Die Weinkellerei Rottensteiner ist eine der größten und professionellsten Kellereien der Stadt. Vielleicht auch, weil sie sich außerhalb des Stadtteils Gries befand und damit auf sich selbst gestellt war. Im Laufe der Jahre hat die Familie das Wohngebiet um den Hof herum wachsen sehen. Nun sind sie selbst Teil des Stadtgefüges, haben aber den authentischen landwirtschaftlichen Charakter des Weinguts wahren können. Von Beginn an wurden neben den Trauben der 12 Hektar im Familienbesitz auch jene von weiteren 60 Bauern aus der Gegend verarbeitet. Der Betrieb konzentriert sich bewusst auf die Sortentypizität der Weine, mit einem deutlichen Schwerpunkt auf die zwei autochtonen Bozner Rebsorten. Fünf Bauernhöfe spielen eine Schlüsselrolle für die Weinproduktion dieser Kellerei, jeder mit seiner ganz persönlichen Geschichte: der Reiterhof, der Hofmannhof, der Kristplonerhof, der Premstallerhof und der Köfelehof.

Der Lagrein „Select“ stammt aus drei Weinbergen im Herzen des Stadtteils Gries, mit Reben, die älter sind als 30 Jahre. Sein Bouquet betört mit Veilchenduft, mit jenem von Kirsche, Schokolade, Lakritze, Waldfrüchten und – im Alter – auch von Tabak. In der „Select“-Variante wird dieser fruchtige und samtige Charakter durch die Verwendung von französischen Barriques mit reichhaltigen süßen Tanninen abgerundet.

Der klassische St. Magdalener von der Premstallerhof-Rebe wird in seinem ursprünglichen Gebiet produziert. Die besondere Zusammensetzung dieses Weins mit 93% Vernatschtrauben und 7% Lagreintrrauben verleiht dem Wein seine Eleganz, Kraft und fruchtige Note. Kirsch- und Veilchenaromen überwiegen, ein leichter Abgang von Bittermandel besticht. Er passt zu fast allen Gerichten, von den Antipasti über die Vorspeisen bis hin zu Hauptspeisen mit Fisch und sowohl weißem als auch rotem Fleisch.

Gesamtproduktion: 450.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 30%, St. Magdalener 15%

Fläche: 90 Hektar, davon 12 im Eigentum der Kellerei

Weine:

Die Linien Cuvée, Classic, Cru, Select, Passito

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 8–12 und 14–18 Uhr
Samstag 9–12 Uhr

Hans Rottensteiner

Sarntaler Straße 1, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 282015
info@rottensteiner.wine
www.rottensteiner.wine

Autobus Linie 1, am Ende der Cadornastraße aussteigen





MALOJER GUMMERHOF

Kellerei und Weingut
Önothek mit kleiner Speisekarte
Gründung 1480
Stadtteil: Dorf, Bozen
Önologe: Urban Malojer



Die erste offizielle Erwähnung des Gummerhofes geht auf das Jahr 1480 zurück: ein Weingut im Stadtteil Dorf ganz in der Nähe der zentralen Bozner Lauben. Früher gab es sieben Weingüter in diesem Stadtgebiet. Heute bleibt der Malojer Gummerhof als einziges Symbol für die Weintradition der Städter*innen. 1880 kauft Joseph Trafojer den Bauernhof, auf dessen Grund er eine Kellerei und eine Brennerei errichtet, die bis 1925 von seinem Sohn Joseph Trafojer Junior geführt werden. Zu dieser Zeit ist der Gummerhof ein offizieller Lieferant des kaiserlich-königlichen Wiener Hofes. Ende der 1940er Jahre übernimmt Schwiegersohn Rudolf Malojer sowohl den landwirtschaftlichen Betrieb als auch das Weingut und erweitert das Unternehmen. Um die Weinvielfalt zu erhöhen, kauft Malojer auch die Traubenlese anderer Bauern. Seit den 1980er Jahren wird die Kellerei von Alfred und seiner Frau Elisabeth geführt, nun gemeinsam mit ihrem Sohn Urban und dessen Frau Helena. Die Weinhandlung befindet sich im Innenhof, der einen Treffpunkt für die ganze Stadt darstellt, zum Weinverkosten, aber auch zum Genießen der lokalen Gerichte.

Ihr Lagrein aus dem Gebiet von Gries ist rubinrot und sehr intensiv in der Nase. Das starke Bouquet und der volle und samtige Geschmack machen ihn zu einem wertvollen Verbündeten der schmackhaften Südtiroler Küche.

Ihr St. Magdalener „Classico“ kommt vom Loamer Hof aus dem ursprünglichen St. Magdalener Anbaugebiet. Er überzeugt in Farbe – rubinrot bis granatrot – und Struktur – voll, harmonisch und leicht.

Gesamtproduktion: 100.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 25.000 Flaschen

St. Magdalener 35.000 Flaschen

Fläche: 6 Hektar

Weine:

Merlot, Pinot Nero, Vernatsch, Lagrein, St. Magdalener, Cabernet, Cuvée CAB/LAG Bautzanum Riserva, Müller Thurgau, Sylvaner, Chardonnay, Weißburgunder, Ruländer, Sauvignon, Gewürztraminer, Südtirol Cuvée Bautzanum

Shop/Önothek:

von Montag bis Mittwoch, 8–13 und 14.30–22 Uhr, Donnerstag und Freitag bis 23 Uhr
Samstag 8–13 Uhr. Keine Küche am Samstag.

Malojer Gummerhof

Weggensteinstraße 36, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 972885

info@malojer.it, www.malojer.it

Autobus Linie 15, bei Oswaldweg aussteigen, die Kellerei befindet sich im Altstadtzentrum und ist zu Fuß vom Zentrum in 10 Min. leicht erreichbar



HEINRICHSHOF

Kellerei und Weingut
Gründung 1902
Stadtteil: Dorf, Bozen
Önologe: Heiner jr. Oberrauch



Der Heinrichshof ist eines der ältesten Weingüter in Bozen. Seine Reben wachsen auf einer sogenannten gesegneten Erde, nachdem der Stadtpatron von Bozen, der selige Heinrich, um 1250 am Heinrichshof geboren wurde und in seiner Jugend im heimatlichen Weinberg gearbeitet hat. Das anliegende Kirchlein ist ihm geweiht. Im Jahr 2003 erneuerte Georg Oberrauch den Betrieb von Grund auf, führte moderne Technologien in der Produktion ein und erhöhte damit die Qualität seiner Weine. Heute hat sich das Weingut dem ökologischen und biodynamischen Anbau verschrieben.

Im Volksmund heißt es, der Lagrein erreiche seinen höchsten Ausdruck, wenn er in den Weinbergen von Bozen Dorf wächst, von Reben wie jenen des Heinrichshofes. Sein Lagrein ist dunkelrot, fruchtig, mit blumigen Noten. Er hat einen weichen Geschmack und hallt lange am Gaumen nach.

Sein eleganter St. Magdalener wächst auf den sonnigen Hängen im Südwesten des Weinguts, gleich hinter dem Gebäudekomplex. Kirschrot in Farbe, fruchtig im Geschmack, passt er zu jedem Gericht und jeder Gelegenheit.

Gesamtproduktion: 20.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 6.000 Flaschen

St. Magdalener 6.000 Flaschen

Fläche: 2 Hektar

Weine:

St. Magdalener

Lagrein

Lagrein Riserva

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon Riserva

Goldmuskateller

Shop/Önothek:

auf Anfrage

Heinrichshof

Selig-Heinrich-Straße 30, 39100 Bozen

Tel. +39 335 215595

info@kellerei-heinrichshof.it

www.kellerei-heinrichshof.it

Autobus Linie 15, bei Selig-Heinrich-Str. aussteigen, 100 m zu Fuß ab der Haltestelle



NUSSERHOF
Kellerei und Weingut
Gründung 1788
Stadtteil: Bozner Boden, Bozen
Önologe: Heinrich Mayr



Josef Mayr-Nusser (Bozen, 27. Dezember 1910 - Erlangen, 24. Februar 1945) verweigerte den Eid auf Adolf Hitler und bezahlte diesen Akt von Zivilcourage mit seinem Leben. Seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges übt sich die Familie Mayr, seit 1788 in Besitz des Hofes, in einer anderen Art von Widerstand, indem sie den Nusserhof vor der Urbanisierung verteidigt: Es gab bereits sechs Grund-Enteignungen während des Faschismus' und acht in der jüngeren Zeit vonseiten der Autonomen Provinz Bozen. Der Hof liegt nämlich in der Gewerbezone im Norden der Stadt, am Bozner Boden. Seit der Seligsprechung von Josef Mayr-Nusser, Onkel des heutigen Eigentümers, wurde das Gut 2017 unter Schutz gestellt. Heute widmet sich das Weingut der nachhaltigen biologischen Weinwirtschaft. Seit 1994 ist Biodiversität Markenzeichen und Credo. Auch öffnet sich der Betrieb gern der Musik und der Kunst.

Auf den hier vorhandenen angeschwemmten Böden, reich an Porphyr und Dolomit, und Sonne und Wind ausgesetzt, wachsen besonders gut Lagrein- und Blatterle-Sorten. Der wortkarge Önologe Heinrich Mayr ist kein Technikliebhaber, aber mit seinen Weinen überzeugt er alle.

Der Lagrein Nusserhof räumt seit vielen Jahren Preise ab, weil er entschieden-kraftig und gleichzeitig elegant ist. Der Lagrein Riserva ist das Flaggschiff des Weinguts, 40 Tage Maischekontaktzeit, 30 Monate reift der Wein in Holzfässern.

Ihr St. Magdalener wird im ursprünglichen St. Magdalener-Gebiet in den Weinbergen weiter nördlich, in Leitach am Trautmannhof angebaut. Der Ertrag aus den uralten Reben ist gering, bereichert aber die Produktion des historischen Weinguts. Der Kellermeister widmet ihn seiner Frau Elda.

Der Wein kennzeichnet sich durch seine intensive rubinrote Farbe, die bis zu dunklen Farbnuancen eines Blauburgunders erreicht. Er bleibt über zweieinhalb Jahre lang im Fass.

Gesamtproduktion: 16.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 8.000 Flaschen, Lagrein Kretzer 2.000 Flaschen,
Elda 2.000 Flaschen, Blatterle 2.000 Flaschen, Teroldego 2.000 Flaschen

Fläche: 4 Hektar

Weine:

Lagrein Riserva, Lagrein Kretzer, Elda, Teroldego, Blatterle

Shop/Önothek:

nach telefonischer Terminvereinbarung

Nusserhof

Mayr-Nusser-Straße 72, 39100 Bozen

Tel. +39 335 6207558

mayr-nusser@rolmail.net

Autobus Linie 6, bei der Kampillerbrücke aussteigen, wenn man von der Gewerbezone kommt; der Radweg fährt daran vorbei.



MESSNERHOF
Kellerei und Weingut
Gründung ca. 1800
Stadtteil: St. Peter/Zwölfmalgreien
Önologe: Bernhard Pichler



Der erste Nachweis einer Weinproduktion in Bozen stammt aus einer Zeit vor über 2500 Jahren. Ganz so alt ist die Weintradition im Messnerhof nicht, doch der landwirtschaftliche Betrieb wurde vor mehr als einem Jahrhundert aufgenommen und ist einer der ältesten im Stadtteil St. Peter. Sein Kennzeichen? Die wunderbare Aussicht. Das Familienunternehmen hat sich seitdem zu einem wichtigen Akteur im Weinbau entwickelt. Der junge Winzer an der Spitze erfüllt sich gerade seinen Kindheitstraum mit der Verwaltung und Führung der Weinproduktion, von der Rebenpflanzung und -pflege bis zur Abfüllung des Weins. Das Jahr 2003 markiert eine Wende mit der Geburt des heutigen „Messnerhofs“ als Weingut und der Kelterung einer kleinen Weinmenge.

2019 hat der Önologe Bernhard Pichler die Kellerei renoviert, indem er unweit des Bozner Zentrums ein unterirdisches modernes Juwel geschaffen hat.

Die Lagrein-Trauben wachsen in ihrem historischen Gebiet, dem Stadtteil Gries, nur einen Steinwurf vom Weingut entfernt. Während der Gärung durchlaufen die reifen Trauben eine Mazeration von 14 Tagen. Der Wein wird 18 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut.

Dieser St. Magdalener ist in St. Peter herangewachsen und gereift, also im klassischen St. Magdalener-Gebiet, und zwar auf steilen Hängen mit Südwest-Ausrichtung. Der Boden zeichnet sich durch einen hohen Mineralgehalt aus und schenkt dem Wein seine charakteristische mineralische Note und seine Langlebigkeit. Die Reben haben ein Alter von bis zu 80 Jahren. Die Weinbereitung findet in Stahlfässern statt.

Gesamtproduktion: 18.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 6.000 Flaschen

St. Magdalener 4.000 Flaschen

Fläche: 2,7 Hektar

Weine:

St. Magdalener Classico, Lagrein Riserva, Belleus IGT
Sauvignon, Gewürztraminer

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag auf telefonische Anfrage
Führungen ebenso auf Anfrage

Messnerhof Weingut

St. Peterweg 7, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 977162, +39 339 4732612

info@messnerhof.net

www.messnerhof.net

Autobus Linie 12, bei St.-Anton-Str. aussteigen, zu Fuß rund 400 m
der steilen Straße folgend bis zum St.-Peter-Kirchlein



PRANZEGG

Weingut Fam. Gojer
 Ortschaft: Kohlern, Bozen
 Biodynamische Weine
 Gesamtproduktion: 20.000 Flaschen/Jahr
 Besuche auf Anfrage
 Mobil +39 328 4591961
 www.pranzegg.com



Weingut
EBERLEHOF

EBERLEHOF
 Kellerei und Weingut
 Gründung 1312
 Stadtteil: Rentsch, Bozen
 Önologe: Tomas u. Christian Zisser



Der Eberlehof, im Herzen des klassischen Weinbaugebietes St. Magdalena bei Bozen gelegen, wurde bereits 1312 erstmals als Weingut erwähnt. Seit 1668 ist es immer im Besitz der Familie geblieben, von der es noch das Wappen mit der Darstellung eines Falken und eines Pflugs trägt.

Der Weinbau auf dem Eberlehof hat eine lange Tradition: An den besten Hängen des Weinbaugebietes St. Magdalena wird der berühmte St. Magdalener Classico angebaut, dem die Familie Zisser in ihrem Sortiment besondere Aufmerksamkeit schenkt. Die Steilheit der Hänge machen die Ernte zur Heldentat, denn alle Trauben werden von Hand gelesen.

Die uralten sortengemischten Weinberge werden auf natürliche Weise, mit viel Engagement und Leidenschaft bearbeitet. Heute befindet sich am Weingut auch ein Ferienhaus, in dem man Wohnungen mieten und das Leben der Kellerei miterleben kann.

Der Lagrein ist tief rubinrot mit violetten Farbnuancen, die den Geschmack von Veilchen, dunklen Beeren und reifen Kirschen widerspiegeln. Er zeichnet sich durch einen intensiven, harmonischen Körper mit feinen Tanninen aus.

Der St. Magdalener ist von rubinroter Farbe und hält Noten von Veilchen und Mandeln bereit, fruchtige Düfte, die an Kirschen und rote Beeren erinnern. Am Gaumen besticht sein eleganter, runder und geschmackvoller Körper.

Gesamtproduktion: 27.000–31.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 7.000 Flaschen

St. Magdalener 20.000 Flaschen

Fläche: 3 Hektar

Weine:

St. Magdalener Classico DOC

Südtiroler Lagrein Riserva DOC

Südtiroler Merlot Selection DOC

Südtiroler Lagrein-Merlot „Mabon“

Weißwein Blaterle

Shop/Önothek:

auf Anfrage Verkauf ab Hof und Führungen

Weingut Eberlehof, Fam. Zisser

St. Magdalena 26, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 981918

info@weingut-eberlehof.it

www.weingut-eberlehof.it

Autobus Linie 8, in der Brennerstr. aussteigen, dann 500 m Aufstieg zu Fuß





KANDLERHOF

KANDLERHOF

Kellerei und Weingut
Gründung 1278
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Hannes Spornberger



Das traditionsreiche Weingut war bereits 1278 unter dem Namen „Dornhof“ bekannt, als Eigentümer wird Frederici Dorn zitiert. Der Hof verdankt seinen heutigen Namen einem späteren Besitzer, Josef Anton Schloterpöck, der 1777 als „Kandler“ (Zinngießer) bekannt war. Gregor Spornberger begann in den späten 1960er Jahren erstmals mit der Abfüllung von Wein – in vielerlei Hinsicht war Gregor ein Vorreiter, denn er scheute keine Mühe bei der Einführung von mechanischen, auf jeden Fall praktischen Innovationen. Er hat hart gearbeitet, um den Betrieb zu dem zu machen, was er heute ist. Jetzt wird das Weingut von seinem Sohn Martin zusammen mit Irene Spornberger und deren Sohn Hannes geführt. Da der Hof seit 200 Jahren in Folge im Besitz derselben Familie ist, wird der Kandlerhof seit 1993 vom Land Südtirol als „Erbhof“ aufgelistet.

Der Lagrein: Der Anbau dieser autochthonen Rebsorte erfolgt zu 100 Prozent an der Pergola. Die Böden hier ermöglichen es, leichtere und elegantere Weine zu produzieren. Ein Anteil von 20% reift in Barrriques (225 l) und Tonneaux (500 l).

Der St. Magdalener Classico des Kandlerhofs gehört zu den Weinen alter Tradition mit historischem Ortsbezug. Der fruchtige Wein drückt alle unverwechselbaren Eigenschaften dieser Gegend aus. Die Weinberge werden von Hand und mit großer Sorgfalt bearbeitet. Der Traubenertrag pro Hektar ist reduziert, ca. 9.500 kg, wodurch eine bessere Traubenqualität gewährleistet wird.

Gesamtproduktion: 20.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 4.500 Flaschen
St. Magdalener 10.000 Flaschen

Fläche: 2 Hektar

Weine:

St. Magdalener Classico DOC
Lagrein DOC
Sauvignon DOC
Firsi
Merlot

Shop/Önothek:

von Montag bis Sonntag, auf Voranmeldung

Kandlerhof

Untermagdalen 30, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 97303
info@kandlerhof.it
www.kandlerhof.it

Autobus Linie 8, in der Brennerstr. aussteigen, dann 500 m Aufstieg.
Der Hof befindet sich gegenüber dem Kirchlein auf dem Hügel.



PLONERHOF

Kellerei und Weingut
Gründung ca. 1300
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Leo Geier



Das Weingut Plonerhof mit seiner Kellerei im Herzen von Bozen stammt aus dem 13. Jahrhundert und liegt im Herzen des Südtiroler Anbaugebiets St. Magdalena. Sein ursprünglicher Name war „Ploner auf Prazöll“, wobei Prazöll damals der Name des Stadtteils war. Das Weingut ist eines der bekanntesten und ältesten: Hier wird die Kunst der Weinveredelung von Generation zu Generation weitergegeben und perfektioniert.

Die Trauben werden von Hand verarbeitet, so dass dank fachkundiger Winzerhände jeder Vorgang bis ins kleinste Detail kontrolliert werden kann. Es werden weder Herbizide noch Insektizide eingesetzt, und so wird die Herstellung eines biologischen Weins ohne chemische Zusätze garantiert. Groß ist der Anteil an alten Reben (über 70 Jahre alt). Sie stellen ein Fenster zur Vergangenheit dar und ermöglichen die Herstellung eines seltenen Weins, von dem niemand genau weiß, wie lange sich seine Rebstöcke noch halten werden.

Der Lagralena ist ein wunderbares Beispiel für einen Südtiroler Lagrein, der dank der idealen Lage seiner Reben ein fruchtiges Aroma und eine Eleganz aufweist, die bei anderen Weinen nur schwer zu finden sind. Seine Farbe, ein intensives Rot mit violetten Schattierungen, macht ihn sofort erkennbar. Der Geschmack und das Aroma erinnern an rote Beeren und Kirschen, begleitet von einem angenehmen Hauch von Holz.

Der St. Magdalener Classico DOC des Weingutes Plonerhof hat eine vorherrschende Eigenschaft: Es ist ein reifer Wein. Die Lage des berühmten St. Magdalena-Hügels, geografisches Symbol dieses einzigartigen Weines, lässt die Trauben auf den alten Vernatsch-Reben bestens wachsen. Sie verleihen diesem unnachahmlichen Wein ihre mineralische Komponente. Der Vernatsch bringt mit seiner blumigen Frische Sommergefühle ins Glas, der Anteil an Lagralena (traditionell um die 10% Lagrein) hebt diesen St. Magdalener noch mehr hervor.

Gesamtproduktion: 10.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 8.000 Flaschen, St. Magdalener 1.000 Flaschen

Fläche: 2,5 Hektar

Weine:

St. Magdalener Classico, St. Magdalener Classico „Alte Rebe“
IGT Mitterberg Weißgold, Lagrein „Lagralena“ Riserva

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 9–12 und 14–19.30 Uhr und auf Anfrage

Plonerhof, Fam. Simon Geier

Untermagdalen 29, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 975559
info@weingut-plonerhof.com, www.weingut-plonerhof.com

Autobus Linie 8, in der Brennerstr. aussteigen, dann 500 m Aufstieg
zu Fuß





TROGERHOF

Kellerei und Weingut
Gründung: ca. 12. Jahrhundert
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Josef Staffler



Das Weingut Trogerhof befindet sich an der höchsten Stelle des St. Magdalena-Hügels am Fuße des Ritten. Sein Baujahr ist nicht bekannt, aber als das weitum sichtbare Kirchlein St. Magdalena (1295) erbaut wurde, wurde der Hof schon erwähnt. Viele Generationen haben den heldenhaften Anbau auf dieser Höhe verwaltet, unterstützt durch eine bereits 1950 errichtete Standseilbahn, die den Transport der Trauben während der Ernte erleichtert hat. Das Weingut unterscheidet sich von den anderen dadurch, dass es sich ausschließlich um die Produktion des St. Magdalener widmet. Die Top-Lage an der Hügelkuppe bietet eine 360-Grad-Ausrichtung und eine einzigartige Aussicht auf den Bozner Talkessel und das Rosengartenmassiv.

Pepi Stafflers St. Magdalener Classico DOC ist hellrubinrot - ein samtiger und fruchtiger Wein mit Waldbeeren-Aromen und einem Bouquet von Kirschen, Veilchen und Mandeln. Der Pergola-Anbau ist nach Süden ausgerichtet und profitiert von der warmen Luft am Hügelrücken auf 250 bis 350 m Höhe über dem Meeresspiegel.

Gesamtproduktion: 40.000 Flaschen/Jahr
St. Magdalener 40.000 Flaschen

Fläche: 3 Hektar

Weine:
St. Magdalener

Shop/Önothek:
von Montag bis Freitag, 8–15 Uhr und auf Anfrage

Trogerhof
Untermagdalena 27, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 977685
info@trogerhof.it
www.trogerhof.it

Autobus Linie 8, in der Brennerstr. aussteigen, dann 500 m Aufstieg zu Fuß



OBERMOSER

Weingut
Gründung 1890
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Winzer: Thomas Rottensteiner



Der Ur-Ur-Großvater des heutigen Eigentümers kaufte das Weingut 1890, und seitdem wird die Tradition der Herstellung beider autochthonen Rebsorten Bozens von Sohn zu Sohn weitergegeben. Thomas Rottensteiner, der seit 2012 die Produktionsleitung übernommen hat, arbeitet nicht nur an der ständigen Verbesserung der Weinqualität, sondern versucht gemeinsam mit den anderen jungen Winzern des Hügels die unverwechselbaren Eigenschaften des Weins und auch seinen Marktwert zu verbessern. Die traditionellen Tiroler Holzfässer, in denen er lagert, führen den St. Magdalener zurück zu seinen Wurzeln.

Der Lagrein hat eine dunkelrote Farbe, einen angenehmen Beerengeschmack mit einem Hauch von Schwarzkirsche und Unterholz. Sein samtiger Geschmack mit leicht herben Nuancen im Abgang besticht. Seit einigen Jahren wird am Weingut auch eine klassische Version des Lagrein-Jahrgangs hergestellt, die sich durch einen kraftvoll kernigen Körper und gut eingebundenen Gerbstoffen auszeichnet. Es ist kein Zufall, dass die Beliebtheit dieses Weines hoch ist, denn Kenner schätzen genau diese Eigenschaften am Lagrein, der am besten im Zeitraum von bis zu vier Jahren nach der Ernte getrunken wird.

Der St. Magdalener stammt aus der Vernatsch-Traube in ihren verschiedenen Sorten und enthält einen Lagrein-Anteil von bis zu 5%. Er ist der Klassiker par excellence des Obermoser Weinguts. In der Nase entwickelt er Ansätze von Schwarzkirschen, roten Beeren und Veilchen; beim Trinken äußert er sich ausgewogen und frisch. Die harmonischen Tannine und eine leichte Bittermandelnote kennzeichnen den Abgang.

Gesamtproduktion: 32.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 13.000 Flaschen
St. Magdalener 15.000 Flaschen

Fläche: 3,9 Hektar

Weine:
St. Magdalener Classico, St. Magdalener Nobilis,
Lagrein, Grafenleiten Lagrein Riserva,
Sauvignon Blanc

Shop/Önothek:
täglich geöffnet, auf Terminvormerkung, Parkplatz für PKWs und Kleinbusse
Führung für Gruppen bis max. 15 Personen, Tel. +39 335 6887019

Obermoser
Untermagdalena 35, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 325827, Mobil +39 335 6887019
info@obermoser.wine
www.obermoser.wine

Autobus Linie 8, Haltestelle Rentsch und dann 500 m zu Fuß





Fliederhof

FLIEDERHOF

Kellerei und Weingut
Gründung 1930
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Martin Ramoser



Seit 1930 widmet sich die Familie Ramoser dem Weinanbau auf dem exklusiven Hügel von St. Magdalena. Da die Weinberge nach Süden ausgerichtet sind und 60 Prozent davon steil abfallen, erzeugt man hier auf den ganz natürlich bewirtschafteten Rebanlagen einen klassischen und sehr harmonischen Wein. Heute widmet sich der Winzer Stefan Ramoser zusammen mit seiner Frau Astrid und dem Sohn Martin, mittlerweile der Önologe der Familie, dem naturnahen Weinanbau, der Qualitätsweine hervorbringt. Mit Hingabe, großer Sorgfalt und Leidenschaft entstehen Weine mit einem so fruchtigen und komplexen Charakter, dass sie sich für die verschiedensten Anlässe eignen. Sie können allesamt im Weingut verkostet werden.

Der Lagrein spiegelt die Boden- und Klimaverhältnisse in besonderer Weise wider, sowohl in Geruch als auch in Geschmack. Die geringe Größe der Lagreinbeere verleiht dem Wein eine unverwechselbare und intensive Farbe. Die tanninhaltige Struktur und der samtige Stil zeichnen ihn aus. Die Reifung in großen Fässern und Barriques aus französischer Eiche verleiht dem Wein würzige Aromen und Komplexität.

Der St. Magdalener „Classico“ hat eine Fruchtdichte und Frische, die an einen Blauburgunder erinnert. Er wird aus Vernatsch-Trauben hergestellt, die auf dem St. Magdalena Hügel gedeihen. Edel, fruchtig, angenehm strukturiert – das ist der überraschende Gesamteindruck dieses Cru-Weines.

Gesamtproduktion: 25.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 13.000 Flaschen
St. Magdalener 10.000 Flaschen

Fläche: 3 Hektar, bestehend aus lehmhaltigem Moränenschutt, Flussskies, Sand und verwittertem Quarzporphyr

Weine:

St. Magdalener Classico, St. Magdalener Classico Gran Marie
Lagrein DOC, Lagrein Riserva
Goldmuskateller Peperum

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 9–12 und 13–18 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen

Fliederhof

Untermagdalena 33, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 979048
fliederhof@rolmail.net
www.fliederhof.it

Autobus Linie 8, in der Brennerstraße aussteigen, dann 500 m Aufstieg zu Fuß



UNTERMOSERHOF

Kellerei und Weingut
Gründung 1630
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Florian und Georg Ramoser



Es sind Vater Georg und Sohn Florian Ramoser, die das Weingut und seine Tradition auf dem renommierten Hügel von St. Magdalena weiterführen. Seit 1630 produziert die Familie Wein auf der vier Hektar großen Fläche rund um das Weingut. Hausherr ist der Vernatsch, der Lagrein aber ebenso Ausrück ihrer Arbeit und der Leidenschaft, die sie in die Produktion stecken. Vor einigen Jahren begannen sie mit einem ökologisch nachhaltigen Anbau. Akribisch wird darauf geachtet, dass der Ernte-Ertrag der Philosophie entspricht. Das trockene und warme Klima mit mehr als 300 Sonnentagen im Jahr lässt die Trauben auf diesem Hügel am besten gedeihen.

Der Lagrein: fruchtig, leicht verdaulich und samtig. Der Jahrgangs-Lagrein stammt aus den jungen Rebanlagen dieser Sorte. Die Gärung findet in Edelstahltanks statt, die anschließende Reifung für etwa sieben Monate in großen Eichenfässern.

Ihr St. Magdalener Classico ist ein frischer, fruchtiger Wein, der sehr vielseitig und leicht verdaulich ist, aber immer komplex in der Struktur. Der Wein besteht zu 95% aus Vernatschtrauben und zu 5% aus Lagreintrauben. Die Reben wachsen auf porphyrhaltigen, überhaupt mineralhaltigen, aber lockeren Böden, die sich aus Gletschermoränen gebildet haben. Die Gärung findet in Stahltanks statt, mit anschließender sechsmonatiger Reifung in großen Eichenfässern.

Gesamtproduktion: 35.000–40.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 15.000 Flaschen
St. Magdalener 15.000 Flaschen

Fläche: 4 Hektar

Weine:

Lagrein, Lagrein Rosé, Lagrein Riserva
St. Magdalener, St. Magdalener Hub
Chardonnay Moraine
Merlot Riserva

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 8.30–12 und 14–18 Uhr
Samstag 8.30–12 Uhr

Untermoserhof, Fam. Georg Ramoser

Untermagdalena 36, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 975481
untermoserhof@rolmail.net
www.untermoserhof.com

Autobus Linie 8, Haltestelle Rentsch dann 400 m Aufstieg zu Fuß



GLÖGGLHOF

Kellerei und Weingut
Gründung ca. 1300
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Florian Gojer



Das Weingut Glögglhof ist ein kleiner Familienbetrieb im Herzen des ursprünglichen St. Magdalener Weinbaugebietes. Die Familie Gojer produziert charakterstarke Weine aus den einheimischen Sorten Vernatsch und Lagrein sowie Weißburgunder, Sauvignon und Kerner. Die zentrale Lage und die Geschichte geben dem Weingut und seinen Reben Identität und der Arbeit im Weinberg Bedeutung.

Das junge Alter des Önologen drückt sich in der Philosophie der Weinproduktion und im Stil der erzeugten Weine aus. Zusammen mit anderen jungen Önologen aus dem Gebiet St. Magdalena sucht er nach neuen Ausdrucksformen.

Der Lagrein Riserva der Familie Gojer stammt aus den besten Bozner Lagen in Gries, St. Magdalena und Rentsch. Die Mischung verleiht dem Wein seine elegante und komplexe Struktur.

Das Weingebiet von St. Magdalena weist mit seinem warmen geradezu mediterranen Klima eine optimale Lage auf, das den Vernatsch-Reben eine bemerkenswerte Ausdruckskraft und dem Wein einen unwiderstehlichen unverwechselbaren Charme verleiht.

Der St. Magdalener von der Rondell Rebe folgt dem Vorbild eines Burgunders: Nur die besten Parzellen mit den ältesten Reben sind für den „Rondell“ bestimmt. Und so ist das Ergebnis ein kräftiger und eleganter Wein, der große Ähnlichkeit mit einem Blauburgunder aufweist.

Gesamtproduktion: 60.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 13.000 Flaschen

St. Magdalener 22.000 Flaschen

Fläche: 8,5 Hektar

Weine:

St. Magdalener Vigna Rondell

St. Magdalener Classico

Lagrein Riserva

Lagrein Granat

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, nach Voranmeldung

Franz Gojer Glögglhof

Rivelaunweg 1, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 978775

info@gojer.it

www.gojer.it

Autobus Linie 8 bis zur Haltestelle Rentsch, anschließend

50 m zu Fuß Richtung Hügel



PFANNENSTIELHOF

Kellerei und Weingut
Gründung 1561
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Johannes Pfeifer



Seit 1816 befindet sich das Weingut im Besitz der Familie Pfeifer, jetzt mit ihren beiden jungen Töchtern. Es ist die achte Generation, die sich mit Leib und Seele der Weinproduktion hingibt. 1561 findet sich die erste Angabe des Hofes als Weingut mit einer Presse: „Hof mit Torggl“. Heute bestimmt die Weinproduktion das Leben der Familie, eine ausschließliche Produktion aus den zwei autochthonen Rebsorten Lagrein- und Vernatsch. 2019 erhielt der Önologe und Inhaber Johannes Pfeifer einen Preis für sein Lebenswerk aufgrund seines „Annver St. Magdalener Classico 2017“. Die Jurybegründung: „für einen besonders exzellenten Wein, der ein Maßstab für die ganze Region ist“. Diese Ehre ist Ansporn für die ganze Familie und vor allem für die zwei Töchter, die, obwohl noch sehr jung, schon in die Fußstapfen ihres Vaters treten.

Der „Lagrein vom Boden“ wird so bezeichnet, weil er auf einem tiefen, die Wärme speichernden Boden gedeiht, der aus Kies und Sand besteht - ein Schwemmlandboden in der Nähe des Flusses Eisacks. Das verleiht ihm einen samtigen und weichen Charakter. Die Reberziehung erfolgt auf Pergolen.

Der St. Magdalener wird immer in seinem ursprünglichen Bozner Weinanbau-Gebiet produziert. Es handelt sich um einen frischen und fruchtigen, angenehmen Wein, der gleichzeitig komplex, intensiv und leicht würzig schmeckt. Er hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten, 2009 war es der erste Vernatsch-Wein, der die Drei Gläser des Gambero Rosso erhielt. Die Hausherrin serviert den St. Magdalener mit dem traditionellen Knödel-Gericht mit Kalbsgulasch.

Gesamtproduktion: 45.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 20.000 Flaschen

St. Magdalener 25.000 Flaschen

Fläche: 4 Hektar

Weine:

St. Magdalener Classico „Annver“, St. Magdalener Classico

Lagrein Rosé, Lagrein vom Boden, Lagrein Riserva

Shop/Önothek:

Verkauf in der Kellerei

Tel. +39 0471 970884, Mobil +39 339 1644258

Pfannenstielhof

Pfannenstielweg 9, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 970884, Mobil +39 339 1644258

info@pfannenstielhof.it

www.pfannenstielhof.it

Autobus Linie 1, Haltestelle Pfannenstiel und dann 500 m zu Fuß, durch die Bahnunterführung, der gelben Beschilderung folgen



Zundlhof

Weingut Tenuta

ZUNDLHOF

Kellerei und Urlaub auf dem Bauernhof, Gründung 1975
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Helmuth Ramoser



Das schon seit den 1970er Jahren als Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieb genutzte Gut liegt in der Talebene des Stadtteils Rentsch, nur 1,5 km vom historischen Zentrum von Bozen entfernt. Die Familie Ramoser erbt den Grund vom Geschlossenen Erbhof der Familie und baute darauf ein Gebäude für die Ferienwohnungen. Nebenbei bewirtschaftete sie den dazugehörigen Weinberg. Wächter des Weinguts, umgeben im Grün, sind die Gänse. Zur Tradition der Familienproduktion gehören mittlerweile Lagrein und St. Magdalener Classico. Die Bezeichnung Zundlhof geht auf den Namen der ursprünglichen Familie Zunell aus dem Jahr 1584 zurück, aus der später Zuanel und dann Zunele wurde. Seit 1828 nahm das Gut den endgültigen Namen Zundlhof an, als der Vorfahre Anton Egger Zundl den Besitz übernahm.

Der Lagrein hat einen starken Charakter, unverwechselbar, mit einer rustikalen und doch eleganten Note.

Der St. Magdalener wird in seinem Cru-Gebiet produziert. Er hat eine rubinrote Farbe, die bis Granatrot reicht, einen vollen und harmonischen Geschmack. Er zeichnet sich durch Körper, Fülle, und einen Hauch von Kirsche aus.

Gesamtproduktion: 10.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 2.000 Flaschen

St. Magdalener 5.000 Flaschen

Fläche: 3,5 Hektar

Weine:

St. Magdalener Classico

Cabernet Sauvignon

Merlot

Lagrein

Blauburgunder

Weißburgunder

Shop/Önothek:

täglich, vorzugsweise nach telefonischer Vormerkung

Zundlhof

Rentscher Straße 48b, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 978 702

www.zundlhof.it

Autobus Linie 8, Haltestelle Rentsch, anschließend ca. 50 m hinter dem Magdalenerhof



WEINGUT

Griesbauerhof

GRIESBAUERHOF

Kellerei, Weingut und Buschenschank
Gründung 1785
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Lukas Mumelter



An der Hauptstraße von Rentsch, am Fuß des St. Magdalena Hügels, liegt der 1785 gegründete Griesbauerhof. Von der Anhöhe des kleinen flachen Hügels aus dominiert er die Stadterweiterung im Westen. Georg und Margareth Mumelter führen den Betrieb und bewirtschaften den Hof mit viel Leidenschaft und Respekt vor der Natur. Seit 2018 kümmern sie sich zusammen mit ihrem Sohn Lukas um die Weinproduktion. Michael, der älteste Sohn, hat im Garten des Hofes eine kleine Winebar eröffnet: „FreiRaum mumi“. Hier bereitet und serviert er selbst zubereitete Backwaren und lädt zur Verkostung der Griesbauerhof-Weine, aber auch jener seiner Südtiroler und internationalen Freunde. Das hat neuen Schwung in den traditionsreichen Betrieb gebracht. Bekannt ist der Hof auch wegen der Tomaten von Frau Mumelter: Sie baut bis zu 30 verschiedene Tomatensorten an. Diese Leidenschaft wird anlässlich des Tomatenfestes gefeiert, das jedes Jahr am ersten Montag im August auf dem Bauernhof stattfindet. Sterneköche bereiten dann edle Gerichte aus Tomaten zu.

Brillant und intensiv ist die Kirschfarbe dieses Lagreins, ein Wein mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Intensität und Komplexität der Aromen von dunklen Beerenfrüchten und erdigen Alterungsnoten von Leder. Er ist sehr harmonisch, frisch, mit einem guten Tanningehalt und einem anhaltenden Abgang.

Der St. Magdalener ist ein trockener Rotwein, gekennzeichnet durch eine leuchtend rote Farbe.

Er hat intensive Kirscharomen, einen süßen Mandel-Nachgeschmack und eine frische und leichte Säure. Am Gaumen ist er vollmundig und anhaltend mit einer leicht tanninhaltigen Struktur. Er ist eindeutig der meistgetrunkene Wein in der Hofkneipe und beeindruckt durch seine Eleganz.

Gesamtproduktion: 35.000 Flaschen/Jahr

Lagrein 13.000 Flaschen, St. Magdalener 12.000 Flaschen

Fläche: 4 Hektar

Weine:

Weißburgunder, Pinot Grigio, Merlot Rosé, St. Magdalener Classico,

„Isarcus“ St. Magdalener Classico, Lagrein, Lagrein Riserva, „Spitz“ Merlot, Cabernet Sauvignon Riserva und „Perflabilis“, der neue Selektionswein auf Lagrein-Grundlage

Shop/Önothek:

Shop ganzjährig geöffnet; Winebar „FreiRaum mumi“ geöffnet von Mai bis Ende Oktober von Montag bis Freitag ab 16 Uhr

Griesbauerhof, Georg Mumelter

Rentsch 66, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 973090

info@griesbauerhof.it

www.griesbauerhof.it

Autobus Linie 8, Haltestelle Rentsch, das Weingut befindet sich nach nur 100 m auf der rechten Seite





LARCHERHOF

Weingut und Kellerei
Gründung 1893
Stadtteil: Rentsch, Bozen
Önologe: Hans Jochen Spögl



25

Der Larcherhof ist ein Weingut mit alter Tradition. Am Fuß des Hügels von St. Magdalena wurde er bereits im 14. Jahrhundert erbaut und ist seit 1893 im Besitz der Familie Egger-Spögl. Die Eigenproduktion der Familie begann allerdings erst 2008. Das Weingut verfügt über Rebanlagen, die beim Lagrein in etwa hundertjährig, beim St. Magdalener 75 Jahre alt sind. Der Ertrag ist gering, die wenigen Flaschen bergen den Geschmack der alten Kelterungstradition, zudem intensive und temperamentvolle Aromen. Der Keller des Larcherhofes ist ihr Aushängeschild, die Familie produziert den Wein noch im Originalkeller von 1700. Und weil er so schön und urig ist, wird er gern als Schauplatz für Hochzeiten, Partys und Verkostungen genutzt.

Der Larcherhof Lagrein ist mit der Geschichte der hundertjährigen Reben verbunden, die den Geschmack der Vergangenheit bewahren. Zusammen mit dem kleinen Ertrag jüngerer Reben verfeinert er sich durch deren Aromen von Beeren und Veilchen. Er zeigt ein angenehmes Bouquet mit feinem Körper und tanninhaltiger Struktur. Vier Monate lang wird er in Eichenfässern gelagert, während der Reserva Lagrein 12 Monate in Tonneaux heranreift.

Der rubinrote St. Magdalener stammt von 75 Jahre alten Reben mit kleinen, saftigen und grauen Vernatsch-Trauben. Sein Geschmack ist fruchtig mit einem blumigen und frischen Aroma und wird mit einem Hauch von Lagrein abgerundet, nicht mehr als 5%.

Gesamtproduktion: 45.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 25.000 Flaschen
Lagrein Kretzer Rosé 7000 Flaschen
Lagrein Reserva Rivalaun 4.000 Flaschen
St. Magdalener 6.000 Flaschen

Fläche: 4,5 Hektar

Weine:

Lagrein DOC
St. Magdalener

Shop/Önothek:

Von Montag bis Samstag, 8–19 Uhr
Sonntag und Feiertage nach telefonischer Voranmeldung
Mobil +39 340 6721183

Larcherhof

Fam. Spögl
Rentsch 82, 39100 Bozen
info@weingut-larcherhof.eu
www.weingut-larcherhof.eu

Autobus Linie 8, in Unterleitach aussteigen



WEINGUT LOACKER

Kellerei und Weingut
Gründung 1979
Stadtteil: St. Justina, Bozen
Önologe: Hayo Loacker



26

Viele von uns kennen bestimmt den Namen Loacker in Verbindung mit der Industriebäckerei. Genau aus diesem Lebensmittelwissen und aus der Verwurzelung mit dem Territorium entstand 1979 das Weingut Loacker etwas oberhalb von Bozen. Heute sind seine Weine aus Bozen und auch aus der Toskana für ihre Einzigartigkeit und für ihre biologische Anbauweise bekannt. Mit dem biodynamischen Anbau haben die Loacker anfangs Vordenker- und Pionierarbeit geleistet. Sie bewirkte eine Gesundung des Bodens, eine Stimulierung der Abwehrkräfte durch homöopathische Arzneimittel, und resistere Reben. Das Weingut gewann 2015/2016 den Best of Lagrein mit dem „Gran Lareyn“ und 2017 den Falstaff mit dem St. Magdalener „Morit“. Die Familie konzentriert sich nun vorwiegend auf die Emotionen der Verbraucher*innen beim Verkosten in ihrem „Skywine Pavillon“ mit atemberaubender Aussicht auf Bozen und den Rosengarten und versucht Gästen bei Führungen einzigartige Erlebnisse zu bieten. Erst 2016 renovierte sie den schwebenden Verkostungsraum auf der Anhöhe direkt am Weingut.

Der Lagrein „Gran Lareyn“: rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase beweist er sich fruchtig mit intensiven Noten von Waldbeeren, Eukalyptus, Veilchen, Gewürzen und Vanille. Er hat eine kräftige Säure, die von weichen Tanninen begleitet wird.

Ihr St. Magdalener „Morit“: rubinrot mit violetterm Rand. Fruchtig in der Nase auch er, diesmal mit Noten von Kirsche, Erdbeeren und Waldbeeren, einem Hauch von grünem und schwarzem Pfeffer. Er besticht durch angenehme Säure, leichte und elegante Tannine, einem nachhaltigen und harmonischem Abgang.

Gesamtproduktion: 60.000/70.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 9.500 Flaschen, St. Magdalener 10.000 Flaschen

Fläche: 7 Hektar in Bozen und 43 Hektar in der Toskana, zwischen Montalcino und der Maremma

Weine:

Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon Blanc
St. Magdalener
Lagrein
Merlot, Cabernet

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 9–13 und 14–17 Uhr

Weingut Loacker

St. Justina 3, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 365125
www.loacker.bio
lo@cker.it

Autobus Linie 8, Haltestelle Abzweigung Ritten, anschließend 13 Min. zu Fuß in Richtung Kirchlein; auch City Bus Rentsch–St. Justina



ANSITZ WALDGRIES

ANSITZ WALDGRIES

Kellerei und Weingut
Gründung 1242
Stadtteil: St. Justina/Rentsch,
Bozen
Önologe: Christian Plattner



Das historische Weingut Anstiz Waldgries geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Es erstreckt sich am Hügelrand von St. Magdalena und der Straße auf den Ritten. Auf der einen Seite weitet er den Blick auf den Rosengarten aus und auf der anderen Seite auf die ausgedehnten Weinberge und die Stadt Bozen. Seit 1930 betreibt die Familie Plattner dieses alte Weingut, das die lange heimische Keltertradition und die modernsten Visionen der Bewirtschaftung und Interpretation des Weins vereint. Waldgries verdient einen Besuch und einen Spaziergang im Weinberg, und sei es wegen des Freiluft-Lehrpfades, den der junge Önologe Christian Plattner zusammen mit seinem Künstlerfreund Philipp Moroder Doss aus Gröden errichtet hat. Der 600 m lange Weg führt zu einem Aussichtspunkt mit herrlichem Blick auf die Stadt Bozen, die kleine Ortschaft St. Magdalena und die Schlösser Kampenn und Karneid.

Der St. Magdalener Classico Waldgries drückt seinen wahren Charakter aus: raffiniert, elegant, mit frischen Noten von roten Früchten. Am Gaumen spiegelt er auf wunderbare Weise Lage, Klima und Terroir des Weinbergs wider, der in einer der heißesten und sonnigsten Gegenden der Stadt liegt: Palmen, Oliven- und Feigenbäume gedeihen hier in einer außergewöhnlichen, von den Dolomiten dominierten Landschaft. 2009 hat der Önologe den alten gemischten Rebsatz wieder zu neuem Leben erweckt und eine der erlesensten Lagen Südtirols mit verschiedenen historischen Vernatsch-Spielarten bepflanzt und eine exklusive St. Maddalener Selektion mit dem Namen Antheos geschaffen.

Der Lagrein Mirell ist mit der Geschichte des Weingutes verbunden, denn Mirell hieß nicht nur die Frau, die auf einem alten Gemälde im Familienbesitz porträtiert wurde, sondern Mirell ist auch das Symbol für die Sorgfalt in der Auswahl der Lagrein-Trauben. Intensives Rubinrot, Fülle und Körper mit samtigen Tanninen.

Gesamtproduktion: 70.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 30.000 Flaschen, St. Magdalener 25.000 Flaschen

Fläche: 8,2 Hektar, davon 7 Eigentum

Weine:

Sauvignon Blanc Myra, Weißburgunder Riserva Isos, St. Magdalener Classico, St. Magdalener Classico Antheos, Jahrgangs-Lagrein, Lagrein Riserva, Lagrein Mirell, Lagrein Roblinus de' Waldgries, Rosenmuskateller

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 8–12.30 und 14–18 Uhr, Samstag 8–12 Uhr

Weingut Waldgries

St. Justina 2, 39100 Bozen
Tel. +39 0471 323603, info@waldgries.it, www.waldgries.it

Autobus Linie 8 bis zur Rentscher Brücke (Abzweigung Ritten) und dann zu Fuß bis zur ersten Kurve auf der Straße nach Ritten



MAYR-UNTERGANZNER

Weingut und Kellerei
Gründung 1629
Stadtteil: Zwölfmalgreien/Kampill,
Bozen
Önologe: Josephus und Josef Mayr



Am nördlichen Ostrand des Bozner Beckens liegt in 285 m Höhe auf einem für die Gegend typischen Porphyrfelsen der Mayr-Unterganzner-Hof, interessanterweise an der Mündung des Eggenbachs in den Eisack erbaut. Seit der Antike werden hier edle Trauben angebaut. Und seit mehr als zehn Generationen widmet sich die Familie Mayr der Produktion von Qualitätsweinen. Josephus und seine Frau Barbara bewirtschaften Weingut und Hof mit Hingabe. Der Hof ist auf jeden Fall einen Besuch wert: Seine Weine zeichnen sich durch eine späte Lese aus, die jeder Flasche Charakter verleiht. Das Weingut ist bekannt für den vielgepriesenen und seltenen „Lamarein“, der aus ausgewählten kleinen und getrockneten Lagrein-Trauben hergestellt wird.

Der Lagrein, der auf etwa 25 Jahre alten Pergolen angebaut wird, wird Mitte Oktober geerntet. Er zeichnet sich durch intensives Granatrot aus, hat ein fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Brombeeren, dunklen Beeren und Schokolade. Der Geschmack ist voll, langanhaltend, mit samtigen Tanninen.

Ihr St. Magdalener wird von Anfang bis Mitte Oktober geerntet. Die Vinifikation: Entrappung und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von einer Woche. Ausgebaut wird er durch biologischen Säureabbau und durch Lagerung in kleinen und mittelgroßen Holzfässern. Seine Kennzeichen: dunkles Rubinrot, Aromen von Mandel, reifen Früchten und Veilchen. Am Gaumen ist er füllig, warm, edel durch weiche Tannine.

Gesamtproduktion: 60.000/80.000 Flaschen/Jahr
Lagrein 25.000 Flaschen, St. Magdalener 15.000 Flaschen

Fläche: 10 Hektar

Weine:

Lagrein Kretzer, Lagrein Riserva, Lamarein, St. Magdalener klassisch, St. Magdalener, Chardonnay, Sauvignon, Kerner, Cabernet

Shop/Önothek:

von Montag bis Freitag, 8.30–12.30 und 15.30–19 Uhr
Samstag 8.30–12.30 Uhr

Erbhof Unterganzner

Barbara & Josephus Mayr
Kampiller Weg 15 an der Innsbrucker Straße
39053 Kardaun / Bozen
Tel. +39 0471 365582, info@mayr-unterganzner.it
www.mayr-unterganzner.it

Autobus Linie 8, in der Nähe der Tankstelle Q8 aussteigen und durch die Bahn- und Straßenunterführung gehen. Beim Holztor angelangt, läuten.



Bozen Highlights

FEBRUAR
Auf den Spuren der Liebe
www.bolzano-bozen.it

MÄRZ
Bozner Weinkost
www.bolzano-bozen.it

APRIL
Spring in the City
www.bolzano-bozen.it

Bolzano Film Festival Bozen
www.filmfestival.bz.it

500 Miglia Touring
www.500miglia.net

MAI
Blumenmarkt
www.bolzano-bozen.it

Rando Imperator
www.witoor.com

JUNI
Augustour 2020
www.augustour.it

Castelronda
www.bolzano-bozen.it

Veteran for Friends - Oldtimer
www.veteran.it

JUNI/JULI
Südtirol Jazz Festival Alto Adige
www.suedtiroljazzfestival.com

JULI
Fina Diving Grand Prix
www.grandprixbolzano.com

Bolzano Danza / Tanz Bozen
www.bolzanodanza.it

Dolomiten Radrunfahrt
www.girodolomiti.com

JULI/AUGUST
Bolzano Festival Bozen
www.bolzanofestivalbozen.it

AUGUST
Lorenznacht
www.bolzano-bozen.it

Südtirol Ultra Skyrace 2020
www.suedtirol-ultra-skyrace.it

SEPTEMBER
St. Magdalener Culinarium
www.bolzano-bozen.it

Transart
www.transart.it

Dolomiti IRA Classic
www.veteran.it

Dolce Vita
www.bolzano-bozen.it

International Oldtimer Day
www.veteran.it

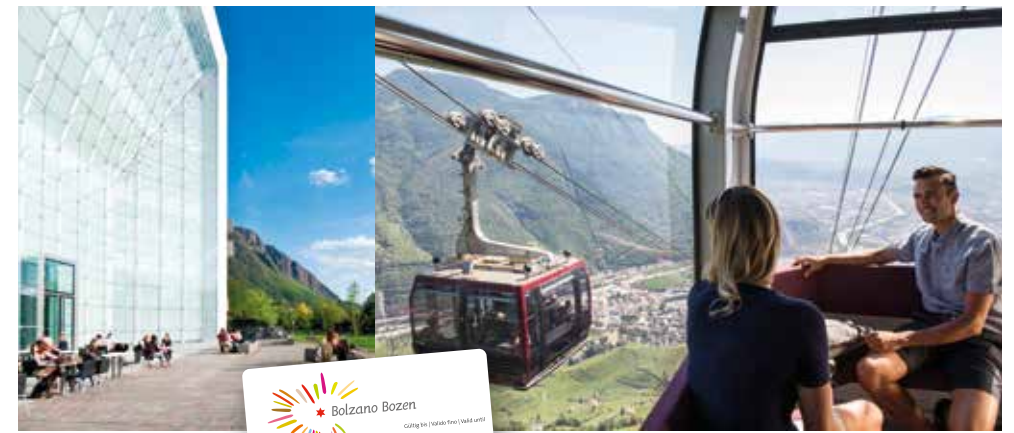
OKTOBER
Bell'Italia - excellent Italian food
www.bellitaliatour.com

Bolzano Bozen City Trail
www.bolzano-bozen.it

DEZEMBER-JANUAR
Christkindlmarkt
www.mercatinodinatalebz.it

DEZEMBER
BoClassic Silvesterlauf
www.boclassic.it

Änderungen vorbehalten



Bozen Card

Kostenlos, aber kostbar: Ihre Vorteilskarte für Bozen und Umgebung

Die Bolzano Bozen Card ist Ihre persönliche Eintrittskarte in eine Welt voller Attraktionen und Vorteile, um Bozen, Jenesien, das Sarntal, Leifers und Mölten mit mehr Komfort zu erleben.

Inklusivleistungen: Eintritt in die Bozner Museen sowie in weitere rund 80 Südtiroler Museen, freie Fahrt auf allen öffentlichen Verkehrsmitteln – inklusive der drei Bozner Seilbahnen Kohlern, Ritten und Jenesien – und viele weitere Vorteile.

Die Bolzano Bozen Card ist kostenlos bei folgenden Partnerbetrieben* erhältlich:

Apartment LAFRI - Apartment Leonardo - Apartment R11 - Apartment Vinci 16 - Appartamento Ospitale - Argentieri Guesthouse - Bad St. Isidor - Bolzano Cosy Flat - Bozen Apartment Garibaldi - Casa al Duomo/Domhaus - Eberlehof - Exclusive B&B „Il Battente 1862“ - Gardar Apartment - Gasthaus Hotel Hofer - Gasthof Kohlern - Gold Experience 5 - Hotel Post Gries - Hotel Scala Stiegl - Kristplonerhof - Living Rencio by Studio Bolzano - Lux Penthouse Museumstraße - Messnerhof - Natürlich Südtirol Apartment - Pixner Apartments - Plattnerhof - Rosengarten Rooms - Sir Thomas Bed&More - Tollhof - Treci sas - Fewo Südtirol Apartment + Fewo 8 - Wohnzimmer

*Änderungen vorbehalten



Herausgeber: Verkehrsamt der Stadt Bozen

Idee und Projektverwirklichung: G.I.R | Geo Identity Research, Bozen

Redaktion: Cristina Ferretti

Kartierung: G.I.R | Geo Identity Research, Bozen

Grafische Ausarbeitung: G.I.R. | Geo Identity Research, Bozen

Übersetzung aus dem Italienischen: Anita Rossi

Fotocredits und Dank:

Cristina Ferretti

Carlo Ferretti

Remo Nardini

Stadtarchiv Bozen

Schutzkonsortium St. Magdalener

Konsortium Südtirol Wein

Südtiroler Weinstraße

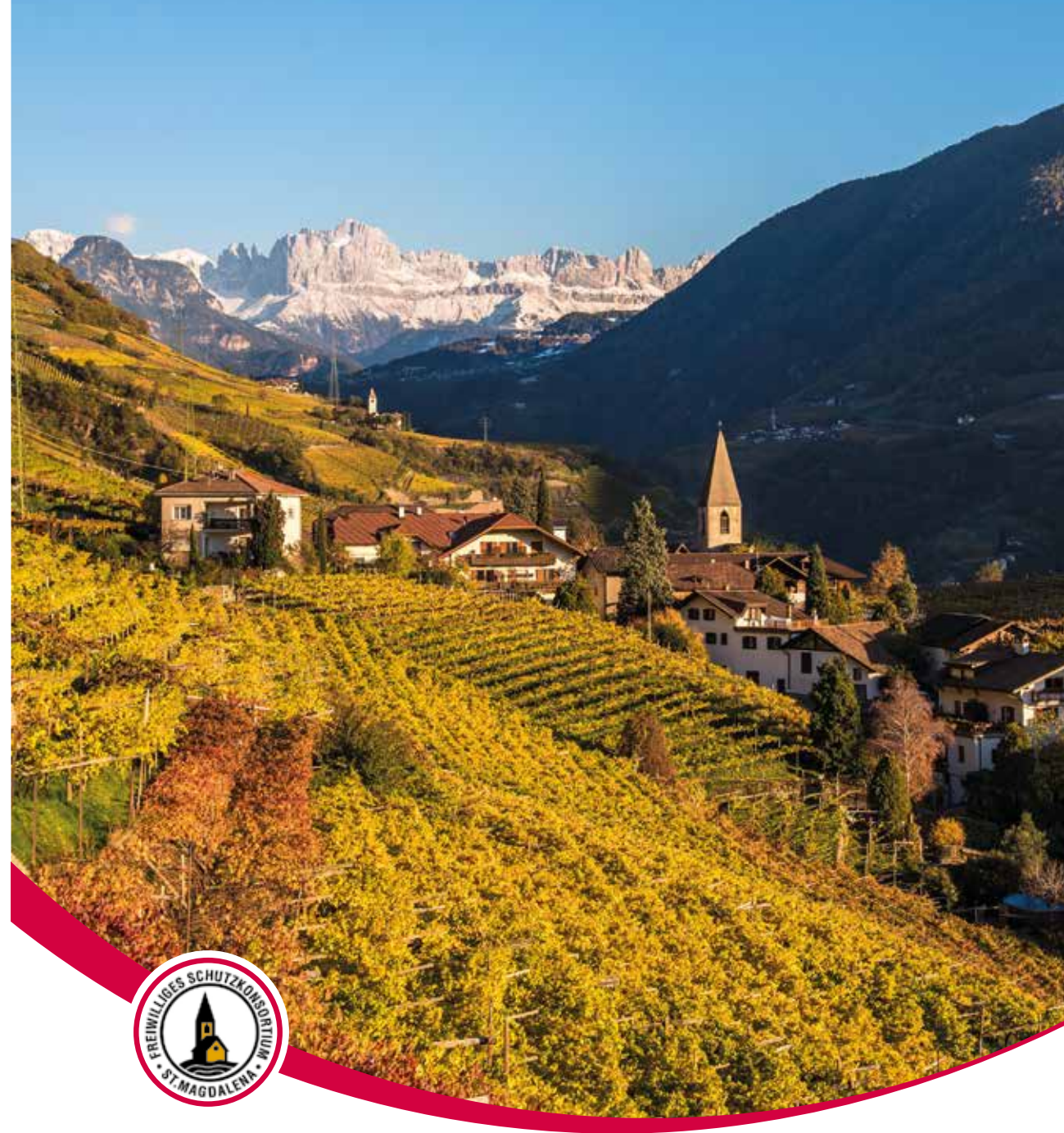
Wir danken allen 28 Kellereien und ihren Winzer*innen für Fotos und Mitarbeit.

Grafik und Layout: Friesenecker & Pancheri, Bozen

Druck: Tezzele by Esperia

Stand: 2020

All rights reserved



ST. MAGDALENER
DER KLASSIKER AUS BOZEN

www.magdalener.com



