

ERBHOF UNTERGANZNER

Composition Reif

Vino Rosso d'Italia Südtirol



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Erbhof Unterganzner
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Produzent

Am Ostrand des Bozner Beckens in 285m Meereshöhe auf ortstypischen Porphyrfels gebaut, dort wo der Eggentaler Bach in den tosenden Eisack mündet, liegt der Erbhof Mayr-Unterganzner. Die Familie Mayr, kultiviert hier Weinreben seit dem Jahr 1629. Simon Mayr, „Küchenmayr“ in Völs am Schlern hat im fernen Jahr 1629 den Unterganznerhof käuflich erworben. Die Familie Mayr lebt und arbeitet dort seit nunmehr zehn Generationen. Der Besitz wurde immer in direkter Erbfolge vom Vater an den Sohn weitergegeben. So ist das Anwesen typisches Beispiel eines „geschlossenen Hofes“. Nur durch jahrzehntelange Erfahrung, den gemeinsamen Einsatz und den Zusammenhalt aller Generationen am Hof ist es möglich, Weinqualität in der hier produzierten Form zu erreichen. Oberstes Gesetz ist es, dass sich bei der Pflege des Weinberges alle Maßnahmen darauf konzentrieren, hochwertigstes Traubengut zu kultivieren. Dabei hat sich der „Unterganznerbauer“ – allen modernen Entwicklungen zum Trotz – der Pergelkultur verschrieben. Allerdings wird die „Erziehung auf der Pergola“ so modifiziert, dass hohe Stockanzahlen pro Hektar gepaart mit niedrigen Stockerträgen die Qualität sichern. Durch sorgfältige Auswahl der Rebsorten, durch neue Erkenntnisse im Umgang mit der Ertragsregulierung und mit schonenden Pflegemaßnahmen wird dieses Ziel verfolgt. Bewusst verzichtet man hier auf Kunstdünger und Unkrautvernichtungsmittel. Um das angestrebte hohe Rebstock Alter zu erreichen, werden die Weinberge nicht gänzlich gerodet, sondern nur teilweise durch neue Setzlinge verjüngt. Dem Lagrein – als wichtigster Weinsorte am Hof – wird besonderes Augenmerk geschenkt: Durch jahrzehntelange Selektionsarbeit sind Rebackömmlinge entstanden, die weiterhin höchste Weinqualität garantieren. Schon immer haben sich die „Unterganzner“ mit der Kunst der

Kellermeister beschäftigt. Beweis dafür ist ein gut erhaltenes Büchlein, dessen Inhalt als vollkommener Unterricht für Kellermeister gedacht war. Während die Weine früher ausschließlich in Holzfässern gelagert und lange vor dem Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts auch außerhalb der Landesgrenzen transportiert wurden, sind die heutigen Keller mit Beton, Stahl und innovativen Techniken ausgestattet. Dennoch spielt das Holzfass nach wie vor eine