

IGNAZ NIEDRIST

Weingut Ignaz Niedrist
39057 Girlan – Eppan (BZ) · Runggweg 5
Tel. +39 0471 664494
info@ignazniedrist.com
www.ignazniedrist.com

Inhaber/in und Betriebsleitung

Ignaz und Elisabeth Niedrist

Keller Johannes, Ignaz und Maria Niedrist

Historie Anwesen seit über 200

Jahren in Familienbesitz, im Jahr 1989

Wiederaufnahme der Weinproduktion

Rebfläche 11 Hektar

Jahresproduktion 60 000 Flaschen

Beste Lagen Eppan Berg, Girlan (Rungg und Mühlweg), Bozen Gries, Kaltern am See

Boden Moränenschotter (Girland), Kalkschotter (Eppan Berg), Talferschotter (Gries)



Die Geschichte des Weinguts Ignaz Niedrist ist eine der leisen Töne – aber eben auch eine der Konsequenz. Seit 1989 bewirtschaften Ignaz und Elisabeth Niedrist den kleinen Hof in Eppan mit großer Sorgfalt. Von Anfang an stand nicht die schnelle Vermarktung im Mittelpunkt, sondern das Streben nach Herkunft, Präzision und innerer Balance. Die Lagen des Betriebs zählen zu den höchstgelegenen des Überetsch, viele Parzellen schmiegen sich an bewaldete Hänge oder liegen auf kargen, steinigen Terrassen. Viele davon gehören zu jenen Zonen, die früher als „zu kalt“ galten – heute sind sie ein Segen. Genau in diesen oft schattigen, windoffenen Lagen mit kalkreichen oder porphyrischen Böden reifen die Trauben langsam, bewahren Frische, entwickeln Komplexität. Der Weißburgunder Limes etwa zeigt in seiner besten Form keine Primärfrucht, sondern helle, steinige Kühle, pikante Salzigkeit, feine Spannung am Zungenrand. Die Cuvée

Trias verbindet Chardonnay, Incrocio Manzoni und Petit Manseng auf so ungewöhnliche wie elegante Weise: cremig, rauchig, kräuterwürzig – und trotzdem immer salzig, fokussiert, getragen von vertikaler Struktur. Es sind keine Weine, die mit der Tür ins Haus fallen. Aber sie bleiben lange im Kopf. Ähnlich verhält es sich bei den Rotweinen – allen voran dem Blauburgunder vom Kalk. Der Jahrgang 2021 zeigt, wie eng hier Stil und Herkunft miteinander verwoben sind: kühle Frucht, erdige Würze, ein Hauch floraler Tiefe, dazu feinkörniges Tannin und vibrierende Säure. Ein Spätburgunder mit alpiner Handschrift, sehr eigenständig und ganz auf Finesse gebaut. Daß alle diese Weine so ruhig und klar wirken, liegt nicht nur an den Lagen, sondern auch an der Haltung im Keller. Hier wird nichts forciert, keine Extraktion, kein Show-Holz, kein Zucker-Trick. Lange Hefelager, teils im gebrauchten Holz, geduldiger Ausbau in Barrique oder Tonneaux – das ist das Rezept. Oft bleibt der Wein noch ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

- | | | |
|----|---|------|
| 91 | 2023 Südtirol DOC Weißburgunder Berg | |
| | 21 € 13,5 % | |
| 91 | 2022 Südtirol DOC Weißburgunder Limes | |
| | 29 € 14 % | |
| 92 | 2023 Südtirol DOC Sauvignon Blanc Porphy & Kalk | |
| | 22 € 13,5 % | |
| 92 | 2022 Mitterberg Weiß IGT Trias | |
| | 29 € 14 % | |
| 93 | 2022 Südtirol DOC Chardonnay vom Kalk | |
| | 48 € 14 % | |
| 90 | 2024 Kalterersee DOC Classico Superiore | |
| | 18 € 13 % | |
| 92 | 2021 Südtirol DOC Merlot Vigna Mühlweg | |
| | 36 € 14 % | TIPP |
| 94 | 2021 Südtirol DOC Blauburgunder Riserva | |
| | 39 € 13,5 % | |
| 95 | 2021 Südtirol DOC Blauburgunder vom Kalk | |
| | 65 € 14 % | |

Mehr Weine in der VINUM Weinguide-App