



Südtirol

Plötzner Weißburgunder 2025:
*das Aushängeschild der Kellerei Sankt Pauls
feiert seinen 40. Jahrgang*

Mit dem **Jahrgang 2025** begeht der **Plötzner Weißburgunder Südtirol DOC** der **Kellerei Sankt Pauls** sein **40-jähriges Jubiläum**. Er wurde erstmals auf der Vinitaly 2026 präsentiert und ist seit Juni im Handel erhältlich. Für die traditionsreiche Südtiroler Kellereigenossenschaft, die 1907 in St. Pauls in der Gemeinde Eppan an der Weinstraße gegründet wurde, stellt dieses Jubiläum einen bedeutenden Meilenstein in ihrer Geschichte dar. Hier hat sich der **Weißburgunder** im Laufe der Jahrzehnte zum Aushängeschild der Kellerei entwickelt – und der Plötzner zu einer der zentralen Interpretationen dieser Rebsorte.

„Wir sind stolz auf dieses besondere Jubiläum“, erklärt Obmann **Bernhard Leimegger**. „In den vergangenen vier Jahrzehnten hat sich der Plötzner zu einem Wein entwickelt, der die **Identität** der Kellerei Sankt Pauls maßgeblich geprägt hat. Er steht für unser Anbaugebiet ebenso wie für die Arbeit unserer **190 Winzerfamilien**, die ihre Weinberge mit großem Engagement bewirtschaften. Der 40. Jahrgang unterstreicht die kontinuierliche Bedeutung des Weißburgunders für unsere Kellerei und für das Weindorf St. Pauls, in dem der Weinbau seit jeher eine zentrale Rolle spielt.“

Die Entstehung des Plötzner geht auf das Jahr **1986** zurück, als der damalige Kellermeister der Kellerei Sankt Pauls, **Valentin Spitaler**, die Idee entwickelte, eine eigenständige **Selektion** von Weißburgunder mit klar definiertem Profil zu schaffen. Die Wahl fiel auf die **höchstgelegenen Weinberge** oberhalb von St. Pauls – jene rund um den Plötznerhof auf **etwa 650 Metern Meereshöhe** nahe Schloss Boymont. Diese Parzellen zeichneten sich durch eine ausgeprägte Säurestruktur der Trauben aus – eine Eigenschaft, die bis heute erhalten geblieben ist und dem Wein seine besondere Frische und Eleganz verleiht.

„Eine Entscheidung, die sich als äußerst erfolgreich erwiesen hat: Von Jahr zu Jahr hat sich der Plötzner durch seinen deutlichen **alpinen Charakter** etabliert, der zugleich ein authentischer Ausdruck unseres von den Bergen geprägten Terroirs ist“, betont Kellermeister **Philipp Zublasing**. „Ausgehend von ursprünglich rund einem Hektar ist die Rebfläche, die dem Plötzner gewidmet ist, mittlerweile auf etwa acht Hektar angewachsen. Die Parzellen liegen in näherer Umgebung zueinander und erstrecken sich auf Höhenlagen zwischen **520 und 670 Metern**, allesamt am Fuß des Gantkofels und nach Osten



ausgerichtet. Sie teilen dieselbe Bodenbeschaffenheit: **postglaziale Dolomitböden mit hohem Kalkanteil**, die das Profil des Weines entscheidend prägen.“ Die Reben sind zwischen 20 und 50 Jahre alt und werden im Guyot-System, teilweise jedoch auch noch im traditionellen Pergelsystem, insbesondere in den höher gelegenen, historischen Lagen, erzogen.

Das typische **kühle und gut durchlüftete Mikroklima** an den Hängen des Mendelgebirges, mit hohen **Tag-Nacht-Temperaturschwankungen**, fördert eine optimale Reife der Trauben sowie die Entwicklung der charakteristischen **Säurestruktur** des Weins. Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand, während Vinifikation und Ausbau überwiegend in **Edelstahltanks** stattfinden. Ein kleiner Teil reift zudem in großen Holzfässern.

„Vom Plötzner Weißburgunder 2025 wurden rund 49.000 Flaschen produziert, eine Menge, die je nach Jahrgang leicht variieren kann“, erklärt **Tobias Leimgruber**, Vertriebsleiter der Kellerei Sankt Pauls. „Der Plötzner ist in vielen Märkten sehr gefragt und überzeugt durch einen klar wiedererkennbaren Charakter, der über die Jahre hinweg konstant geblieben ist. Dadurch hat er sich als **Leitwein** unseres Sortiments etabliert, in dem der alpine Stil den roten Faden bildet.“

Der **Plötzner Weißburgunder 2025** zeigt sich im Glas mit Aromen von grünem Apfel und weißem Pfirsich, begleitet von floralen Noten und feinen kräuterigen Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich **frisch und elegant**, mit einem straffen und fein salzigen Abgang. Der neue Jahrgang, der mit einer **Jubiläumsetikette** anlässlich des 40-jährigen Bestehens versehen ist, ist ab Juni 2026 im Handel erhältlich.

Die **Kellerei Sankt Pauls**, die 1907 von 36 Winzern in der Gemeinde Eppan an der Weinstraße gegründet wurde, zählt heute 190 Mitglieder, die 185 Hektar Weinberge im integrierten Anbau (seit 2023 SQNPI-zertifiziert) bewirtschaften. Diese befinden sich hauptsächlich rund um das Dorf und reichen bis mitten in den Ortskern von St. Pauls. Die Rebflächen zeichnen sich durch eine große Vielfalt an Lagen, Höhenunterschiede (von 290 bis 650 m über dem Meeresspiegel) sowie unterschiedliche Bodenzusammensetzungen aus, die während der letzten Eiszeit entstanden sind. Ein besonderes Juwel ist die Steillage in der Fraktion Missian, in der bis zu 100 Jahre alte Weißburgunder-Rebstöcke wurzeln – ein einzigartiges Zeugnis der Weinbautradition in St. Pauls und einer der ältesten Weinberge Südtirols.

Das historische Kellereigebäude, das nur wenige Schritte vom Hauptplatz des Dorfes entfernt liegt, stammt noch aus der Zeit zu Beginn des 20. Jahrhunderts und arbeitet – damals wie heute – über vier Stockwerke hinweg nach dem Schwerkraftprinzip. Im Inneren werden moderne Edeltanks, große Holzfässer sowie kleine Fässer und Barriques verwendet.

Seit Juli 2023 ist Philipp Zublasing neuer Kellermeister der Kellerei Sankt Pauls. Frische, Eleganz und Spannung bilden die Eckpfeiler seiner önologischen Arbeit. Tobias Leimgruber leitet die Bereiche Vertrieb und Marketing.