

P R E S S E M I T T E I L U N G

Bozen, den 26.06.2025

HENRIS zeichnet Südtirols Beste aus: Verleihung der Auszeichnungen 2025 für exzellente Weine, Weinpersönlichkeiten und gastronomische Weinkompetenz

HENRIS vergibt 2025 erstmals seine eigenen Auszeichnungen für herausragende Leistungen in der Südtiroler Weinwelt. Aufbauend auf der Erfahrung dreier Verkostungsrunden unter der Lizenzmarke Gault&Millau, würdigt HENRIS – unter der Leitung von Otto Geisel – Persönlichkeiten, Betriebe und Konzepte, die mit außergewöhnlicher Qualität, Innovationsgeist und kontinuierlichem Engagement die Genusskultur der Region prägen.

Die feierliche Preisverleihung fand im stilvollen Ambiente des Parkhotels Luna Mondschein in Bozen statt.

Diese Auszeichnungen ehren herausragende Leistungen im Weinbau, in der Gastronomie und im Weinerlebnis – und spiegeln die Vielfalt, Qualität und Zukunftsfähigkeit der Südtiroler Genusslandschaft wider.

Die Preisträger 2025 im Überblick

- Weingut des Jahres: **Weingut Ignaz Niedrist**
- Kellerei des Jahres: **Kellerei St. Michael-Eppan**
- Kollektion des Jahres: **Weingut Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof**
- EHRENPREIS für 50 Jahre Weinqualität: **Konsortium Südtirol Wein**
- Übertreffende glasweise Kollektion: **Zur Rose, Sommelière: Margot Hintner**
- Sommelière des Jahres: **Maria Lageder, Rauchhütte**
- Weinkonzept des Jahres: **Löwengrube**
- Vinothek des Jahres: **Gourmet Ladele**

Weitere Betriebe und Kellereien für kontinuierliche Qualitätsentwicklung ausgezeichnet

Neben den acht Pämierungen wurden auch weitere Betriebe und Kellereien für ihre kontinuierliche Qualitätsentwicklung mit einer höheren Traubenbewertung ausgezeichnet. Insgesamt konnten sich folgende Weingüter besonders freuen:

2 Betriebe wurden in die Hall of Fame aufgenommen

Sie erreichten erstmals die höchste Auszeichnung von 5 roten Trauben, was einer dauerhaften internationalen Spitzenstellung entspricht:

- **Kellerei St. Michael-Eppan**
- **Kellerei Terlan**

2 weitere Betriebe stiegen neu in die Kategorie der 5 schwarzen Trauben auf

Damit zählen sie zur Weltklasse und internationalen Spitze:

- **Kellerei Gírlan**
- **Weingut Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof**

10 Betriebe wurden erstmals mit 4 roten Trauben ausgezeichnet

Sie präsentieren sich damit als überragend und gehören zur nationalen Spitze in ihrer Kategorie:

- **Weingut Alois Lageder**
- **Weingut Ansitz Waldgries**
- **Weingut Castelfeder**
- **Weingut Elena Walch**
- **Weingut Ignaz Niedrist**
- **Kellerei Andrian**
- **Kellerei Bozen**
- **Kellerei Nals Margreid**
- **Weingut Peter Sölva**
- **Weingut Schreckbichl**

7 Betriebe erhielten erstmals 4 schwarze Trauben

Dies ist ein Zeichen für nationale Spitzenqualität:

- **Weingut Eichenstein**
- **Weingut Franz Gojer – Glögglhof**
- **Weingut Garlider**
- **Kellerei Eisacktal**
- **Kellerei Meran**
- **Weingut Prackfol**
- **Weingut Seeperle**

Diese Anerkennungen unterstreichen die beeindruckende Breite und Tiefe der Südtiroler Weinlandschaft – und zeigen, dass Exzellenz hier nicht Ausnahme, sondern Anspruch ist.

Außerdem wurden 20 Weine in ihrer jeweiligen Rebsorte zu den Weinen des Jahres 2025 gekürt

- **Sekt des Jahres: Sektgut Montris – 2019 Montris Blanc de Blancs brut nature**
- **Sylvaner des Jahres: Kellerei Eisacktal – 2021 Sabiona Sylvaner Riserva**
- **Riesling des Jahres: Weingut Falkenstein – 2019 Anadûron Riesling**
- **Kerner des Jahres: Kellerei Eisacktal – 2021 Sabiona Kerner Riserva**
- **Weißwein-Komposition des Jahres: Kellerei Terlan – 2021 Terlaner Primo Grande Cuvée**
- **Pinot Bianco des Jahres: Kellerei Terlan – 2011 Rarity Pinot Bianco**
- **Pinot Grigio des Jahres: Kellerei Tramin – 2023 Unterebner Pinot Grigio**
- **Chardonnay des Jahres: Weingut Castelfeder – 2021 Chardonnay Kreuzweg Family Riserva**
- **Gewürztraminer des Jahres: Kellerei Tramin – 2023 Nussbaumer Gewürztraminer**
- **Gewürztraminer edelsüß des Jahres: Kellerei Tramin – 2022 Terminum Gewürztraminer**
- **Sauvignon Blanc des Jahres: Kellerei St. Michael-Eppan – 2020 The Wine Collection Sauvignon Blanc**
- **St. Magdalener des Jahres: Weingut Pfannenstielhof – 2019 Der Pfannenstiel. St. Magdalener Classico**
- **Kalterersee des Jahres: Weingut Seeperle – 2023 Arthur Rainer Kalterersee Classico superiore**
- **Vernatsch des Jahres: Weingut Kandlerhof – 2021 MIRUS Vernatsch**
- **Pinot Noir des Jahres: Kellerei Gírlan – 2020 Vigna Ganger Pinot Noir Riserva**

HENRIS

- Cabernet Sauvignon des Jahres: **Weingut Tiefenbrunner /Schlosskellerei Turmhof – 2020 Vigna Toren Cabernet Sauvignon Riserva**
- Cabernet Franc des Jahres: **Weingut Peter Sölva – 2022 Amistar Cabernet Franc Riserva**
- Rotwein-Komposition des Jahres: **Weingut Walter Schullian – 2021 Lacus Selection**
- Merlot des Jahres: **Weingut Kornell – Florian Brigl – 2019 Kressfeld Merlot Riserva**
- Rosenmuskateller des Jahres: **Weingut Ansitz Waldgries – 2022 Rosenmuskateller**

Mit HENRIS wird eine etablierte Tradition konsequent weiterentwickelt: Nach drei Jahren intensiver Weinverkostungen unter Gault&Millau präsentiert sich HENRIS nun erstmals als eigenständige Plattform für Weinbewertung in Südtirol – unabhängig, transparent und qualitätsorientiert. Die Bewertung erfolgt unter der bewährten Leitung von Otto Geisel und seinem Expert*innen – mit dem klaren Anspruch, der Südtiroler Weinwelt eine zeitgemäße und glaubwürdige Bühne zu bieten.

Verkostung auf höchstem Niveau

Wie in den Vorjahren findet die Verkostung auch diesmal blind statt, um objektive Bewertungen zu garantieren. Die fachkundigen Panels, bestehend aus vier bis sechs professionellen Verkosterinnen und Verkostern, bewerten die Weine in sorgfältig zusammengestellten Flights von acht bis zehn Weinen desselben Jahrgangs, derselben Rebsorte oder Cuvée und Gewichtsklasse. Besonderes Augenmerk wird auch auf unterschiedliche Ausbauverfahren gelegt, um die charakteristische Vielfalt der Jahrgänge und Rebsorten umfassend darzustellen.

Über HENRIS

HENRIS steht für eine neue Form der Bewertung von Wein- und Gastronomiekultur – inspiriert von jahrzehntelanger Erfahrung, geprägt von Transparenz, Vielfalt und regionalem Feingefühl.

Kontakt und Informationen:

HENRIS Edition GmbH

Hans Fink

Phone: +49 89 43571910

Mail: presse@henris-edition.com