

Pyramide schärft Profil

Fruchtbetonter Gamlitzer Muskateller oder zitrisch-kühler Eichberger Muskateller? Mineralisch-kalkiger Ehrenhauser Sauvignon oder flintig-rauchiger Kitzreck-Sausaler Sauvignon? Warum gibt es so viele exzellente Grauburgunder rund um Straden im Vulkanland Steiermark, und warum wachsen viele der besten Morillons alias Charonnays in Ehrenhausen oder Leutschach?



FOTO: ANNA STÖCHER

Seit in der Steiermark mit dem Jahrgang 2018 die DAC-Herkunftspyramide eingeführt wurde, treten die lokalen Terroirunterschiede deutlicher zutage. Vieles war sensorisch auch vorher schon schmeckbar, doch nun – in Buchstaben auf dem Etikett fixiert – können sich interessierte Steiermark-Trinker besser orientieren. Und so mancher Winzer hat die notwendige Überarbeitung seines Sortiments dazu genutzt, auch die Weinprofile zu schärfen. Was ist typisch für meine engere Herkunft? Und wo setze ich meinen betrieblichen Fokus? All dies macht die Steiermark derzeit zu einer der spannendsten und dynamischsten Weinregionen Europas. Sauvignon ist der rote Faden, der die gesamtsteirische Identität bestimmt. Bei fast allen etablierten Betrieben liegt der Sauvignon-Anteil heute stabil zwischen 30 und 60 Prozent.

Aufsteiger der letzten Dekade ist der Gelbe Muskateller, dessen Nachfrage und Rebfläche deutlich gestiegen sind. Staubtrocken, in der Regel moderat im Alkohol und in der Säure, ausgebaut im Stahltank oder im neutralen Holzfass. Soweit herrscht Einigkeit. Doch dann treten die lokalen Unterschiede zutage. Hochburgen der Muskateller-Produktion sind die Bereiche Gamlitz und Eichberg. Was beide Hochburgen verbindet, sind durchlässige, weitgehend ton- und kalkfreie Böden. „Die zwingen den Gelben Mus-

kateller, tief zu wurzeln“, erklärt Katharina Tinnacher vom Weingut Lackner-Tinnacher. „Bei uns im Raum Gamlitz ist der Muskateller länger heimisch als die Burgundersorten.“ Man dürfe jedoch nicht den Fehler machen, immer nur auf die Böden zu schauen: „Exposition und Mikroklima sind ebenso wichtig. Gerade in Gamlitz mit seinen vielen warmen Kessellagen. „Durch die starke Erwärmung am Tag haben wir sehr große Tages-Nacht-Temperaturunterschiede.“

Ähnliches gilt auch für Eichberg, nur ist es dort insgesamt um einiges kühler. Das liegt daran, dass die kalten Winde von der Koralpe die Temperaturen mäßigen. In Verbindung mit den schottrigen Böden liefert der Muskateller hier eher den floral-zitrischen Typ, während in Gamlitz häufig exotische Fruchtaromen dominieren. Zu den Muskateller-Spezialisten zählt zweifellos Tschermonegg. Das Weingut liegt an der Schnittstelle von Leutschach, Gamlitz und Eichberg, darum wächst der Gelbe Muskateller hier auf drei verschiedenen Terroirs. Erwin Tschermonegg kennt die Sorte aus dem Effeff: „Wichtig ist eine gewisse Höhe, bei uns steht Muskateller auf 520 bis 570 Metern und damit über der Nebelgrenze. Die Bodentypen vergleicht er wie folgt: „Auf Schotter ist die Aromatik am intensivsten, auf Opok ist der Muskateller leiser, weicher und runder am Gaumen.

Mit einem Muskateller-Anteil von mehr als 30 Prozent ist das Weingut Repolusk eine echte Ausnahme in der Südsteiermark. Philipp Repolusk weist auf die lange Tradition hin: „Schon bei der Betriebsübergabe meiner Ur-Großeltern war festgeschrieben, dass meine Großeltern ihnen jährlich 300 Liter Muskateller liefern müssen.“ Er betont auch das Reifepotenzial. „Vom Muskateller Ried Oberglanz ist der 2015er jetzt perfekt, ganz typisch sind Mandarinen-Noten in der Reife.“

Morillon liebt Kalk

„Morillon ist von der qualitativen Bedeutung sicher die Nummer zwei nach dem Sauvignon in Ehrenhausen“, erklärt Christoph Polz, der im Traditionsbetrieb für die Produktion verantwortlich ist. „Das sieht man an der Stellung im betrieblichen Sortiment. Bei uns sind die Morillons im Segment der Riedenweine angesiedelt. Da sind wir keine Ausnahme: Es gibt in Ehrenhausen beim Morillon mehr Riedenweine als Gebietsweine.“ Erst 2018 produzierte Polz erstmals einen Ehrenhausener Morillon, der zeitversetzt als Ortswein auf den Markt kommen wird. Auch für Armin Tement sind die kalk- und tonreichen Böden perfekt für Sauvignon und Morillon geeignet: „Für Morillon gilt das Gegenteil vom Muskateller. Hat er zu gute Bedingungen, entsteht ein reifer, reicher, üppiger Wein ohne die

zitrone Frische und die feinen Gerbstoffe, die er bei uns in Ehrenhausen entwickelt. Hier muss er kämpfen, um die perfekte Reife zu erreichen.“ Auch Christian Polz vom Weingut Primus sieht den Chardonnay alias Morillon in Ehrenhausen in der Kronprinzenrolle. „Aber wir sind noch nicht soweit, dass die Kunden Ehrenhausen mit kalkreichen Böden und Morillon in Verbindung bringen. In der Top-Gastronomie fängt das so langsam an.“

Riesling-Hochburg Sausal

Noch klarer fällt die Rollenverteilung im Norden der Südsteiermark aus. Obwohl auch hier der Sauvignon dominiert und auf dem Schieferboden einen ganz eigenen Charakter entwickelt, hat sich das „Mantra Kitzeck-Sausal, Schiefer, Riesling“ in Fachkreisen bereits verfestigt. Das Weingut Wohlmuth hat mit dem Riesling Ried Edelschuh maßgeblichen Anteil daran. Doch die Gruppe der Weingüter, die sich intensiv mit Riesling befassen, ist deutlich größer. Auch das Weingut Felberjörgl zählt dazu. Direkt am Demmerkogel, der mit 671 Metern höchsten Erhebung des Sausals, sind zwei der 13 ha Rebfläche mit Riesling bestockt. „Wir produzieren zwar mengenmäßig mehr Weißburgunder, aber Riesling ist klar die spannendste, herausforderndste Sorte“, erklärt Inhaber Hans-Peter Temmel. „Die Straffheit, die Säure und das Fruchtspiel machen den Reiz aus.“ Der Einstieg erfolgt beim Riesling gleich als Ortswein, darüber dann Ried und Reserve, die ein Jahr auf der Hefe reifen darf. „Ich lasse gerne eine gewisse Phenolik zu, das gibt den Weinen eine Stütze.“ In warmen Jahren wie 2018 ein wichtiger Aspekt, um Spannung aufzubauen. Die Rieslinge von Kitzeck-Sausal sind zum Großteil ausgeprägt trocken. Das gilt auch für das Weingut Schauer, das aber als Spielerei auch einen Riesling im Stil eines Kabinetts produziert. Doch das ist lediglich Ausdruck dessen, wie intensiv sich die Gebrüder Schauer mit der Welt des Rieslings befassen. Der Riesling-Anteil liegt bei ihnen bereits bei 15 Prozent und wird im nächsten Jahr auf 20 Prozent steigen. Das ist Rekord in der Südsteiermark. „Uns gefällt auch Chardonnay auf dem Schiefer, doch wir wollen uns auf unsere Kernkompetenzen konzentrieren, und das sind Riesling und Sauvignon Blanc“, bekennt Stefan Schauer, der erfreut registriert: „Erklären muss man natürlich immer noch, aber speziell in Wien ist die

Akzeptanz als Riesling-Erzeuger inzwischen vorhanden. Es sind ja auch nicht die riesigen Mengen vorhanden.“ Insgesamt, so Schauer, liege die Riesling-Fläche im Sausal derzeit zwischen 50 und 60 Hektar, damit sind etwas mehr als 10 Prozent von Kitzeck-Sausal mit Riesling bepflanzt. Schauer weiß, dass Geduld gefragt ist: „Riesling im Sausal ist ein Generationenprojekt, so wie der Sauvignon in der Steiermark das Projekt der letzten Generation war.“

Grauburgunder wiederentdeckt

„Der Weißburgunder hat in den letzten Jahren gerade in der klassischen Gastronomie immer mehr die Rolle des Welschrieslings als offener Haus- oder Jausenwein übernom-

men, weil er etwas mehr Fülle mitbringt, bei einem ähnlichen Preis. Er erlaubt auch höhere Erträge als zum Beispiel der Morillon“, ordnet Armin Tement die Entwicklung ein. Dafür, das bestätigen viele Winzer, sei es sehr schwierig, mit dem Weißburgunder in die absolute Spitze vorzustoßen.

Jasmin Jaunegg sieht das anders und hat auch eine Begründung parat. „Obwohl in Eichberg Sauvignon und Muskateller die Leitsorten sind, stehen für uns die Burgundersorten im Vordergrund. Wir haben durch den Einfluss der Koralpe nie zu hohe Alkoholwerte und eine frische Säure. Entscheidend ist die Abkühlung in der Nacht. Dadurch besitzt hier auch der Weißburgunder das Potenzial, in die Chardonnay-Richtung zu gehen.“ Wichtig sei aber, nicht den idealen Lesezeitpunkt

SONDERROLLE SCHILCHER

Der Blaue Wildbacher ist die Sorte der Weststeiermark. Sie dient hauptsächlich der Produktion von Schilcher, klassischerweise ein Roséwein mit kräftiger Farbe, intensivem Johannisbeeraroma und einer ausgesprochen lebhaften Säure, die ihn zum idealen Begleiter deftiger und vor allem fettreicher Speisen macht. Wie groß die Bandbreite der Sorte jedoch sein kann, macht das Weingut Friedrich vor. Mit acht Hektar Eigenfläche plus Zukauf hat sich Christian Friedrich zu 100 Prozent auf Blauen Wildbacher konzentriert und stellt 13 verschiedene Weine her. Weißgekeltert und mit abgemilderter Säure als Blanc de Noir, als Rosé Frizzante – kaum eine andere Sorte eignet sich besser als erfrischender Perlwein –, als klassischer Schilcher in verschiedenen Qualitätsstufen, als Rotwein mit und ohne Barrique und als rest-bis edelsüße Spezialität. „Die Nachfrage nach Frizzante und Sekt ist natürlich sehr groß. Insgesamt kommt die Klimaerwärmung der Sorte entgegen, weil wir doch viele wärmere Jahre mit entsprechend etwas moderaterer Säure haben.“ Rotwein produziert er ausschließlich in solchen wärmeren Jahren. „Das ist natürlich eine etwas ungewöhnliche Stilistik, mit dem würzigen Sortencharakter, kräftigen Gerbstoffen und der Säure. Aber im Zuge des Trends zur Regionalisierung merkt man schon, dass in der steirischen Gastronomie die Nachfrage zunimmt.“

89

2018 Ried Pirkhofberg, Schilcher, Weststeiermark DAC

Schilcherweingut Friedrich; 11,90 €

glänzendes helles Karminrot; rotfruchtig, Erdbeerrjoghurt, feine Hefearomatik, gelungener Holzeinsatz; animierend, herb, präsenter, texturgebender Gerbstoff, appetitlich-herbes Finale

2019 Eibiswald Schilcher,

Weststeiermark DAC

Weingut Haring vlg. Pichlippi; 9,70 €

saftig, blutig, Eisen, fruchtig-süße Reduktion, rote, junge Paprika; weiche, saftige Struktur, griffig, stoffig, gute Länge

88

2019 Ried Wildbachberg Schilcher, Weststeiermark DAC

Weingut Hainzl-Jauk; 7,50 €

2019 Stainz Schilcher, Weststeiermark DAC

Weingut Hiden; 7,70 €

2019 Ried Hochgrail Schilcher,

Weststeiermark DAC,

Weingut Langmann; 9,50 €

2019 Stainz Schilcher, Weststeiermark DAC

Schilcherweingut Friedrich; 7,50 €



Rieslinglese in der Lage Edelschuh

zu verpassen.“ Die gegenteilige Tendenz ist beim Grauburgunder zu beobachten. Der nimmt mehr und mehr eine ähnliche Position ein, wie der Morillon: als komplexer, anspruchsvoller Wein, hauptsächlich auf Orts- und Rieden-Ebene. Während der Morillon seinen Schwerpunkt in Leutschach und Ehrenhausen mit ihren kalkreichen Böden hat, fühlt sich der Grauburgunder auf den Basaltverwitterungs- oder Schotterböden im etwas wärmeren Vulkanland Steiermark am wohlsten. Beim Weingut Krispel steht die Sorte sogar ganz oben im Sortenspiegel, noch vor dem Sauvignon. „Speziell die

kräftigen Riedenweine sind hervorragende Speisebegleiter“, berichtet Stefan Krispel. Als er den Betrieb 2007 übernahm, verkaufte Krispel 950 Liter Grauburgunder, heute sind es 50.000. Die Sorte ist drauf und dran, sich zum USP im Vulkanland Steiermark zu entwickeln. Seit die Winzer den Mut haben, mehr mit Gerbstoff zu arbeiten, gewinnt die Sorte an Format und Spannung, wie auch Krispel beschreibt: „Unsere Grauburgunder haben immer viel Farbe, weil wir relativ lange Maischestandzeiten haben.“ Die Erfolge, die er und Spitzenbetriebe wie Neumeister und Frauwallner mit Grauburgunder erzielen, „motivieren auch kleine Winzer, ihren Grauburgunder in gebrauchten Fässern bis Mai auszubauen, statt die Weine früh zu füllen. Das ist wirklich eine positive Entwicklung.“ Der Grauburgunder ist aber keineswegs nur im Südosten im Aufwind. Auch im Weingut Elsnegg in der Südsteiermark genießt die Sorte hohe Bedeutung. Als kräftiger, reifer Typ mit leichtem Kupfertönen ausgebaut.

Welschriesling Geheimtipp

Als phänomenal ist die jüngste Entwicklung beim Welschriesling zu bezeichnen. Er galt lange Zeit als einfacher Zechwein. Erst der

Klimawandel in Verbindung mit einer Veränderung des Weingeschmacks in Sommelier- und Weinbarkreisen löste eine ganz neue Entwicklung aus. Gefragt sind Weine, die intensiv würzig schmecken, ohne überbordende Frucht und mit moderatem Alkohol, salzig und mit feinem Gerbstoffgerüst. Genau das kann der Welschriesling, vorausgesetzt, die Rebstöcke haben ein gewisses Alter erreicht. „Die Sorte verspricht für die Zukunft aufgrund ihrer späten Reife und hochwertigen reifen Säure einiges. Sie reflektiert auch den Boden sehr gut und hat feine Gerbstoffe aufgrund ihrer Kleinbeerigkeit. Viele glauben, da wäre Maischegärung im Spiel, dabei bauen wir unsere Welschrieslinge klassisch aus“, so Armin Tement. Auch dank der Erfahrung mit dem Welschriesling lässt Katharina Tinnacher auch beim Sauvignon mutig und ohne Kompromisse den Jahrgangskarakter zum Ausdruck kommen. „Unser Flamborg Sauvignon hatte 2017 gerade einmal 12,5 %vol. Alkohol. Ein Lagen-Sauvignon mit weniger als 13 %vol. wäre noch vor zehn Jahren undenkbar gewesen. Doch wir haben die Erfahrung mit dem Welschriesling gemacht, dass Weine auch mit 11,5 oder 12,0 %vol. filigran aber zugleich komplex und substanzreich sein können.“

SASCHA SPEICHER

Sauvignon Blanc

94

2018 Ried Pössnitzberg „Große STK Lage“ Alte Reben, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Erwin Sabathi; 53,40 €

Bergheu, Johanniskraut, Reduktion im Hintergrund, Wermutkraut, Zitrusnoten, Anis und Fenchelsamen; sehr dicht, burgundisches Mundgefühl mit klarer Sauvignonaromatik

92

2018 Ehrenhausen „Korallenkalk“ Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Tement; 17,00 €

markante, aber gepflegte Reduktion, rauchig und kalkig schon im Duft, Zwiebelconsommée, Algen; setzt sich so fort, Austern, Dill, extrem salzig, anspruchsvoll und komplex

91

2018 Ried Knily Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Weingut Jaunegg; 20,00 € duftend-animierende Reduktion mit Zwiebelkonfitüre, elegante herbe Süßlichkeit; präsent, straffe

Saftigkeit, voluminöse Struktur, satte, mineralische Länge, baut viel Spannung auf

2018 Ried Kranachberg „Große STK Lage“ Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Sattlerhof

reduktiv und vegetabil, Kohlrabi, dann auch Passionsfrucht, reife Stachelbeere, süßliche Kräuterwürze (Estragon); dichter Schmelz, Basmatireis, feine Gerbstoffe, die Frische und Tiefe verleihen

2018 Ried Hochsteinriegl Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth; 32,00 €

Himbeerblätter, Dill, weiße Johannisbeere, Kumquat, florale Anklänge; Holzeinfluss dezent, cremige Fülle, konzentriert und dicht, festes Finale

2018 Ried Kranachberg Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Skoff Original - Walter Skoff; 21,50 €

leicht flintig, minzig, Erbse, grüne Bohnen, Stachelbeere; Brennnessel am Gaumen, saftig, leicht kalkig-salzige Textur, kühle Würze, gute Balance

2018 Ried Höllriegl „Am Alten Pfarrweingarten“ Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Ewald Zweytick; 29,00 € satte, würzige Nase, florale Anklänge, Pomelo; druckvoll, große Länge, salzig, pikant, feines Grünteetanin, dicht, aber nicht schwer

90

2018 Ried Buch „Große STK Lage“ Sauvignon Blanc, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Frauwallner; 29,00 €

Zwiebelkuchen, glasierte Schalotten mit weißem Balsamico-Essig, ätherisch, Wermutkraut, animierende Reduktion; ebenso herzhaft und pikant am Gaumen, mittlerer Druck, salzig-herzhaftes Finish

2018 Ehrenhausen Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Weingut Gross; 15,50 € noch verschlossen, Salzmandel, Grüntee, Apfelschale; stoffig, bissiger Grip, vegetabil-gemüsig, texturgetragen, griffig, Frische gebende Gerbstoffe

2018 Ried Hochberg Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Pongratz; 17,80 € pfeffrig-minzig, leicht rauchig, tolle, expressive

Kräuteraromatik; griffig, komplex, vegetabil, wuchtig und druckvoll, gut integriertes Holz

2019 Kitzeck-Sausal Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Weingut Schauer

Fassprobe, noch ungestüme Reduktion, rauchig, zitronig-zwiebelig, viel Schieferwürze; straff und mit viel Zug, sehr pikant

Morillon/Chardonnay

94

2018 Ried Moarfeitzl „Große STK Lage“ Morillon, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Neumeister; 37,00 €

frische zitrische Nase, elegante hellhefige Reduktion, sehr burgundische Anmutung, frisches Heu, Salzzitrone; fein, filigran, und doch wuchtig, Schwarztee, attraktiv zartherbes Finale, Nougat

93

2018 Ried Pössnitzberg „Große STK Lage“ Alte Reben, Chardonnay, Südsteiermark DAC Weingut Erwin Sabathi; 53,40 €

Salzmandel, Heu, Grüntee, Pampelmuse, Lakritz; feine Röstnoten, gekonnte Reduktion, druckvoll, fokussiert, engmaschig, sehr wuchtiges Finale

91

2018 Ried Kaargebirge Chardonnay, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Krispel; 26,00 €

wuchtig, deutliche Röstnoten, leicht speckig, gelbe Frucht, kandierte Zitrusfrucht, salzig; griffig, Mandel am Gaumen, salzig und rauchig unterlegt

2018 Ried Jägerberg „Erste STK Lage“ Chardonnay, Südsteiermark DAC Weingut Hannes Sabathi; 19,00 €

feine Würze, rauchig, Heu, Nougat, frischer gelber Apfel; Rooibos-Tee, der sich mit feinem Tannin fortsetzt, Salzmandeln

2018 Ried Buch „Große STK Lage“ Morillon, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Frauwallner; 27,00 €

Vanille, Banane, röstig, flintig, aber eher breit angelegt; sofort präsent, saftig, elegante Röstaromatik, fein vegetabil, mit langem würzigem Finale

90

2018 Ried Grassnitzberg Chardonnay, Südsteiermark DAC Weingut Erich und Walter Polz; 19,50 €

reifer Typ, gelbfruchtig, Mirabelle, Akazie, weißer

Nougat mit Pistazien; feines Teetannin, druckvoll, stoffig, milde Säure, Nuss-Nougat im Finale

2018 Ried Grassnitzberg Chardonnay, Südsteiermark DAC Weingut Primus; 14,90 €

Cerealien, gelber Apfel und Apfelfringe; stoffig, pikant, druckvoll, Grüntee, karamellierte Nüsse

2019 Kapfenstein Morillon, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Winkler-Hermaden; 12,00 €

rauchige Nase, dezente, eher dunkle Reduktion, hopfige Würze; sehr präsent, ohne fett zu sein, Apfelschale, Weißbrotkruste, griffiger Typ

Gelber Muskateller

91

2018 Ried Höllriegl „Am Alten Pfarrweingarten“

Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Ewald Zweytick Wein; 24,00 €
zeitlose, muskatige Würze, etwas Strauchbasilikum, florale Pfeffernoten; pikant, straff, viel Zug, sehr druckvoll, salzig-mineralisch unterlegt

90

2019 Eichberg Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Weingut Kollerhof am Eichberg; 10,00 €
unglaublich duftig, aromatisch, Bergamotte, Litschi, Menton-Zitrone; setzt sich genauso fort, animierend, saftig, tolle Balance

2018 Ried Oberglanz Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Weingut Repolusk; 11,00 €
Bergamotte, Strauchbasilikum, Rosenholz, Blutorange; üppiger Vertreter mit Kraft, aber dennoch mit Balance, pikantes Spiel

2018 Ried Krepkogel „Erste STK Lage“ Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Weingut Erwin Sabathi; 18,80 €
expressiv floral, Flieder, Strauchbasilikum, Bergamotte, leicht schotig; bleibt genauso expressiv am Gaumen, Liebstöckel, Kampotpfeffer, wuchtig

2019 Gamlitz Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Weingut Tschermonegg; 13,00 €
ultra-duftig und vielschichtig, Bergamotte, Grüntee, Litschi; sehr saftig, sehr frisch, pikant, dezent fruchtsüßer Schmelz, griffig unterlegt

89

2019 „Sand & Schiefer“ Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Weingut Tement; 13,00 €
Mandarine, Marille, Johanniskraut und Holunderblüte; saftig, frisch, balanciert, unkomplizierter Genuss mit Niveau und festem Kern

2019 Ried Schemming Gelber Muskateller, Vulkanland Steiermark DAC Weinhof Alois und Franziska Pfeifer; 12,20 €
Bergamotte, Strauchbasilikum, Rosenholz, Litschi; extrem duftig, setzt sich auch sehr aromatisch am Gaumen fort, dann auch pikant fruchtig

2018 Ried Steinkogl Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Weingut Kollerhof am Eichberg; 12,00 €
extrem duftig, extrem frisch, Minze, Melisse, Strauchbasilikum, Bohnenkraut; saftig, cremige Textur, feinhefig, milde Säure, geschmeidig

2018 Ried Gamitz „Erste STK Lage“ Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC Weingut Lackner-Tinnacher; 21,00 €
feine, aber laute Muskatwürze, Muskatnuss, Bergamotte, Mandarine, Kumquat; fester Typ mit feiner, griffiger Textur, Bitterorange

Grauburgunder

93

2018 Ried Saziani „Große STK Lage“ Grauburgunder, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Neumeister; 37,00 €
feine Reduktion, gedünstete Zwiebel und Popcorn, leicht rauchig, Heu, heller Tabak, Nougat; druckvoll und vertikal, Salzlakritz, sehr dicht, nie ausladend, bleibt sehr präsent

92

2018 Ried Hochstrandl Grauburgunder, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Krispel; 27,00 €
feine rauchige Art, Orangenschalen, Ingwer, Kakao; griffig, feine Tannine, nussig, auch etwas Getreide, sehr dicht, mit Tiefe, salzig animierend

2018 Ried Steinbach „Erste STK Lage“ Grauburgunder, Südsteiermark DAC Weingut Lackner-Tinnacher; 22,00 €
eleganter, nussiger Duft, Orangenschale, Kastanie, Birne, Tabak; gelungener Holzeinsatz, samtige Fülle, zarter Gerbstoff; vielseitiger Speisebegleiter

91

2019 Straden Grauburgunder, Vulkanland Steiermark DAC; Weingut Neumeister; 14,00 €
kräutrigh-frische Nase, Heu, Kamille, fokussierte Art, nussig, zartes Teetannin, gelber Apfel, druckvoll mit Spannung, feine Pistaziennote im Finale

90

2018 Ried Rieglbauer Grauburgunder, Südsteiermark DAC Weingut Muster.gamlitz; 15,20 €
elegante Opulenz, weil fokussiert und würzig, Apfel, Heu, Johanniskraut, leichte Reduktion dezenter Holzeinfluss; Gaumen balanciert, nussig-würzig, bleibt samtig-burgundisch präsent

2019 Grauburgunder, Vulkanland Steiermark DAC Weinhof Alois und Franziska Pfeifer; 10,40 €
zarter Kupferston; würziger Typ, Sauerteigbrot, Birnen, geröstete Körner; stoffig, opulent, aber mit festem Kern, feine Phenolik, attraktiv herb

2019 Ried Hochberg Grauburgunder, Südsteiermark DAC Weingut Pongratz; 12,50 €
verhaltene Frucht, würzig, Heu, Fenchelsamen, Anis; druckvoll, aber nicht schwer, stoffige Länge, salzige Mineralität, sehr milde Säure

2018 Ried Jägerberg „Erste STK Lage“ Grauburgunder, Südsteiermark DAC Weingut Hannes Sabathi; 19,00 €
heller Tabak, weiße Blüten, kandierte Ananas, leicht kalkig, gesalzenes Popcorn; druckvoll, Sahnekaramell, gute Länge, geschmeidiges Finale

Riesling

92

2018 Ried Gaisriegl Riesling, Südsteiermark DAC; Weingut Schauer; 20,00 €
feine Pfirsichfrucht, Kefir, Kumquat; fest, straff, kompakter Kern, schiefriige Würze, feines Grüntee-tannin, druckvolle Länge ohne fett zu sein

2018 Ried Edelschuh Riesling, Südsteiermark DAC; Weingut Wohlmuth; 42,00 €
dunkle Würze, Darjeeling, Johannisebeerholz, kandierte Zitrusfrucht; kraftvoll, griffiges Gerbstoffgerüst, zarter Holzeintrag, ausgeprägte Mineralität

90

2018 Ried Höchleit'n Riesling, Südsteiermark DAC; Weingut Felberjörgl; 12,50 €
anregende, würzig-fruchtige Phenolik, weißer

Pfeffer, exotische Fruchtklänge, Ananas, Dosenpfirsich; sofort präsent, mit Grip und Gerbstoff

2018 Ried Seindl Riesling, Vulkanland Steiermark DAC; Weingut Müller Klösch; 12,00 €
leicht rauchig, weiße Blüten, süße Zitrusaromen, Menton-Zitrone, Kalamansi, Melisse; verspielter, femininer Rieslingtypus, mineralisch-rauchig

89

2019 Kitzeck-Sausal Riesling, Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth; 11,00 €
feinfruchtig, reife Zitrusfrucht, leicht rauchige Schieferwürze im Hintergrund; deutlich CO₂, sehr frisch, pikant, Kumquat, Kalamansi, saftig-fruchtiges Spiel

Weißburgunder

91

2018 „K3“, Südsteiermark DAC Ewald Zweytick Wein; 26,00 €
kühle, zitrusfruchtige, würzige Nase, Bergheu, Wildkräuter; dichter Schmelz, aber mit viel Spannung, fruchtig-cremige Länge, nussig unterlegt

90

2018 Ried Buch „Große STK Lage“ Weißburgunder, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Frauwallner; 27,00 €
feine Röstaromatik, ordentlich appetitliche Flintness, unreife Papaya, Artischocke, Knollensellerie, Selleriesalz; cremiger Auftakt, süffige Struktur, appetitanregende, herbe Länge

2018 Ehrenhausen Weißburgunder, Südsteiermark DAC; Weingut Gross; 15,50 €
elegante Reduktion, salzig, schotig, Steinobst; kühler, steiniger Typ, vertikal, engmaschig, anregender Gerbstoff, flintig, mundwässernd, herb

2018 Ehrenhausen Weißburgunder, Südsteiermark DAC, Weingut Maitz; 16,50 €
feingliedriger, würziger, eher mineralischer Weißburgunder, leicht Brotkruste, Kernobst, nussig; fokussiert, griffig, jederzeit mit Spannung

2018 Gamlitz Weißburgunder, Südsteiermark DAC Weingut Muster.gamlitz; 10,40 €
weiße Nuss, Popcorn, gelbe Frucht, offen, großzügig; feine Reduktion, leicht rauchig, fester Kern, feine Röstnoten, gekonnter Holzeinsatz

2018 Ried Karsabathi Weißburgunder, Südsteiermark DAC; Weingut Skringer; 17,00 €
weißblütig, weißer Nougat, helle Nussnoten, Mandelmilch, Birne; eher wärmerer Typ, dichter Schmelz, Aromen wiederholen sich, sehr stimmig

Welschriesling

92

2018 Ried Sulz Welschriesling, Südsteiermark DAC; Weingut Maitz; 21,00 €
würziger, kräftiger Welschriesling, Salzzitrone, Gelee Royal, weißer Nougat, Apfelkompott, Wermutkraut; pikanter Grip, dicht, kompakt und fokussiert, große Länge, Grüntee-tannin

90

2018 Eichberg Welschriesling, Südsteiermark DAC; Weingut Jaunegg; 14,50 €
Grillgemüse, Spargel, feine Mineralik, dezente Reduktion; saftig-herber Auftakt, schöne herzhaft-vegetabile Note, griffige Struktur, solider Gerbstoff

2018 „Franz Lackner“ Welschriesling, Südsteiermark DAC Weingut Lackner-Tinnacher; 21,00 €
super Reduktion, Popcorn, flintig-rauchig, reifer Apfel, feine Zwiebelreduktion; dicht, aber nicht schwer, griffig-mineralisch, salzig, elegante Länge

2018 Ried Trebien Welschriesling, Südsteiermark DAC Landesweingut Silberberg; 11,00 €
feine Reduktion, hellhefig, Salzzitrone, florale Anklänge; druckvoll, eng, trotz nur 12 %vol., cremiger Schmelz, im Finale etwas weit

Gewürztraminer

94

2018 Ried Wielitschberg Gewürztraminer, Südsteiermark DAC Weingut Tement; 22,00 €
extrem zitrisch, Menton-Zitrone, Bergamotte, Rosenblüten, alles sehr frisch; Rosenwasser und Grüntee am Gaumen, toller Grip, salzig, pikante Länge, ganz feiner Holzeinsatz, bleibt fokussiert

90

2018 Klösch Gewürztraminer, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Winkler-Hermaden; 12,50 €
feine Traminer-nase mit Orangenblüten und -schalen, Bergamotte, frische Rosenblüten; elegant, saftig, duftig, dezent ölig, sehr gute Balance