

Die Königsklasse



Straden im Vulkanland Steiermark –
die offene Landschaft lässt pannonische
Klimaeinflüsse zu

Vieles ist im Fluss in der Steiermark. Das liegt an der Dynamik der Winzer und am ebenso ambitionierten wie komplexen Herkunftsmodell. Nur eines bleibt in den Kalkstein, Schiefer oder Opok gemeißelt: Aushängeschild und Prunkstück so gut wie jedes Betriebs bleiben die Lagen-Sauvignons.

Die neue Pyramide schärft das Profil. Die Dreistufigkeit mit Gebiets-, Orts- und Riedenwein führt dazu, dass nicht mehr jede x-beliebige Lagenbezeichnung auf das Etikett gedruckt wird. Eine Riedenbezeichnung signalisiert Anspruch. Gerade die namhaften Winzer überlegen sich inzwischen auch sehr genau, aus welchen Sorten überhaupt Riedenweine erzeugt werden sollen. Örtliche Gegebenheiten spielen dabei ebenso eine Rolle wie persönliche Präferenzen des Winzers und betriebliche Traditionen. Riesling in Kitzeck-Sausal ist ein Muss, ebenso ein Lagen-Chardonnay alias Morillon in Ehrenhausen oder Leutschach. Eines verbindet jedoch nahezu alle ambitionierten Weingüter der Steiermark: Die Königsklasse ist und bleibt der Lagen-Sauvignon. Neu interpretiert wird die Frage, was einen Sauvignon aus einer Top-Riede auszeichnet. Noch bis vor zehn Jahren war diese Frage, von einigen Pionieren abgesehen, leicht zu

beantworten. Eine Rieden-Bezeichnung signalisierte gegenüber dem klassischen Sauvignon schlicht und einfach: mehr von allem. Mehr konzentrierte Frucht, mehr Alkohol, oft auch mehr neues Holz, mehr Farbe, höhere Viskosität. Einige arrivierte Betriebe folgen bis heute diesem Rezept und liegen damit auch gar nicht falsch, schließlich gibt es noch genügend Weintrinker, die sich über Jahre, wenn nicht Jahrzehnte, an diesem Schema festgetrunken haben. Doch der Zeitgeist verlangt etwas anderes. Bei vielen Top-Betrieben und ambitionierten Newcomern hat mit der jungen Generation ein gravierendes Umdenken stattgefunden. Von den jeweils 20 besten Sauvignons der Probe aus beiden Jahrgängen 2018 und 2019 wies nur einer einen Alkoholwert von 14 %vol. aus. Neben die sortentypische Frucht tritt zumindest gleichberechtigt die ebenso typische vegetabile bis kräutrige Würze. Der hohe Kalkgehalt der Böden in Leutschach und Ehren-

hausen wird über die Textur am Gaumen ebenso schmeckbar gemacht wie das kühle Mikroklima in Kitzeck-Sausal, Eichberg oder der Weststeiermark. Doch da das Terroir bekanntermaßen eine leise Stimme hat, muss sich der Winzer schon etwas zurücknehmen bei Frucht, Holz oder Traubenreife, wenn er ernsthaft diesen Herkunftscharakter ausdrücken möchte.

„Der Charakter von Eichberg ist nicht in Frucht auszudrücken“, erklärt Daniel Jaunegg. „Unser Herkunftscharakter ist eher frisch, zurückhaltend und karg.“ Daher sei es essentiell, den perfekten Lesezeitpunkt nicht zu verpassen. Das kleine Weingut im kühlen, weil Richtung Alpen exponierten Westen der Südsteiermark hat aus dieser Erkenntnis einen radikalen Ansatz gewählt: Es gibt keine Gebietsweine mehr, sondern der Einstieg erfolgt gleich mit den Eichberger Ortsweinen. Darüber gibt es zwei Sauvignons mit Riedenbezeichnung. Ried Nilyl von der kühleren

Seite des Kessels, Ried Muri von der wärmeren. „Viele haben noch immer im Kopf, dass ein Riedenwein eine Granate sein muss. Das ist aber nicht wahr. Vielmehr muss ein solcher Sauvignon animieren, immer wieder zu probieren, um neue Facetten zu entdecken.“ Bei Ried Muri „Spiesz“ kommt noch eine weitere Dimension hinzu: Es handelt sich um eine Selektion aus den ältesten Reben. Das Thema Alter der Reben steht in Zusammenhang mit einer Riedenbezeichnung für viele Winzer ganz weit oben. Christoph Neumeister hat aus diesem Grund sein Sortiment so aufgebaut, dass jeder Riedenwein von einem „Einstiegswein“ unterbaut ist. Das kann dann ein Gebiets- oder Ortswein sein. „In diese Orts- und Gebietsweine kommen alle Böden, alle geografischen Ausrichtungen und alle jungen Reben. Für die Riedenweine kommen nur die besten Parzellen und natürlich nur die alten Reben infrage. Bei einem Ortswein darf die Sortentypizität gern stärker im Vordergrund stehen. Bei einem Riedenwein geht es nur um den Charakter der Riede, die durch die Rebsorte transportiert wird. Bei der Arbeit im Weingarten gibt es hingegen null Unterschied.“ Dafür bei der Verweildauer im Keller, denn den Lagenweinen lässt er von der Verarbeitung der Trauben bis zur Abfüllung jeweils so viel Zeit wie nötig. Die aktuelle Entwicklung bei den Lagenweinen bringt Neumeister auf den Punkt: „Es wird immer ‚uniquer‘, fast ein wenig monothematisch, dafür aber umso ausdrucksstärker.“ Dem Faktor Zeit bei seinen Riedenweinen wird in Zukunft das Weingut Gross eine ganz neue Bedeutung geben. Künftig sollen die Riedenweine, nicht nur die Sauvignons, erst nach fünf Jahren in den Verkauf kommen,

beginnend mit dem Jahrgang 2019. Bis 2024, wenn die 2019er präsentiert werden, wird es eine Übergangsphase mit Fassreserven geben. Die 2015er Fassreserven, auf dem Etikett mit „FR“ abgekürzt, kommen jetzt in den Verkauf, im nächsten Jahr gefolgt von 2017 und 2018. „So wie wir heute bei den Riedenweinen arbeiten, geht es nicht anders. In den Jahrgängen 2015 und auch 2017 waren einfach einige Fässer nicht bereit, um abgefüllt zu werden, als die Lagenweine eigentlich in den Verkauf kommen sollten.“ So entschied sich Johannes Gross, diese Fässer zunächst einmal auszuklammern. Aus ihnen wurde die aktuelle Fassreserve 2015. So wie Gross und eine Reihe weiterer Spitzenbetriebe arbeiten, ist die Entscheidung fast alternativlos. Denn in der Jugend präsentieren sich die Top-Weine verschlossen, karg und mit festen Gerbstoffen, die keine rechte Trinkfreude aufkommen lassen. Durch die konsequente Spontangärung kann es zudem passieren, dass in einigen Fässern die Entwicklung länger dauert. „Durch den Verkaufsstart nach fünf Jahren kann ich den Weinen die Zeit lassen, die sie benötigen.“ Das Vorbild für diese Entwicklung in die puristische Richtung, um den möglichst unbeeinflussten Terroircharakter in die Flasche zu bringen, ist ohne Frage das Weingut Tement. Wie akribisch Armin und Stefan Tement das Thema Riedenwein anpacken, zeigt das Filletieren der Paradelage Zieregg in Einzelparzellen, wovon jedes Jahr drei ausgewählte neben dem „klassischen“, kompletten Zieregg auf den Markt kommen. Hat man die seltene Gelegenheit, alle Parzellen nebeneinander zu verkosten, versteht man sofort, was das Thema Riedenwein so spannend macht: Bo-

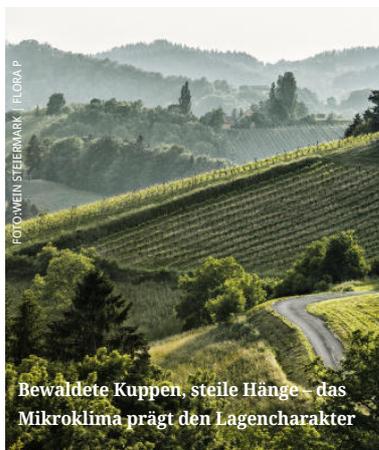
den und Geologie, von reinem Kalkfels über verwitterten Muschelkalk bis Ton und weiter unten auch etwas Lehm, dazu die Exposition von Südost bis Südwest oder die Frage, wann welche Parzelle beschattet ist, und natürlich das Alter der Reben. Ergibt in Summe zehn verschiedene Sauvignons aus einer Lage, bei gleicher Arbeitsweise im Weinberg und Keller. Die ganze Faszination Riedenwein. Diese Beispiele sollen jedoch nicht vermitteln, dass die gesamte Steiermark nur noch karge, puristische Riedenweine produziert. Dass es auch mit der „klassischen“, üppigeren Stilistik und dem Einsatz kleiner Holzfässer möglich ist, ausdrucksreiche und spannungsvolle Lagen-Sauvignons zu erzeugen, stellt Ewald Zwegtick unter Beweis. „Ich finde es interessant und mutig, wie weit einige Winzer heute gehen. Meine Philosophie ist aber eine andere. Eine gewisse Kraft gehört einfach dazu.“ Sein Sauvignon Heaven's Door aus der Ried Stermetzberg wird seit dem Jahrgang 2009 konsequent in neuen Barriques ausgebaut. Er präsentiert sich ungeachtet des Holzeinflusses engmaschig, mit pfeffriger Würze und geschliffenen Tanninen. Ähnliches gilt für den Don't cry aus der gleichen Lage. Mit der Einführung der neuen Herkunftspyramide entschied sich Zwegtick, zusätzlich den Namen der Riede auf dem Etikett anzugeben. Positiv findet er vor allem den Zeitgewinn durch den späteren Vermarktungsstart. „Den Weinen tut das sehr gut. Vor Mai fülle ich gar keinen Wein mehr, auch nicht im Einstiegsbereich. Nur eine Filtration und Schwefel und viel Zeit will ich den Weinen geben.“ Eine Kellerei, deren betrieblicher Schwerpunkt klar im generischen Bereich der Gebietsweine liegt, ist Schneeberger. Hansi Schneeberger beliefert den österreichischen Handel ebenso wie die Gastronomie mit frischen, sortentypischen Weinen. Sein absatzstärkster Wein ist der Sauvignon Südsteiermark. Dennoch lässt er es sich nicht nehmen, von den Schieferlagen von Kitzeck-Sausal zwei Rieden-Sauvignons zu keltern, Hochbrudersberg und Kittenberg. Der Unterschied: Ried Kittenberg wird im Stahl vinifiziert, Hochbrudersberg in zwei 500-Liter-Fässern. „Mein Vorteil ist, dass ich gar nicht als Erzeuger von Lagenweinen wahrgenommen werde. Ich kann also stark limitierte Mengen produzieren, weil ich keinen Druck habe.“ Die Arbeit mit den Holzfässern fasziniert ihn. Wenn man seine Begeisterung beim Verkos-



FOTO: WEINGUT JAINEGG

ten der Fässer sieht, wirkt es wie eine private Leidenschaft neben dem klassischen Business. „Jedes Fass gibt dem Wein einen eigenen Charakter.“

Riedenweine und Holzfässer – das ist fast wie Marmelade und Brot. Die Frage ist nur: Welches Brot zu welcher Marmelade, bzw. welche Art von Fass zu welcher Sorte und zu welchem Terroir? Groß oder klein, neu oder gebraucht? Das ist am Ende eine Frage der Erfahrung. Newcomer wie die Goedwinemakers brauchen erst einmal ein paar Jahre, um ihre Weinberge genauer kennenzulernen. Erst recht, wenn die aktuell zehn Hektar in der Ried Sernau gleichzeitig auf biologische Bewirtschaftung umgestellt werden. So sieht man mit jedem Jahrgang, wie die Stilsicherheit zunimmt. „Die Kunden mögen eher den reifen Sauvignon-Typ, aber wir gehen in eine andere Richtung. Der Wein wird straffer, der Sortentyp unwichtiger“, erklärt Bastian Kaltenböck, der die Geschicke des Weinguts mit seiner neuen, hochmodernen Kellerei leitet. Ein Stück weit gibt das Terroir die Richtung vor. Zum Beispiel Gamlitz, der wärmste Teil der Südsteiermark mit überwiegend sandigen Böden. Da liegt eine fruchtbetontere Stilistik nahe. „Die Riedenweine aus Gamlitz brauchen Zeit, bis sie ihre Mineralität zeigen. Wir haben nicht sehr viel Kalk, aber ein gewisser Anteil ist wichtig, damit die



Bewaldete Kuppen, steile Hänge – das Mikroklima prägt den Lagencharakter

Sauvignons nicht zerfließen“, erklärt Reinhard Muster vom Weingut Muster Gamlitz. Darum verwendet er für den Ried Grubthal nur 2,4 der 6,2 Hektar großen Lage, weil dort Muschelkalk vorhanden ist. Während die Gamlitzer Lagen tendenziell eher offene, schmelzige Sauvignons mit exotischer Frucht liefern, sieht es in der Weststeiermark anders aus. Die Schilcher-Hochburg hat aufgrund ihrer Nähe zu den Alpen das kühlfste Mikroklima der Steiermark, was sich in einer etwas grüneren Aromatik niederschlägt. In Stefan Langmanns Top-Riede

Greisdorf kommt dann noch der Gneisboden dazu. Die Konsequenz: „Mineralität und Würze sollten beim Sauvignon aus der Ried Greisdorf immer im Vordergrund stehen. Bei uns geht es nach wie vor darum, wirklich reif zu ernten. Das ist hier noch immer keine Selbstverständlichkeit.“ Um diesen Charakter zu transportieren, setzt er auf 1.500-Liter-Fässer und den Ausbau auf der Feinhefe, möglichst ohne biologischen Säureabbau. Eines der markantesten Terroirs der Südsteiermark weisen die Schieferlagen rund um Kitzack im Sausal auf. Gerhard Wohlmuth junior arbeitet seit Jahren daran, dieses im Wein perfekt zum Ausdruck zu bringen. Die Höhe, die Steilheit und die kargen, skelettreichen Böden prägen sowohl seine Rieslinge als auch seine Sauvignons. Ganz gleich, um welche der beiden Sorten es sich handelt, der Charakter von Spitzenlagen wie der Ried Edelschuh kommt immer durch, mit rauchiger Mineralität und dunkler Tee- und Lakritz-Würze. Stattliche 25 Prozent seiner Produktion entfallen bereits auf Lagenweine, Tendenz steigend. „Alle Lagenweine bleiben lange auf der Hefe. Im Grunde gibt es im Ausbau keinen großen Unterschied. Mein Ziel sind laserscharfe Weine, die auch Ecken und Kanten haben. Die Lage soll zum Ausdruck kommen, die Rebsorte ist in diesem Moment sekundär.“

SASCHA SPEICHER

Jahrgang 2018

95

2018 Zieregg, Sauvignon Blanc, GSTK, Südsteiermark DAC, Weingut Tement, 50,- €
super dunkler, rauchiger Duft, Nadelholz, Zitruszesten; guter Zug, alles eng verbunden, kalkiger Grip; feine Zitrusnote zieht sich durch, Wildkräuter, hält die Spannung, feine Gerbstoffstruktur

94

2018 Nussberg, Sauvignon Blanc, GSTK, Südsteiermark DAC, Weingut Gross, 45,- €
ausgeprägte Phenolik, auch herbe Blüten, Earl Grey, Salbei, Fenchelsamen; am Gaumen weit saftiger, als der Duft erwarten lässt, druckvoll, zarte Säure sorgt im Verbund mit geschliffenem Tannin für Frische

93

2018 Ried Moarfeitl, Sauvignon Blanc, GSTK, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Neumeister, 37,- €
ausgeprägte Phenolik im Duft, Schwarztee, Lakritz, Brombeerblätter, Blutorange, Schwarzkümmel, extrem dunkler Typ, grafitig; kaum Frucht, dafür viel Würze und feste Struktur, seriös, puristisch, entwickelt trotz seiner Kraft Leichtfüßigkeit

2018 Ried Muri, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Daniel Jaunegg, 30,- €
feine, kühle Nase, Bergheu, Wildkräuter, feine, dezente Frucht mit Apfel und heller Ananas; salzig, feingliedrig, toniger Grip, saftig und balanciert

2018 Ried Welles, Sauvignon Blanc, GSTK, Südsteiermark DAC, Weingut Lackner-Tinnacher, 40,- €
intensive vegetabile Noten, Brennnessel, Kohlrabi, Stangensellerie, Lauch, Himbeerblätter, braucht Luft; komplex, dicht, sehr intensiv, fordernd, toniger Grip

92

2018 Ried Hirritschberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Bernd Stelzl, 24,- €
kräutrige Würze, Bergheu, wilder Thymian, Salbei; pikant, frisch und fokussiert, feines Tannin, Grüntee, elegant, anregend

2018 Ried Gaisriegl, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Schauer, 33,- €
rauchig, Lakritz, Earl Grey, ausgeprägt dunkle Würze, Johannisbeerholz; fester, sehniger Typ, etwas Liebstockel, Brühwürfel, festes Tanningerüst

2018 Grubthal, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Muster.Gamlitz, 42,- €
leicht rauchig, eher vegetabil, etwas Kaffee, grüne Bohnen, Brombeerblätter; stoffig, großzügig, intensiv, etwas gegrillte Ananas

2018 Ried Kratzer, Sauvignon Blanc, Vinothekfüllung, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Frühwirth, 15,- €
attraktive Nase zwischen Frucht und vegetabilen Noten, Himbeer, Heu, Kohlrabi; saftig, Schwarztee am Gaumen, auch schwarze Johannisbeere, milde Säure

2018 Schemming, Sauvignon Blanc, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Pfeifer, 19,20 €
vegetabile Nase, Lauch, grüne Bohnen, Brennnessel; sehr pikant, saftig, intensiv, Lakritz, Assam-Tee, dunkler, fester Typ

2018 Ried Pössnitzberg, Sauvignon Blanc, GSTK, Südsteiermark DAC, Weingut Erwin Sabathi, 33,30 €
leicht Kokos, Erbsen, Himbeerblätter; griffige, tonige Textur, engmaschig, Lakritz und dezent hefige Reduktion

2018 Ried Hohenegg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Sternat Lenz, 20,- €
gepflegt wilde Nase, Schwarztee, Lakritz, mehr würzig als fruchtig; pikant, guter Zug, leichtfüßig, von griffiger Phenolik begleitet

91

2018 Steinkogl, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Kollerhof am Eichberg, 21,- €
eingelegte Quitten und Birnen, intensiv, balsamische Würze, gegrillte Ananas; salzig, intensiv, cremige Fülle, bleibt aber kompakt und griffig

2018 Hochsulz, Sauvignon Blanc, Alte Rebe, Südsteiermark DAC, Weingut Dreisiebner, 27,- €
schotig, schwarze Johannisbeere, Lakritz, minzige Kräuternoten; Brennessel am Gaumen, öliger Extrakt, begleitet von griffigen Tanninen

2018 Ried Rosengarten T.M.S., Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Kodolitsch, 47,- €
hyper-expressiv, Bergamotte, Kalamansi, dezente rauchig; dicht, stoffig, leicht fruchtsüßer Schmelz, Kaffee, Holz sehr präsent, aber integriert

2018 Ried Seindl, Sauvignon Blanc, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Müller Klöch, 19,- €
leicht minzig, frische Kräuterwürze, Zitronenthymian, Zitrusfrucht, Pampelmuse; entwickelt Zug, pikant und druckvoll, griffige Gerbstoffe

2018 Kranachberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Domaines Kilger, 43,- €
Himbeerblätter, Dill, leichter Holzeinfluss, Zitruszesten, Schwarztee; solide, fester Kern, leichte Salzigkeit, Erdnuss, cremige Länge, milde Säure

90

2018 Hochberg, Sauvignon Blanc Schwalbenhimmel, Südsteiermark DAC, Weingut Pongratz, 33,- €
vegetabil, Stangensellerie, Erbse, nussig und leicht rauchig, intensiv, Holz präsent, Nuss-Vanille; cremige Fülle, Zeitreise 20 Jahre zurück

2018 Urlkogel, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Elsneegg, 28,- €
Litschi, floral, expressiv, leichter Traminer-Touch; ölig, cremige Textur, Bergamotte, Schwarztee, die Traminer-Assoziation bleibt

2018 Grassnitzberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weinbau List, 13,- €
strahlende, klare Frucht, Litschi, Papaya, Ananas, auch leicht schotig im Hintergrund; fruchtiger Schmelz, die klare Frucht zieht sich durch, leichte Schärfe im Abgang

2018 Ried Zieregg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Primus, 25,- €
Ananas, gelbe Frucht, Papaya, Erbse, sehr fruchtig; im Hintergrund raue Phenolik, Schwarztee, griffige Mineralität

2018 Oberglanzberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Tschermonegg, 24,10 €
dunkle Würze, Lakritz, Brombeerblätter; am Gaumen salzig-griffig, zitrisch-toniger Geschmack, Himbeerblätter, milde Säure

2018 Ried Rettenberg, Sauvignon Blanc, Weststeiermark DAC, Weingut Haring vlg. Pichlippi, 21,50 €
Erbse, Minze, Erdbeere, Kohlrabi, reizvoller Duft, auch frische Kräuterwürze; feine Phenolik, saftig, leicht phenolisch im Finale

2018 Kirchenegg, Sauvignon Blanc, Vulkanland Steiermark DAC, Wein.Gölles, 13,90 €
phenolische Noten schon im Duft, Schwarztee, Brombeerblätter, Lindenblüten, erinnert an weißen Bordeaux; milde Säure, weißer Nougat

2018 Schlingelberg, Sauvignon Blanc IC, Südsteiermark DAC, Weingut Masser, 32,10 €
deutlich Holz, Toastnoten, Sesam, Ananas, Nougat; wuchtig, griffig, Kaffee, der Holzeinfluss bleibt deutlich, milde Säure

Jahrgang 2019

94

2019 Edelschuh, Sauvignon Blanc, GSTK, Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth, 42,- €
feine Nase, Dill, Heu, Himbeerblätter, Earl Grey, ganz leicht schotig, Johannisbeerblätter; druckvoll, leicht salzig, raue, deutlich schiefrige Mineralität

93

2019 Kranachberg, Sauvignon Blanc, GSTK, Südsteiermark DAC, Sattlerhof, 44,- €
rauchig, flintig, sehr vegetabil, Brombeerblätter; wuchtig und expressiv am Gaumen, saftig und salzig, engmaschig

2019 Ried Höllriegl Am Alten Pfarrweingarten, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Zweytick Ewald, 29,- €
feine Rauchigkeit, leicht muskatige Würze, gegrillte Ananas, Dill, Litschi, Bergamotte; saftige Frucht, stoffig und doch pikant, gute Frische, leicht minzig, kraftvoll

92

2019 Ried Hochgrassnitzberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Polz, 36,30 €
deutlich phenolisch, Schwarztee, dezente Exotik, auch Apfelschale; entwickelt viel Zug am Gaumen, die Teenoten bleiben, sehr dunkler, lakritziger Typ

2019 Ried Neusetzberg, Sauvignon Blanc, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Krispel, 21,- €
deutlicher Holzeinfluss, Tonkabohne, Himbeerblätter, Tee, etwas reife Ananas; viel Schmelz, bleibt kompakt dank strukturgebendem Holz

2019 Ried Stradener Rosenberg, Sauvignon Blanc, 1STK, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Frauwallner, 18,- €
pikant, schotig, expressiv, leicht rauchig, Maracuja, Paprika, Erbse; flintig-mineralisch, leicht fruchtsüßer Schmelz, milde Säure, Frische durch feine Phenolstruktur

2019 Ried Sernauberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Johannes Jöbstl, 11,20 €
grüne kräutrige Würze, Paprika, Erbsen, rote Johannisbeere, rauchig; leicht salzig, griffige Mineralität

2019 Ried Hochbrudersegg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut R&R Gerngross, 17,50 €
viel exotische Frucht, Maracuja, dazu schotige Noten, etwas Dill; pikant und salzig am Gaumen, feingliedrig, gute Würze, leicht rauchig

2019 Riede Wiesberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Hirschmugl - Domaene am Seggauberg, 21,- €
leichte Teenote, balsamische Kräuterwürze, dezente Exotik; cremige Fülle, leicht salzig, griffig-mineralisch, pikant, hält die Spannung

91

2019 Kranachberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Peter Skoff, 18,- €
offene, gelbe bis exotische Frucht, Ananas, Haferflocken, leicht minzig, Kohlrabi; viel Druck, intensiv, fruchtiger Schmelz, polierte Textur

2019 Ried Karsabathi, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut J&A Skringer, 22,- €
rauchig, etwas Sägespäne, Dill, grüne Kräuterwürze, Pfefferminze; druckvoll, ausgeprägt salzig, pikant, griffig-mineralische Textur

2019 Schusterberg, Sauvignon Blanc, 1STK, Südsteiermark DAC, Wolfgang Maitz, 29,50 €
offen, nussig, leicht apfelig, dezente BSA-Anklänge; cremige Fülle, alles sehr zart, nussiges Finale, elegant

90

2019 Ried Steinbruch, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Landesweingut Silberberg, 17,50 €
klare, strahlende Frucht, Ananas, Mango, klar auf der exotischen Schiene, im Hintergrund schiefrige Würze; druckvoll, polierte Phenolik, viel Wucht

2019 Ried Kaiseregg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Panoramaweinhof Strablegg-Leitner, 12,50 €
grüne schotige Noten, Bergamotte, Tomatenblätter; druckvoll, intensiv, wieder Tomatenstängel, fester Kern, präsender Alkohol

2019 Greisdorf, Sauvignon Blanc, Weststeiermark DAC, Weingut Langmann, 15,- €
sehr offene, üppige Art, Guave, Maracuja, auch Quitte; cremig, stoffig, süßer Schmelz, die intensive Frucht zieht sich durch

2019 Czamillonberg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Heidi & Stefan Potzinger - Gabersdorf, 16,90 €
satte Frucht, Mango, Ananas, sehr üppig; milde Säure, cremige Länge, ganz leicht schotige Anklänge im Hintergrund

2019 Hochbrudersegg, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Johann Schneeberger, 18,90 €
deutliche Reduktion, leicht rauchig, schotig, Johannisbeerholz; saftig, pikantes Spiel, am Gaumen auch Exotik