



Der Steirische Junker ist da!

Der offizielle Verkaufsstart am 25. Oktober macht es möglich, auf den Nationalfeiertag mit einem steirischen Junker anzustoßen. Erhältlich ist der beliebte Jungwein ab sofort bei den rund 150 Junker-Winzern, in der Gastronomie und im Handel. Der Vorbote des Jahrgangs 2022 präsentiert sich typisch steirisch – Fruchtigkeit und Aromatik sind besonders ausgeprägt.

Der Junker, der Vorbote des Jahrgangs 2022

Der jugendlich-fruchtige Wein wird mit Spannung und Freude verkostet und getrunken und verkürzt das Warten auf die DAC-Weine. Der Junker gibt erste Eindrücke, wie sich der Jahrgang entwickeln wird: Die ersten Vorbote des Jahrgangs 2022 präsentieren sich sehr elegant, enorm fruchtig und in einzelnen Weinen bereits mit Fülle am Gaumen. Die Säure ist optimal eingebunden und bringt die notwendige Frische und Lebendigkeit, welche die Konsumenten vom Steirischen Junker erwarten. Den DAC-Weinen gibt das Steirische Herkunftssystem Zeit für Entwicklung und Reife: Gebietsweine kommen ab 1. März, Orts- und Riedenweine ab 1. Mai nach der Ernte auf den Markt.

Das Weinjahr 2022 - Trocken und für die Weinbauern fordernd

Dieses Jahr war für die steirischen Winzer herausfordernder als der Jahrgang 2021. Das Wetter war zeitweise turbulent. Es gab eine trockene Phase von Mitte/Ende Juli bis Mitte/Ende August mit dem Ergebnis, dass die Trauben kleiner blieben. Nach dieser trockenen Phase gab es im Spätsommer glücklicherweise doch wieder ausreichend Niederschläge. Die Herbstabkühlung, mit beispielsweise Schnee auf der Koralpe, kühlt die steirische Weinlandschaft ab und sorgt für Frische und Feingliedrigkeit in den Weinen.

„Aufgrund der Niederschläge musste man dieses Jahr an den trockenen und schönen Tagen von früh bis spät und mit vielen Lesern ernten, um die Trauben gut einzubringen, berichtet Stefan Potzinger, Obmann der Wein Steiermark. Die Kleinstrukturiertheit in der Steiermark erweist sich besonders in herausfordernden Jahren als sehr vorteilhaft. Unsere Familienbetriebe agieren mit Fleiß, Flexibilität und Sorgfalt, gelesen wird vielfach händisch - bei DAC-Weinen ist die Handlese sogar gesetzlich vorgeschrieben.“

Was die Erntemenge betrifft, gibt noch keine endgültigen Zahlen, vermutlich wird die Ernte etwas kleiner ausfallen als in den letzten Jahren. Weniger Ertrag ergibt in der Konsequenz höhere Qualitäten. Die Trauben waren im heurigen Jahr besonders geschmacksintensiv. Das bestätigen auch erste Verkostungen der noch gärenden Moste bzw. des Junkers als Vorbote des Jahrgangs.

„Trotz der fordernden Umstände wird der Jahrgang 2022 von einigen Kollegen qualitativ sogar noch über den letzten gestellt. Die ersten Verkostungsergebnisse sind äußerst positiv. Wir sind glücklich mit dem, was wir im Keller haben“ so Potzinger.

Junker-Präsentation am 9. November in Graz

Traditionell hat der Steirische Junker Mittwoch vor Martini seinen großen Auftakt! Nach dem Motto „Der Junker ist da“ wird die Junker-Saison am 9. November 2022 bei der Junker-Präsentation in der Grazer Stadthalle offiziell eröffnet. Über 100 Junker-Winzer_innen präsentieren heuer den Gästen persönlich die frisch-aromatischen Vorbote des Weinjahrgangs 2022!



Junker-Feste und Verkostungen laden allerorts auf die frisch-fruchtigen Aromen im Glas ein. Offizielle Junker-Wirte pflegen übrigens besondere steirische Weinkultur, bieten ihren Gästen eine Junker-Verkostung bzw. ein Junkermenü und führen mindestens 3 verschiedene „Original Steirische Junker“ im Sortiment. Damit und mit einem Sammelpass-Gewinnspiel bringen Junker-Wirte ihren Gästen den bekanntesten und beliebtesten Jungwein Österreichs exklusiv näher.

DOPPELT GEPRÜFTE QUALITÄT – Fragen Sie nach dem Original

Der Jungwein, der zum Steirischen Junker ernannt werden will, muss zuerst im Labor und vor einer sechsköpfigen Kostkommission als Qualitätswein bestehen. Dann erst prüft die Kostkommission, ob der junge Wein auch die Junker-Kriterien erfüllt. Der echte Steirische Junker trägt auf Flaschenetikett und Kapsel das Junkerzeichen mit dem Steirerhut und Gamsbart und dem ® der registrierten Marke.

Wir erwarten die Produktion von 400.000 Flaschen Junker von rund 150 Junkerweinbauern. Klassisch als trockener Weißwein, als Schilcher-Junker oder ganz in Rot: Jeder Steirische Junker schmeckt erfrischend und spritzig, besticht durch Eleganz und jugendlich-fruchtige Aromen. Der individuelle Geschmack jedes Steirischen Junkers beruht darauf, dass jeder Junkerweinbauer seinen Junker auf Basis seiner Rebsorten komponiert. Der Steirische Junker eignet sich aufgrund seiner Frische hervorragend als Aperitif und ist ein idealer Begleiter insbesondere zur saisonalen, regionalen Küche. Der Junker ist ein Genuss im Herbst und Winter und ganz sicher auch ein feiner, leichter Wein zum Grillen für den nächsten Sommer. Der echte Steirische Junker ist bekannt und beliebt, doppelt Qualitätsgeprüft, garantiert Geschmack und gibt Sicherheit durch die Bekanntheit der Marke. Das Original ist die richtige Antwort auf die Wünsche und Sehnsüchte der Kunden nach „echten, authentischen und regionalen Produkten“. Der Steirische Junker kommt als Vorbote des neuen Jahrgangs auf den Markt. Er ist der Vorreiter unter allen österreichischen Jungweinen.

Wein Steiermark

Der Junker ist eine Marke des Vereins Wein Steiermark. Der Verein Wein Steiermark dient der Zielsetzung, Maßnahmen zum Schutz und zur Absatzförderung von Steirischem Wein zu setzen. Der Steirische Wein und das DAC-Herkunftssystem werden im In- und Ausland vermarktet. Derzeit zählt der Verein rund 460 Mitgliedsbetriebe. Die Steirischen Winzer bewirtschaften aktuell 5.096 ha Weingartenfläche und produzierten 2021 gesamt 222.900 Hektoliter Wein. Damit hält die Steiermark mehr als 10% der gesamtösterreichischen Weinbaufläche.



Pressekonferenz zum Steirischer Junker

Landwirtschaftskammer Steiermark am 25.10.2022

Statements:

Landesrat Ök.-Rat. Johann Seitinger:

„Der Steirische Junker ist der Vorbote des neuen Jahrgangs und zeigt uns welche Kraft eine Marke neben der hohen Qualität hat. Gleichzeitig ist er wohl der beste Netzwerker zwischen Jung und Alt.“

Michael Gradischnig, Leiter, Werbung, Steiermärkische Sparkasse

„Seit mehr als 20 Jahren begeistert der abwechslungsreiche und spritzige Junker Weinbegeisterte des ganzen Landes. Zurecht, gibt der Junker doch einen interessanten Vorgeschmack auf das kommende Weinjahr. Und über diese Zeitspanne hinaus ist es der Steiermärkischen Sparkasse ein ganz besonderes Anliegen, die Wein Steiermark zu unterstützen und gemeinsam das Glas auf den jungen Wein zu erheben. Neben der Junker- und Jahrgangspräsentation legen wir besonders mit unserem Jungwinzer:innen- Wettbewerb ein besonderes Augenmerk auf die Unterstützung und Förderung des steirischen Weins und der jungen und innovativen Winzer:innen. Der Wein ist ein unverzichtbarer Markenbotschafter für unser Land und seine Hersteller:innen sind Paradebeispiele für in die Zukunft gerichtetes Unternehmertum.“

Bildunterschrift:

Bild 0400 v.l.: Stefan Potzinger/Obmann Wein Steiermark, Weinhoheit Sophie Friedrich, Michael Gradischnig/Leiter Abteilung Werbung, Landesrat Ök.-Rat. Johann Seitinger, Dipl.-Ing. Werner Brugner/Kammerdirektor.

Prost auf den Jahrgang 2022

Ab sofort ist der beliebte Jungwein mit dem Steirerhut bei den 150 Junker-Winzern, in der Gastronomie und im Handel erhältlich. Gefeierte wird der Saisonauftakt am 9. November bei der Junker-Präsentation in Graz, wie auch bei Junker-Festen und Junker-Wirten.

Weitere Informationen zum Steirischen Junker, den Junker-Weinbauern und Junker-Wirten 2022, Junker-Präsentation in Graz sowie Rezepte usw. finden Sie auf unserer Website unter: www.steirischerjunker.at

Foto:

© Johannes Polt Fotokuchl

Michael Gradischnig, Leiter, Werbung, Steiermärkische Sparkasse
Dipl.-Ing. Werner Brugner, Kammerdirektor
Weinhoheit Sophie Friedrich
Landesrat Ök.-Rat. Johann Seitinger
Stefan Potzinger, Obmann Wein Steiermark

Graz, 25. Oktober 2022

Presseinformation:

Wein Steiermark · Hamerlinggasse 3 · 8010 Graz · Austria
+43 316 8050 1477 · info@steiermark.wine · www.steiermark.wine

Obmann: Stefan Potzinger
Geschäftsführer: Ing. Werner Luttenberger
Kommunikation: Mag. (FH) Andrea Jöbstl-Prattes



Folgende Steirische Junker wurden zum Verkosten gereicht:

Weingut Jauk | www.jauk-wein.at



60 % Sämpling
20% Morillon
15% Sauvignon Blanc

Lebendiger Junker mit einem Duft nach Pfirsich, Birne, etwas Zitrus und einen weichen Gaumen. Fein fruchtiger Abgang mit einer animierenden Säure. Sehr trinkfreudig;

Weingut Narat-Zitz | www.narat-zitz.at

**NARAT
ZITZ**
TRAUBENHANDWERK

40% Sauvignon Blanc
30% Gelber Muskateller
30% Weißburgunder

Im Glas ist er sehr aromatisch, er präsentiert sich mit Muskat-, Pfirsich-, Stachelbeeraromen. Der Gaumen gibt die Frische und zugleich die ausgewogene Kraft des Jahrgangs 2022 wieder mit den gleichen Facetten.

Weingut Kapper | www.weingut-kapper.at

WEINGUT
KAPPER

Grüner Sylvaner
Müller-Thurgau

Diese Weine wurden liebevoll zu unserem Junker 2022 vermählt. Fruchtig, duftig, leicht und trotzdem schon sehr interessant. Zum Start des neuen Jahrganges eignet er sich optimal als Aperitif oder einfach zum Genießen.

Schilcherweingut Friedrich | www.friedrich-schilcher.at



Schilcher

Unser Schilcher Junker ist der erste Vorbote des neuen Jahrgangs 2022 mit frischen Duftanklängen nach Erd- und Johannisbeeren. Am Gaumen ist er verspielt und jugendlich mit einer animierenden Säure – ein junges Trinkvergnügen in Rosé!



Junkerwirte 2022

Restaurant Assisi Stuben | Salzburgerstraße 158 | 5084 Großgmain | <https://www.assisi-stuben.com/>
Weingasthof Grafl | Hauptstraße 37 | 7022 Schattendorf | <http://www.weingasthof-grafl.at>
Cafe Reichl | Lauteracherstraße 1 | 6922 Wolfurt | <https://cafereichl.at/>

Graz & Graz Umgebung

Steiermarkhof | Ekkehard-Hauer-Straße 33 | 8052 Graz | <http://www.steiermarkhof.at/>
Gasthaus Fürndörfler | Hitzendorf 228 | 8151 Hitzendorf | <http://gasthaus-fuemdoerfler.businesscard.at/>

Vulkanland Steiermark

Landrestaurant Fink | Edelstauden 19 | 8081 Edelstauden | <http://www.landrestaurant-fink.at/gs/>
Wirtshaus Zum Bergler Schlössl | Perbersdorf 39 | 8093 St. Peter am Ottersbach | <http://www.bergler-schloessl.com>
Café ES.PE Wein & Bierlounge | Petersplatz 3 | 8093 St. Peter am Ottersbach | <http://www.bergler-schloessl.com>
Gasthof Pension Kulmberghof | Höflach 5 | 8330 Feldbach | <http://www.kulmberghof.at/>
Gasthof Scheer Feriendomizil | Haag 15 | 8344 Bad Gleichenberg | <http://www.gasthofscheer.at>
Vulkanlandhotel Legenstein | Bairisch Kölldorf 14 | 8344 Bad Gleichenberg | <https://www.legenstein.at/>
Gasthof Kraxner | Hatzendorf 23 | 8361 Hatzendorf | <http://www.gasthof-kraxner.at>
Vulkanlandstadl Unger | Pichla an der Raab 43 | 8355 Tieschen
Gasthaus Weninger | Perlsdorf 63 | 8341 Paldau | <https://www.gh-weninger.at/>

Weststeiermark

Bartholomäer Kirchenwirt | St. Bartholomä 140 | 8113 St. Bartholomä | <http://www.der-hochzeitswirt.at/>
Landhaus Oswald | Unterbergla 15 | 8522 Groß Sankt Florian | <https://www.landhausoswald.at/>
Schnattl's Restaurant | Marktplatz 2 | 8522 Groß Sankt Florian | <http://www.schnattl.at>

Südsteiermark

Wurzingerhof | Wurzingerstraße 41 | 8410 Wildon | <https://wurzingerhof.at/>
Wirtshaus Steirerkeller | Großklein 23 | 8452 Großklein | <https://www.steirerkeller.at/>
Gasthaus Almwirt | Lappach 24 | 8413 Lappach | <https://www.almwirt-brezn.at/>

Steiermark

Gasthaus Turmwirt | Turmgasse 2 | 8644 Kindberg | <http://www.turmwirt.at>

Das Weinjahr 2022 - Trocken und für die Weinbauern fordernd

Dieses Jahr war für die steirischen Winzer herausfordernder als der Jahrgang 2021. Das Wetter war zeitweise turbulent. Was die Erntemenge betrifft, gibt es noch keine endgültigen Zahlen, vermutlich wird die Ernte etwas kleiner ausfallen als in den letzten Jahren. Weniger Ertrag ergibt in der Konsequenz höhere Qualitäten. Die Trauben waren im heurigen Jahr besonders geschmacksintensiv. Das bestätigen auch erste Verkostungen.

Das Steirische Weinjahr 2022 startete insgesamt mit einer sehr trockenen Witterungsphase. Es war außerdem sehr sonnig und von milden Temperaturen geprägt. Mit Frühjahrsbeginn setzten auch erste nennenswerte Niederschläge ein, dabei wurde die Entwicklung immer wieder durch kühle Phasen mit leichtem Bodenfrost gebremst. Verglichen mit dem 30-jährigen Mittel ergab sich daraus insgesamt ein um rund 1°C kälterer April, als im Durchschnitt.

Mitte April hat in den meisten steirischen Weingärten der Austrieb begonnen. Durch die nachfolgend überaus warme Witterung, schritt das Triebwachstum sehr zügig voran. Auch im Mai blieb es meist sehr warm und teilweise auf Grund von mehreren Niederschlagsperioden eher schwül.

Dabei waren die Niederschlagsmengen regional sehr unterschiedlich. Leider mussten auch Hagelschläge verzeichnet werden. So hat es Mitte Mai im Raum Hartberg schwere Schäden in den Weingärten gegeben. Die warme und feuchte Witterung begünstigte das Wachstum weiterhin und so begannen frühe Sorten bereits um Pfingsten (4. Juni) zu blühen. Der Entwicklungsvorsprung betrug zu diesem Zeitpunkt, gegenüber dem Vorjahr etwa zehn Tage.

In Summe waren die Niederschläge aber eher gering. So wurden für Bad Gleichenberg Mitte Juni 212 Liter verzeichnet, was rund 100 Liter unter dem langjährigen Mittel lag. Auch im Bereich Raum Gamlitz war zu diesem Zeitpunkt das Niederschlagsdefizit ähnlich hoch.

Im Monat Juli steigerten sich die Temperaturen noch einmal kräftig, außerdem entwickelte sich der Monat zu einem der 20 trockensten Juli Monate der Messgeschichte. In der Steiermark wurde eine Niederschlagsabweichung von -27% festgestellt.

Allerdings gab es in einigen Regionen auch Unwetter mit viel Regen in kurzer Zeit, leider auch mit Hagelunwettern. Beachtlich waren im Juli 2022 auch die teils extrem warmen Nächte. In Graz wurden von 25. auf 26. Juli 23,3 Grad und somit die höchste Tieftemperatur seit Aufzeichnungsbeginn gemessen. Auch der August war ähnlich wie der Vormonat eher heiß und trocken. Erst gegen Monatsende stellte sich das Wetter, mit teils ergiebigen Regen, um.

Der September gestaltete sich als sehr abwechslungsreich. Sonnige und warme Tage wechselten sich mit teils intensiven Regenschauern ab. Die sehr frühe Weinlese musste immer wieder verschoben oder auch abgebrochen werden. Zum Glück gab es besonders Mitte September auch trockene Phasen mit sehr kühlen Nächten. Diese wurden von den steirischen Weinbauern intensiv genutzt, um das hervorragende Traubengut gesund in den Keller zu bekommen. Die Weinlese 2022 wurde, extrem rasch, mit viel Einsatz meist Ende September abgeschlossen.

Junkerkäse & Aufschnitt

Junkerkäse:

Passend zum Namensgeber, dem „Junker“, haben sich Bio-Kultkäsemaker Franz Deutschmann und sein Team von der gleichnamigen Biohofkäserei Deutschmann in Frauental im Schilcherland bemüht, auch in diesem Jahr eine ausreichende Menge dieses köstlichen Weinbegleiters in die Regale zu bringen. In gewohnt gelbem Paraffin mit stolzem Junkerhut steht dieser mild-feine, jugendliche Käse für Weinliebhaber und Käsekenner ab sofort bei zahlreichen Junker-Weinbauern, Buschenschanken, Vinofakturen, im Lebensmittelhandel und natürlich Ab-Hof Verkauf bei der Biohofkäserei Deutschmann zur Verfügung. 200g wiegt der Laib und ist ein idealer Begleiter zum knackigen Junker.



BIO HOFKÄSEREI DEUTSCHMANN GBR

Oberberglastraße 10

8523 Frauental

T: +43-3462-4057

W: www.biohofkaeserei-deutschmann.at

Email: info@hofkaeserei-deutschmann.at

Fleischaufschnitt:

Wissen und Erfahrung aus drei Generationen verdichten sich in unserem Tun. Seit 1946 verschreiben wir uns mit ganzer Leidenschaft dem Genuss. Unser Handwerk verstehen wir als Dienst am Geschmack. Weit über 100 verschiedene Wurst- und Fleischspezialitäten erzeugen wir in unserer Manufaktur in Pöllau, ausnahmslos von Hand. Darunter erlesene regionale Schmankerln wie den saftigen Hirschbirnschinken, die g'schmackige Hirschbirnpastete, den aromatischen Genussapfelschinken, den zart auf Buchenholz geräucherten Bauernschinken, die traditionelle oststeirische Ruckwurst, die Erdäpfelwurst und viele mehr. Bei der Pressekonferenz zum Steirischen Junker verkosten Sie Hirschbirnschinken, G'söchts & Ruckwurst bzw Mulbratl.



Buchberger GmbH & Co KG

Mittelgasse 39

8225 Pöllau

T: +43 3335 2317

W: <https://www.buchberger.co.at/>

Email: office@buchberger.co.at

Weinbegleitung mit Schokoladennote

EIN PERFEKTES SPIEL MIT DEN AROMEN

Die ausgewählten Zutaten des Junkerbrottes fungieren als Basis des Genusses: Walnüsse sind bekanntermaßen eine köstliche Ergänzung zu edlen Weinen sowie zu Käse. Die Zugabe von Nougat, auf der Basis gerösteter Haselnüsse, verleiht dem Brot eine leicht süßliche, schokoladige Note.

Mit diesen besonderen, nussigen Elementen passt das Junkerbrot darüber hinaus optimal in die kulinarische Vielfalt der Herbstsaison.

Dass es von Hand gedreht wird, macht die Form unverwechselbar und jedes Stück einzigartig. Das Junkerbrot wird von der Bäckerei Sorger exklusiv für die Präsentation des Junkers produziert.

Junkerbrot

Sorger



PRESSEINFORMATION

Österreichs Premium Mineralwasser: Perfekter Begleiter zum Wein

Mineralwasser ist fester Bestandteil des modernen Lifestyles und der Tischkultur. Nicht nur Gourmets schätzen die leichte, erfrischende Begleitung sowohl zu gutem Essen als auch zum perfekten Wein. Wasser ist jedoch nicht gleich Wasser. Damit gutes Essen oder köstlicher Wein optimal zur Geltung kommen, bedarf es eines passenden Begleiters, der die Geschmackserlebnisse unterstreicht und den Charakter des Weines unverfälscht zur Geltung bringt. Vöslauer Mineralwasser, Österreichs Nummer 1 am Mineralwassermarkt, ist dieses Wasser und passt durch seinen ausgewogenen, neutralen Geschmack ideal zum Wein.

Prickelnd, mild oder ohne: Die Wahl des Wassers wird vom Wein bestimmt

Egal ob prickelnd, mild oder ohne: Vöslauer hat für jeden Wein die passende Mineralwassersorte. Dabei ist zu beachten, dass ein hoher Gehalt an Kohlensäure in Kombination mit Wein dessen Säure bzw. Gerbstoffe verstärkt. Daher empfiehlt Vöslauer – wie auch erfahrene, österreichische Spitzen-Sommeliers – zu duftigen, fruchtbetonten, leichten Weißweinen – wie Welschriesling, Steinfeder oder Primeurweine – Vöslauer Mineralwasser mild bis prickelnd. Hingegen harmonisieren gehaltvolle, massive Weißweine – wie Smaragde oder Barriqueweine – sowie leichte, fruchtige Rotweine – wie Zweigelt und leichte Cuvées – besser mit Vöslauer ohne oder mit Vöslauer mild.

Wasser und Wein – die perfekte Symbiose

Für ein harmonisches Geschmackserlebnis kommt es nicht nur auf ein Premium Mineralwasser an – auch die optimale Wassertemperatur ist entscheidend. Um Wein und Essen mit offenen Geschmackssensoren genießen zu können sollte das Mineralwasser keinesfalls zu kühl getrunken werden – 7 bis 12 Grad sind empfehlenswert, Mineralwasser mit Kohlensäure sollte man dabei eher im unteren Bereich halten.

Über die Vöslauer Mineralwasser GmbH

Die Vöslauer Mineralwasser GmbH, mit Sitz im niederösterreichischen Bad Vöslau, ist mit mehr als 40 % Marktanteil die klare Nummer eins am österreichischen Mineralwassermarkt. Die Exportquote betrug im Jahr 2020 rund 17 %. Das Familienunternehmen beschäftigt aktuell 211 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Diversität und Inklusion sind fest in den Unternehmenswerten verankert, als familienfreundlicher Betrieb trägt Vöslauer u. a. das staatliche Gütezeichen „berufundfamilie“. Für Vöslauer ist die nachhaltige, ressourcenschonende Produktion eine wichtige unternehmerische Verantwortung. Schon heute bestehen alle Vöslauer PET-Flaschen zu 100 % aus rePET (recycelten Flaschen) und das Unternehmen ist seit Anfang 2020 CO₂-neutral. Das bedeutet, dass verglichen mit 2005 50 % der CO₂-Emissionen aus eigener Kraft reduziert und 50 % kompensiert wurden. Darüber hinaus wird das Glas-Mehrweg-Sortiment stetig weiter ausgebaut, Vöslauer ist der erste Mineralwasser-Anbieter in Österreich, der eine 0,5 l Glas-Mehrweg-Flasche im Handel anbietet. Übrigens, alle Glas-Mehrwegflaschen sind mit Etiketten aus Recyclingmaterial ausgestattet und tragen das Österreichische Umweltzeichen.

www.voelslauer.com, www.voelslauer.com/co2neutral, www.repet.com, www.wertvolleswasser.com,
www.instagram.com/voelslauermineralwasser, www.facebook.com/Voeslauer, #jungbleiben, #voelslauer