vinaria

40 JAHRE

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

NR. 07
2022

– ***TRAMINER AUS DER STEIERMARK***
Trocken und halbtrocken

– ***PREMIUM-SEKTE: SCHÄUMENDE ELITE***
24+ Monate auf der Hefe

– ***ÖSTERREICHS SÜSSE SPITZE***
Von Spätlese bis TBA

Rotwein-Cuvées

AUS DEM BURGENLAND

€7,50

9 007883 000128 07

Österreichische Post AG
MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags
GmbH, Ringstraße 44/1
3500 Krems | Retouren an
PF 100, 1350 Wien

Die Ried Hochwarth ist eine der Toplagen in Klöch.

© Weingut Müller Klöch

TRAMINER AUS STYRIA

Aromasorte ZEIGT PROFIL

17,5

Weingut Frühwirth
2019 Gelber Traminer Ried Hochwarth

17,4

Weingut Potzinger
2012 Traminer Ried Kaltenegg

17,2

Weingut Altenbacher
2021 Gelber Traminer

16,9

Weingut Wolfgang Maitz
2020 Gewürztraminer Ried Krois

16,8

Weingut Frühwirth
2018 Gelber Traminer Ried Hochwarth

16,7

Weingut Gießauf-Nell
2020 Klöcher Traminer (GewTr)

16,7

Weinhof & Gästehaus Radl
2021 Gewürztraminer Klöch

16,6

Weingut Müller Klöch
2019 G Eruption Gewürztraminer Ried Hochwarth

16,6

Weingut Müller Klöch
2021 Gewürztraminer Klöch

16,5

Weinhof Kugel
2020 Roter Traminer Ried Graßnitzberg

16,5

Weinbau Steiner
2019 Gewürztraminer Proavitus Klöch

16,4

Weingut Frühwirth
2021 Gelber Traminer Klöch

16,3

Weingut Gschaar
2021 Gelber Traminer Klöch

16,1

Weingut Müller Klöch
2021 Gelber Traminer Klöch

16,1

Weingut Peter Skoff
2020 Gewürztraminer

16,1

Weingut Gschaar
2021 Traminer (RTr) Klöch htr

16,1

Weingut Bruno Klimbacher
2021 Gewürztraminer Klöch

16,0

Erzherzog Johann Weine
2019 Traminer Klöch

16,0

Weingut Potzinger
2004 Traminer Ried Zoppelberg

16,0

Weingut Peter Skoff
2017 Gewürztraminer Ried Kranachberg

16,0

Weingut Frühwirth
2020 Gelber Traminer Klöch

16,0

Weinbau Steiner
2020 Gewürztraminer Proavitus Klöch

SIEGER-INTERVIEW

Fritz Frühwirth

Vinaria: Ihr 2019er Traminer Hochwarth hat die Jury begeistert. Was gibt es zur Lage bzw. zum Weingarten zu sagen?

Fritz Frühwirth: Die Ried Hochwarth zählt zu den besten Rieden in Klöch. Der Reben wurzeln auf vulkanischen Basaltverwitterungsgestein, Tuffböden mit zum Teil eisenhaltiger roter Erde. Unser Weingarten liegt auf der Ostseite, was den großen Vorteil der Morgensonne mit sich bringt und im Herbst die Trauben schnell abtrocknen lässt und die Aromabildung durch kalte Nächte und warme Tage begünstigt. Der Ertrag ist naturgemäß beim Traminer sehr gering, und auch die Beeren sind sehr klein, dies bringt aber umso mehr Geschmack in den Wein. Da die Aromen beim Traminer tief in der Beerenhaut schlummern, setzen wir auf Mazeration und pressen erst am nächsten Tag.

Wie erfolgt der Ausbau?

Wir bauen diesen Wein 22 Monate in Barriques und in einem großen Holzfass auf der Vollhefe aus. Erst kurz vor der Füllung kommt der Wein aus dem Fass und wird filtriert.

Der Wein ist aus der Spielart Gelber Traminer. Was unterscheidet diese von Gewürztraminer bzw. Rotem Traminer?

Der große Unterschied liegt sicher in der eher frühen Reife und an der eher dünnen Beerenhaut. Das heißt, eine lockere Traubenzone und gute Laubarbeit sind von Vorteil, und der optimale Lesezeitpunkt ist sehr entscheidend.

Wie unterscheiden sich Gelber und Gewürztraminer von den Werten her bzw. im Charakter?

Die Spielart des Gelben Traminer bringt etwas höhere Säurewerte hervor und damit sehr viel Finesse und Eleganz. Im Geschmack finden sich sehr vielschichtige Kräuteraromen, gelbschalige und exotische Früchte. Mit dieser Spielart finden sogar einige mit Vorurteilen behaftete Weinliebhaber zum Traminer zurück!

Der Gewürztraminer hingegen zeigt sich kraftvoll und würzig mit einem Duft nach Rosenblüten und exotischen Früchten und bringt immer wieder die langlebigen Traminer hervor. Bei optimaler Reife macht der Traminer mit einer hohen Flaschenreife sehr viel Spaß und zeigt sein wahres Können.

2019 war ein warmer Jahrgang mit früher Reife. Wie war dieser für Traminer?

Wir haben den 2019er Gelben Traminer bereits am 18. September mit 20° KMW gelesen. Es waren optimale Bedingungen für den Traminer. Der Traminer ist eigentlich eine sehr robuste und widerstandsfähige Rebsorte, benötigt aber eher warme Jahrgänge, um die volle Aromatik und den typischen Geschmack zu entwickeln.

Traminer gilt traditionell als Ursprung wuchtiger, aromatischer Weine, die meist mit Restsüße ausgebaut werden. Stimmt dieses Bild mit dem Traminer von heute noch überein bzw. wie soll ein Traminer modernen Stils aussehen?

Das Vorurteil, Traminer ist süß, üppig und passt nirgendwo dazu, gibt es leider immer noch hin und wieder. Aber ganz im Gegenteil werden heute die Traminer in Klöch vermehrt trocken oder halbtrocken (mit Ausnahme der Prädikatsweine) ausgebaut. Unser Ziel ist es auch, den typischen Klöcher Traminer als Ortswein entsprechend in der Gastronomie zu positionieren, als Wein, der mit Finesse, Lebendigkeit und feiner Aromatik besticht und auch zu verschiedenen Gerichten empfohlen wird. Denn es gibt kaum eine andere Rebsorte mit so einer Vielschichtigkeit und Eigenständigkeit wie der Traminer. Besonders bei den Riedenweinen spricht man von einem großen Wein, da in denen das Terroir der Basaltboden und der Charakter noch viel außergewöhnlicher zu spüren sind.

Traminer & Essen: Zu welchen Speisen passt ein trockener Traminer besonders gut?

Die Klassiker wie Backhendl, Käse und asiatische Gerichte passen zwar nach wie vor, aber wie unser neues Kochbuch der Klöcher Traminer Winzer zeigt, gibt es natürlich noch viel mehr.

Mein persönlicher Favorit zum trockenen Traminer: Kürbiscurry mit Duftreis, kreiert von Richard Rauch! Denn der Traminer hält auch würzigen oder sogar scharfen Gerichte stand und verspricht eine tolle Harmonie! •

Lisa und Fritz Frühwirth

© Weingut Frühwirth

Der mit einzigartiger wie intensiver Aromatik ausgestattete Traminer gilt als Spitzensorte und Rarität. Früher stark nachgefragt, büßte die ehemals oft allzu üppig ausgebaute Sorte an Beliebtheit ein. Mit einem Plus an Präzision und Eleganz erobern steirische Traminer zusehends wieder die Gaumen vieler Weinliebhaber.

–

PETER SCHLEIMER

Als uralte Charaktersorte wird der mit ebenso unverkennbarem wie prägnantem Aroma ausgestattete Traminer zu den weißen Edelsorten der Welt gezählt. Dass er in Sachen Verbreitung weit hinter anderen Top-Cepages wie Chardonnay und Riesling herhinkt, liegt vermutlich zu einem nicht unwesentlichen Teil an eben jenem markanten aromatischen Auftreten, das für die einen verlockend, für andere jedoch allzu intensiv wirken mag.

Gilt der Traminer als eine der ältesten Edelreben der Welt, sind dessen Ursprung und Abstammung nach wie vor nicht geklärt. Südosteuropa wird ebenso als mögliche Herkunft genannt wie Ägypten, doch könnte er anderen Thesen zufolge auch aus dem deutschen Rheintal oder Ostfrankreich stammen. Stammte er jedoch tatsächlich aus Südosteuropa, so könnte seine Verbreitung durch die Römer erfolgt sein. Dass sich sein Name vom Südtiroler Ort Tramin ableitet, ist nach jüngeren Erkenntnissen jedoch umstritten, denn die damals als Traminer bezeichneten Weine sollen auf deren Herkunft und nicht auf die heute so bezeichnete Sorte verweisen. Auch seine Abstammung ist ungewiss – als Eltern werden Wildreben ebenso gehandelt wie zwei unbekannte ausgestorbene Sorten oder auch deren eine und Pinot als zweiter Elternteil; nähere Erläuterungen dazu gibt es im aktuellen Weinwissen von Wolfgang Wachter. Unbestritten ist jedoch die große Bedeutung des promiskuitiven Aromatikers als Elternteil vieler europäischer Edelsorten, darunter Grüner Veltliner und Rotgipfler.

Sortenrarität mit Potenzial

Bis in die Achtzigerjahre des vergangenen Jahrhunderts hinein durchaus beliebt, vor allem als voller, kraftvoller, oft etwas restsüßer Wein, ist der Traminer in Österreich heutzutage eine echte Rarität und somit ein Nischenprodukt. Im Alpenland bevölkern dessen Reben nur knapp 265 Hektar und damit lediglich 0,6 Prozent der heimischen Rebfläche. Besonders charaktervoll fällt er – vornehmlich in trockenen und halbtrockenen Varianten – in der Steiermark aus, wo er im Süden und Westen eher vereinzelt auftritt, im Vulkanland aber auch gebündelt, vor allem in der Gegend um die berühmte Gemeinde Klöch mit ihren Basaltböden, die auch auf eine lange historische Verbindung mit der Sorte verweisen kann. Etliche Klöcher Winzer bauen die Sorte in mehreren Varianten aus – verschiedene Kategorien und Süßestufen, teils als Einzellagenweine.

Besonderes Augenmerk wird in der Steiermark den verschiedenen Varietäten der Sorte geschenkt – in der Steiermark betrifft das Gewürztraminer, Roten Traminer und Gelben Traminer, die sich sowohl in der Phänologie im Weingarten als auch in Sachen Aromatik, Charakter und Stilistik teils deutlich unterscheiden. Wie jedoch mehrere unabhängig durchgeführte molekularbiologische Analysen bewiesen haben, handelt es sich dabei verblüffenderweise um ein und dieselbe Sorte: Die drei genannten Varietäten, aber auch die französischen Sorten Savagnin Blanc, Rose und Aromatique sowie weitere schweizerische und italienische Spielarten sind nämlich vom Erbmaterial fast ident.

Qualität hui, Quantität pfui

Steht der Traminer für hohe Qualität, so hat er auch ziemlich hohe Ansprüche an Boden und Lage. Zudem neigt er in der Blüte zu Verrieselung – er zeigt teils auch Altenanzverhalten – und erbringt in der Regel niedrige Erträge; dafür erreicht er bei mittelspäter Reife meist hohe Zuckergradationen von mindestens 19 °KMW, oft deutlich darüber. Es handelt sich eigentlich um eine sehr robuste und widerstandsfähige Rebsorte, die aber eher warme Jahrgänge benötigt, um die volle Aromatik und den typischen Geschmack zu entwickeln.

Die entstehenden Sortenweine zeigen eine meist eher milde Säure, sind aber extrakt- und aromareich und bestechen durch gute Lagerfähigkeit und Reifungspotenzial. Neben kraftvollen trockenen und halbtrockenen Kreszenzen mit Spät- und Auslesegradation eignet sich die Sorte auch für die Erzeugung von Prädikatsweinen.

Ein Duft nach Rosen ist gemeinsames Merkmal der verschiedenen Traminer-Varianten, dazu ausgeprägte Noten von süßen Gewürzen, teils Zitrus (auch Orangen) und Dörrobst. Beim meist vollmundigen, kraftvollen Gewürztraminer sind seinem Namen entsprechend die Gewürznoten besonders präsent, auch Wacholder und Rosenholz; der Rote Veltliner geht auch in die Richtung, ist aber meist dezenter in der Ausprägung. Gelbe Traminer sind oft etwas pikanter bzw. rassiger und weisen mehr Kokos- und Zitrusnoten sowie exotische Fruchtaromen auf, dazu oft Kräuter – diese Weine wirken oft eleganter.

Eleganz ist ganz allgemein ein Thema unter Traminer-Winzern, da allzu vollmundige und aromatische Weine – umso mehr wenn sie einen merklichen Zuckerspitz aufweisen – seit Jahren nicht im Trend liegen und eine Umkehr desselben auch nicht zu erwarten ist.

Folglich werden einerseits weniger hohe Zuckergradationen angestrebt; das soll vor allem mittels entsprechender Laubarbeit, Beschattung und Konkurrenzpflanzen sowie früheren Lesezeitpunkts erreicht werden. Eine gewisse Maischestandzeit ist zwecks Aroma-Auslaugung notwendig, muss aber nicht allzu lange sein. Gepresst wird sanft, also bei reduziertem Druck. Vor allem bei Stahltankausbau wird meist reduktiver als früher gearbeitet, wodurch mehr Frische erreicht wird, die Aromatik dafür weniger prägnant ausfällt. Weine »

Heidi und Stefan Potzinger aus Gabersdorf.

© Weingut Potzinger

Topliste Steirische Traminer

17,5 | **Weingut Frühwirth**
2019 Gelber Traminer Ried Hochwarth tr VLST

★★★★ 17,4 | **Weingut Potzinger**
2012 Traminer Ried Kaltenegg tr SST

★★★★ 17,2 | **Weingut Altenbacher**
2021 Gelber Traminer htr ST

★★★★ 16,9 | **Weingut Wolfgang Maitz**
2020 Gewürztraminer Ried Krois tr SST

★★★★ 16,8 | **Weingut Frühwirth**
2018 Gelber Traminer Ried Hochwarth tr VLST

★★★★ 16,7 | **Weingut Gießauf-Nell**
2020 Klöcher Traminer (GewTr) htr VLST

★★★★ 16,7 | **Weinhof & Gästehaus Radl**
2021 Gewürztraminer Klöch htr VLST

★★★★ 16,6 | **Weingut Müller Klöch**
2019 G Eruption Gewürztraminer Ried Hochwarth tr VLST

★★★★ 16,6 | **Weingut Müller Klöch**
2021 Gewürztraminer Klöch htr VLST

★★★★ 16,5 | **Weinhof Kugel**
2020 Roter Traminer Ried Graßnitzberg tr SST

★★★★ 16,5 | **Weinbau Steiner**
2019 Gewürztraminer Proavitus Klöch htr VLST

★★★ 16,4 | **Weingut Frühwirth**
2021 Gelber Traminer Klöch htr VLST

★★★ 16,3 | **Weingut Gschaar**
2021 Gelber Traminer Klöch tr VLST

© Weingut Maitz

Wolfgang Maitz mit Mitarbeitern im Weingarten.

mit Holzausbau genießen meist einen längeren Feinhefekontakt, wodurch die Wucht zugunsten der Geschmeidigkeit zurückgedrängt wird. Schließlich wird auch bei der Restzuckerbestückung auf größtmögliche Balance geachtet.

Durch all diese Maßnahmen soll Traminer wieder den Rang einnehmen, den er früher hatte. Zwar gibt es nach wie vor einen kleinen, aber harten Kern an eingefleischten Traminer-Trinkern, doch will man neue Kundeschichten erobern. Im Inland soll vor allem die Gastronomie dabei als Sprungbrett dienen – als Begleiter zu allerlei kräftigen Gerichten machen Traminer nämlich hervorragende Figur. Besonderes Augenmerk will man auch dem Export schenken, hier stellen die insgesamt sehr kleinen Mengen eine gewisse Einschränkung dar.

Vielfältige Verkostung

Aufgrund der bekannt hohen Qualitäten, aber auch der stilistischen Bandbreite war eine Verkostung der steirischen Traminer überfällig. Bei dieser Verkostung legten wir den Fokus auf trockene und halbtrockene Vertreter aus den aktuellen Paletten der steirischen Winzer. Insgesamt wurden rund 55 Weine eingereicht, wobei die südsteirischen Winzer mehrheitlich einen Vertreter im Sortiment haben, die Vulkanländer bzw. im Speziellen die Klöcher Winzer meist mehrere.

Die Verkostung war Beleg für die hohe Durchschnittsqualität der Traminer aus der Steiermark: Die Mehrzahl der Weine wurde zumindest als „sehr gut“ beurteilt , knapp 40 Prozent der Weine erreichten gar 16 und mehr Punkte. Die Dominanz der Klöcher Winzer war wie erwartet gegeben, allerdings kamen von dort auch die meisten Sortenvertreter, doch schlugen sich auch etliche Kreszenzen aus der Südsteiermark ganz hervorragend.

Den Sieg sicherte sich Fritz Frühwirth aus Klöch mit dem herausragenden 2019er Gelben Traminer aus der Ried Hochwarth, mit dem er knapp vor Stefan Potzingers Traminer Ried Kaltenegg aus dem Jahrgang 2012 landete – beide Vertreter waren trocken. Der beste halbtrockene Wein kam vom Weingut Altenbacher aus Tieschen im Vulkanland in Gestalt eines Gelben Traminers 2021, der zugleich Preis-Leistungs-Sieger wurde.

Dahinter folgten im Zehntel-Punkt-Takt Wolfgang Maitz aus Ratsch in der Südsteiermark mit 2020 Gewürztraminer Ried Kroiss, noch einmal Fritz Frühwirth mit 2018 Gelber Traminer Ried Hochwarth, die beiden Klöcher Gießauf-Nell und Radl jeweils mit ihrem halbtrockenen Ortswein Klöch und Stafn Müller, der trocken mit 2019 Ried Hochwarth und halbtrocken mit Gewürztraminer Klöch 2021 vertreten war. Mit geringem Abstand folgten weitere namhafte Sortenspezialisten aus dem Vulkanland Steiermark und der Südsteiermark. •

Traminer trocken

★★★ | 15,5
Weingut Domittner-Klöcherhof, Klöch
2021 Klöcher Traminer X2 (GTr, GewTr)
VLST DAC | 13,5% | S € 11,50
Bisschen rauchig, etwas getrocknete Wiesenkräuter, auch Wiesenblüten, eher zurückhaltende Frucht, recht jugendlich; kernig, saftig, leicht bittere Gerbstoffe, mittlere Substanz, hinten eher direkt, mittlere Länge.

★★★ | 15,8
Weingut Domittner-Klöcherhof, Klöch
2020 Gewürztraminer Ried Klöchberg
VLST DAC | 13,0% | € 11,50
Eingemachte gelbe Früchte, Blütenhonig, gesetzter, reifer wie dezent gereifter Stil, ziemliche Fülle, Dörrfrüchte; kraftvoll, vorne einiger Schmelz, kräftig, bisschen pflanzliche Noten, ganz trocken, robust, geradlinig, mittlere Länge.

★ | 14,4
Weingut Domittner-Klöcherhof, Klöch
2018 Klöcher Gewürztraminer Gold VLST DAC | 13,5% | S € 20,00
Rauchig, opulent, barocke Art, Dörrmarillen und getoastetes Brot, sehr brotige Noten, reif, schwermütig und deutlich gereift; eher herbe Noten, laktisch, breit, gerbstoffig, rustikal, wenig Frucht, matt, kurz.

★★★ | 16,0
Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen
2019 Traminer Klöch VLST DAC
13,0% | K € 16,90
Rauchig, anfangs zurückhaltend, reif, schöne Fülle, Butterkeks, etwas Müslinoten, gelbe Frucht, bisschen Heu; angenehme Reife, ungemein saftige Frucht, gute Vitalität, saftig, gedörrte Marillen, Kaki, feinherb, mittellang.

★★ | 15,2
Weingut Frühwirth - Eruption, Klöch
2021 Traminer Hoch 3 Klöch VLST DAC
13,5% | S € 11,50
Opulente Art, Fruchtkompott, Kriecherln, Frucht zieht sich dann bisschen zurück, leicht brotig, geht ein wenig in die Breite; mittelgewichtig, etwas zurückhaltend, füllig, mittlere Maschen und Abgang, gereift.

★★★★★ | 17,5
Weingut Frühwirth – Eruption, Klöch
2019 Gelber Traminer Ried Hochwarth
VLST DAC | 14,0% | S € 23,00
Rauchig, dunkle Würze, Laub, röstig, Unterholz, bisschen erdig, Rosenholz, geröstete Walnüsse, dicht, ungestüm; beachtlicher Schmelz, Riesensubstanz, kraftvoll, wuchtig, tolle Substanz und Länge, satter Schmelz, sehr gute Struktur, sehr lang.

Lukas Radl punktete sowohl in der Kategorie trocken als auch halbtrocken.

© Barbara Majcan

Traminer trocken

★★★★★ 17,5 | **Weingut Frühwirth – Eruption**
2019 Gelber Traminer Ried Hochwarth VLST DAC

★★★★ 17,4 | **Weingut Potzinger**
2012 Traminer Ried KalteneggSST

★★★★ 16,9 | **Weingut Wolfgang Maitz**
2020 Gewürztraminer Ried Krois SST DAC

★★★★ 16,8 | **Weingut Frühwirth - Eruption**
2018 Gelber Traminer Ried Hochwarth VLST DAC

★★★★ 16,6 | **Weingut Müller Klöch – ERUPTION**
2019 G Eruption Gewürztraminer Ried Hochwarth VLST DAC

★★★★ 16,5 | **Weinhof Kugel**
2020 Roter Traminer Ried Graßnitzberg SST DAC

★★★ 16,3 | **Weingut Gschaar**
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC

★★★ 16,1 | **Weingut Müller Klöch – ERUPTION**
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC

★★★ 16,1 | **Weingut Peter Skoff**
2020 Gewürztraminer SST DAC

★★★ 16,0 | **Erzherzog Johann Weine**
2019 Traminer Klöch VLST DAC

★★★ 16,0 | **Weingut Potzinger**
2004 Traminer Ried Zoppelberg SST

★★★ 16,0 | **Weingut Peter Skoff**
2017 Gewürztraminer Ried Kranachberg SST

★★★ 15,9 | **Weingut Bruno Klimbacher**
2020 Gewürztraminer Klöch VLST DAC

★★★ 15,9 | **Weingut Müller Klöch – ERUPTION**
2020 G Eruption Gewürztraminer Ried Hochwarth VLST DAC

★★★ 15,9 | **Weinhof Radl**
2018 Gewürztraminer Ried Hochwarth VLST DAC

★★★ 15,9 | **Weingut Winkler-Hermaden**
2018 Traminer Ried Kirchleiten GSTK VLST DAC

© Weingut Altenbacher

v.l.: Patrick, Melanie mit Lilly, Manuela und Edwin Altenbacher

Andreas Aldrian vom Weingut Koller

© Weingut Koller

Beatrix Lamprecht

BIS € 10

Best Buy Steirische Traminer

★★★★ 17,2 | **Weingut Altenbacher**
2021 Gelber Traminer ST / **€ 9,90**

★★★★ 16,5 | **Weinhof Kugel**
2020 Roter Traminer Ried Graßnitzberg SST DAC / **€ 9,00**

★★★ 15,9 | **Weingut Bruno Klimbacher**
2020 Gewürztraminer Klöch VLST DAC / **€ 10,00**

★★★ 15,7 | **Weingut Koller Aldrian**
2021 Roter Traminer ST / **€ 7,50**

★★★ 15,5 | **Weinhof Tomaschitz**
2021 Traminer Tradition Klöch VLST DAC / **€ 10,00**

★★ 15,4 | **Weinbau Manuel Sommer**
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC / **€ 9,50**

★★ 15,3 | **Weinbau Lamprecht**
2021 Traminer Tradition Klöch VLST DAC / **€ 10,00**

Christian und Stefanie Kugel

© Weingut Kugel

© Weingut Gießauf-Nell

Katja und Josef Nell führen ein Musterweingut in Klöch.

★★★★ | 16,8
Weingut Frühwirth – Eruption, Klöch
2018 Gelber Traminer Ried Hochwarth
VLST DAC | 13,5% | € 18,50
Rauchig und würzig, bisschen pfeffrig und schotig, dezente Frucht, bisschen Birnen, ein Hauch von Blütenhonig; ziemlich saftig am Gaumen, geschmeidig, sehr schöne Fruchtsüße, schöne Fülle, Power, lang.

★★★ | 16,3
Weingut Gschaar, Klöch
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC
13,5% | S € 11,00
Bisschen kühl-parfümierte Frucht, glockenklar, weißfruchtig, leichte Kokosnoten, elegant, bisschen Bananen; recht saftig, kraftvoll, angenehme Frucht, mittelgewichtig, recht elegant, mittleres Finish.

★★ | 15,3
Weingut Gschaar, Klöch
2020 Traminer zeitlos (GewTr, RTr) Klöch
VLST DAC | 13,0% | S € 15,00
Rauchig, Kandiszucker, bisschen Schwarztee, auch Schwarzbrot, etwas cremige Noten, etwas röstig, verhalten Frucht; bisschen rustikal, eigenwillig matte Frucht, lasch, recht herb, wenig Struktur, Bitterl nach hinten.

★★ | 14,5
Weingut Hirschmugl – Domäne am Seggauberg, Leibnitz
2018 Traminer Nobilis Ried Rettenberg
SST DAC | 13,0% | € 21,00
Hefeschleier, dicht, ausgeprägte, süß-saure Noten, geht eher in die Breite, Biskuit, bisschen Tabak und dann auch Heunoten; schlanke Substanz, gerbstoffig, Zitrus mit laktischen Noten, trocken, geradlinig, einsilbig, kurz.

★★ | 14,9
Weingut Hirschmugl – Domäne am Seggauberg, Leibnitz
2015 Traminer Aurum | SST | 13,5% | K € 47,00
Opulent, Waldhonig und Süßholz, Blockmalz und Wacholder, rauchige Fülle, opulent und mollig; gerbstoffig, gereift, geht in die Breite, Haferflocken, kaum Frucht am Gaumen, zartherb, getragen, weit entwickelt, matt, Höhepunkt vorbei.

★★★ | 15,9
Weingut Bruno Klimbacher, Klöch
2020 Gewürztraminer Klöch VLST DAC
12,8% | S € 10,00
Recht würzige Nase, bisschen frisch geheute Wiese, dezente Gelbfrucht, eher elegante Ausprägung; dezent saftig, elegante Ausprägung, dezente Frucht, elegant, recht geschmeidig, schöne Balance, mittlere Länge, vital.

★★★★ | 16,5
Weinhof Kugel, Spielfeld
2020 Roter Traminer Ried Graßnitzberg
SST DAC | 13,0% | S € 9,00
Rauchig, etwas Vanille und Kokos, Cerealien, Blütenhonig, sehr klar, dezentes Holz bietet feine Umrahmung; saftig, fruchterfüllt, auch etwas Fruchtsüße, Blütenhonig, ausgewogen, abgestimmt, mittellang bis lang.

★★★★ | 16,9
Weingut Wolfgang Maitz, Ratsch
2020 Gewürztraminer Ried Krois SST DAC
13,5% | S € 32,00
Recht offene Nase, etwas ätherisch, Kriecherin, Bratapfel, einige Fülle, Veilchen, sehr floral, helle Rosen, gewürzig, ungemein duftig; ungemein saftig, gute Säurerasse, ungemein saftig, griffig, Zitrusnoten, Ringlotten, etwas Litschis, straff, eigenständig, sehr schön.

★★★ | 16,1
Weingut Müller Klöch – ERUPTION, Klöch
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC
14,5% | S € 11,00
Kühle, traubige Frucht, etwas Hollerblüten und Rosenholz, recht klassisches Bukett, Zitronennoten, rauchig; kraftvoll, burschikos, recht robust, einige Frucht, Rosengelee, hinten trocken und kraftvoll, Bananenchips, mittellang.

★★ | 14,9
Weingut Müller Klöch – ERUPTION, Klöch
2021 Gelber Traminer Ried Seindl
VLST DAC | 14,5%
Rauchig, etwas türkischer Honig, Weihrauch, Zwieback, etwas Honigbrot, recht füllig, reif; kraftvoll, herb, einiger Gerbstoff, bisschen heuig, zögerliche Frucht, eher geradlinig, herb und leicht laktisch nach hinten, kurz.

★★★ | 15,9
Weingut Müller Klöch – ERUPTION, Klöch
2020 G Eruption Gewürztraminer Ried
Hochwarth VLST DAC | 13,0% | K
Rauchig, frische Pilze, feuchter Waldboden, auch Schwarzbrotnoten, eher schüchterne Frucht, bisschen Blüten; saftig, fest, dezente Aromatik, gut ausgewogen, ansprechende Frucht, hinten auch etwas kernig, fest, recht lang.

★★★★ | 16,6
Weingut Müller Klöch – ERUPTION, Klöch
2019 G Eruption Gewürztraminer Ried
Hochwarth VLST DAC | 14,5% | S € 27,00
Rauchig, recht viele Kokosnoten, duftig, zarte Holznoten, ein Hauch von Birnen, Rosenblüten, elegant; dezent saftig am Gaumen, eher mittelgewichtig, recht guter Schliff bei mittlerer Tiefe, zartherb, mittellang, kernig.

★★★★ | 17,4
Weingut Potzinger, Gabersdorf
2012 Traminer Ried Kaltenegg
SST | 13,5% | S € 35,00
Kühl, pikant, Weizenkleie, noch immer verkapselt, duftig, Blüten, zart röstig, bisschen Holz, etwas Rosenholz; schmalzig, tolle Frucht, supersaftig, geht über vor Frucht, auch Papayas, etwas gedörrte Ringlotten, Honigmelonen, Blütenhonig, zartherb, fest, griffig, wuchtig, lang, herrlich.

★★★ | 15,7
Weingut Potzinger, Gabersdorf
2008 Traminer Ried Kaltenegg
SST | 13,0% | S € 59,00
Kühle Würze, einiges an Kräutern, Rosenholz, Lagerapfel, recht offen, zugänglich, reif, etwas breit angelegt; eher schlank, etwas matte Frucht, recht süffig, ausgewogen, bisschen über dem Zenit, nicht allzu lang.

★★★ | 16,0
Weingut Potzinger, Gabersdorf
2004 Traminer Ried Zoppelberg
SST | 13,5% | K € 39,00
Nüsse, Dörrmarillen, Stoff, Kletzen, Birnen, Honig, offen, etwas oxidative Stilistik, Marillenmarmelade; schmelzig, kraftvoll, oxidative Noten, ziemlich substanzreich, verlockende Honignoten, Marillenröster, schöner Schmelz, recht gute Länge.

★★★ | 15,9
Weinhof & Gästehaus Radl, Klöch
2018 Gewürztraminer Ried Hochwarth
VLST DAC | 13,8% | S € 14,00
Rauchig, bisschen cremig, Butterbrot, zeigt etwas Reife, etwas schotig, leichte Pfeffernoten, getrocknete Wiesenkräuter; am Gaumen ganz leichte Entwicklung, recht geschmeidig, gerundet, Marillen, dezente Struktur, cremig, mittellang, harmonisch, bald trinken, süffig.

★★ | 14,5
Weingut Regele, Ehrenhausen
2019 Traminer Ried Sulztaler Zoppelberg
SST DAC | 12,5% | S € 12,20
Rauchig, sehr würzig, geröstetes Schwarzbrot, bisschen hefig, ölig, schwarze Oliven, cremig, vor allem Würze, gereift, Wachsnoten; kraftvoll, robust, kernig, zart maischig, brotig, Botrytis, breit, weite Maschen, bisschen müde, kurz.

★★★ | 15,5
Weingut Schuster, Klöch
2020 Gelber Traminer Klöch VLST DAC
13,0% | S € 10,50
Ziemlich verkapselte Nase, etwas trockenes Brot, etwas röstig, leichte Honignoten, trockenes Laub; bisschen schlanke Substanz, etwas füllige Frucht mit etwas gerbstoffigem Hintergrund, trocken, nicht allzu lang.

★★★ | 16,1
Weingut Peter Skoff – Domäne Kranachberg, Gamlitz
2020 Gewürztraminer SST DAC
13,0% | € 13,50
Kühl, rauchig, frisch gemähtes Gras, Tomatenlaub, Kräuternoten, etwas Quitten, Hagebutten, Wacholder, dicht, noch jung; saftig, schöne Fülle, ausgereift, tolle Frucht, kraftvoll, fruchtsüß, wuchtig, fest, zartherb, lang, Geduld.

★★★ | 15,6
Weingut Peter Skoff - Domäne Kranachberg, Gamlitz
2019 Gewürztraminer Gamlitz SST DAC
13,5% | S € 13,50
Kühle Frucht, gelbe eingelegte Pfirsiche, Dosenpfirsiche, Blütenhonig, schön zugänglich, ausgewogen, etwas Weißbrot; eher mittelgewichtig, bisschen schlank, am Gaumen dann vor allem Zitrus, zartherb, recht jung, hinten schlanker.

★★★ | 16,0
Weingut Peter Skoff - Domäne Kranachberg, Gamlitz
2017 Gewürztraminer Ried Kranachberg SST
14,0% | € 24,50
Recht verhalten im Duft, bisschen gereift, getrocknete Wiesenkräuter, Heunoten, Schwarzbrot; röstig; eher schlank, eher trocken, zart laktisch, kraftvoll, zartherb, Zitrus, mittellang, saftig, immer mehr Zitrus, fest.

★★ | 15,4
Weinbau Manuel Sommer, Klöch
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC
13,0% | S € 9,50
Bisschen Menthol, zurückhaltende, kühle Frucht, rauchig, etwas Bananenchips und Bananenbrot, leicht cremig-brotig; recht schmelzig, fruchtsüß, gewisse Fülle, geschmeidige Frucht, bisschen Honig, dezent saftig, Orangennoten, mittellang.

★★★ | 15,9
Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein
2018 Traminer Ried Kirchleiten GSTK
VLST DAC | 12,4% | G € 25,00
Angenehm rauchige Holznoten, dichtes Bukett, bisschen speckig, etwas gedörrtes Obst, Veilchenanklänge, dunkles Laub; kernig, mittlere Substanz, betont trocken, bisschen Cerealien, dezent schmelzig, mittleres Finish.

Fixgröße und Topwinzer im Vulkanland: Stefan Müller

© Weingut Müller Klöch

© Weingut Müller Klöch

Simone Steiner vom gleichnamigen Weingut bei der Traubenselektion.

Traminer halbtrocken

★★★★ | 17,2
Weingut Altenbacher, Tieschen
2021 Gelber Traminer | ST | 13,0% | € 9,90
Recht gutes Volumen im Duft, bisschen blumig, reif, Weißbrotnoten, schöne Fülle, klar, bisschen Wiesenkräuter; recht saftig, kräftig, gute Fruchtfülle, glockenklar, duftig, erfrischend, Litschis, viel Frucht, Rosengelee, mittellang.

★★★ | 15,6
Weingut Domittner-Klöcherhof, Klöch
2021 Klöcher Gewürztraminer VLST DAC 14,0% | S € 11,50
Ziemlich würzig, etwas Heublumen, einige Heunoten, kaum Frucht, wirkt etwas verkapselt, etwas kräutrige Anklänge; trocken, herb, eher matte Frucht, ziemlich weite Maschen, gefällig, mittleres Finish, mäßiges Spiel.

★★★ | 15,8
Weingut Domittner-Klöcherhof, Klöch
2021 Klöcher Traminer Xero (GTr, GewTr, RTr) VLST DAC | 13,5% | S € 11,50
Rauchig-gewürzige Nase mit Anklängen von getoastetem Brioche, etwas Bananenchips, recht voll; mittelgewichtig, zart cremig, bisschen Orangengelee, dezent saftig, mittleres Spiel, hinten etwas schlanker.

★★★ | 16,4
Weingut Frühwirth – Eruption, Klöch
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC 13,5% | S € 13,50
Bisschen süß-sauer, Navelorangen, recht dezent duftig, bisschen Blüten, kühl und frisch, Kern- und Steinobst, Johannisbrot; saftiger Biss, knackig, frisch, lebhaft, jede Menge Zitrus, frische Ringlotten und Marillen, Säurebiss, Power, lang.

★★★ | 16,0
Weingut Frühwirth – Eruption, Klöch
2020 Gelber Traminer Klöch VLST DAC 13,5% | S € 13,50
Ziemlich reduktiv im Duft, verkapselt, die Frucht eher zögerlich, Feuerstein, rauchig, gelbfruchtig hinter dem Hefeschleier, frisch gemähtes Gras; kernig, viel Biss, griffig, Mandarinen und Zitronen, straff, kernig, kraftvoll, Zitronenmelisse, recht lang.

★★★ | 15,7
Weingut Buschenschank Gästezimmer Gießauf-Nell, Klöch
2021 Klöcher Traminer (GTr) VLST DAC 13,8% | S € 12,50
Rauchig, etwas nach Wiesenblüten, ein Hauch von Malz, mollig, Honignoten, reif, würzig, Nussmasse, auch Pfeffer; eher schlanke Substanz, wirkt schon bisschen entwickelt, recht trocken, merklich Gerbstoff und ziemlich wuchtig, hart.

Traminer halbtrocken

★★★★ 17,2 | **Weingut Altenbacher**
2021 Gelber Traminer ST

★★★★ 16,7 | **Weingut Gießauf-Nell**
2020 Klöcher Traminer (GewTr) VLST DAC

★★★★ 16,7 | **Weinhof & Gästehaus Radl**
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC

★★★★ 16,6 | **Weingut Müller Klöch – ERUPTION**
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC

★★★★ 16,5 | **Weinbau Steiner**
2019 Gewürztraminer Proavitus Klöch VLST DAC

★★★ 16,4 | **Weingut Frühwirth – Eruption**
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC

★★★ 16,1 | **Weingut Gschaar**
2021 Traminer (RTr) Klöch VLST DAC

★★★ 16,1 | **Weingut Bruno Klimbacher**
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC

★★★ 16,0 | **Weingut Frühwirth – Eruption**
2020 Gelber Traminer Klöch VLST DAC

★★★ 16,0 | **Weinbau Steiner**
2020 Gewürztraminer Proavitus Klöch VLST DAC

★★★ 15,9 | **Weingut Gießauf-Nell**
2021 Klöcher Traminer (GewTr) VLST DAC

★★★ 15,9 | **Weingut Gschaar**
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC

★★★ 15,9 | **Weinhof Radl**
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC

★★★ 15,9 | **Weingut Tschermonegg**
2021 Traminer „Trio“ ST

© TV Region Bad Radkersburg

Bei Christian Gschaar gibt es Gelber, Roter und Gewürztraminer.

★★★ | 15,9
Weingut Buschenschank Gästezimmer Gießauf-Nell, Klöch
2021 Klöcher Traminer (GewTr) VLST DAC 13,1% | S € 11,00
Dezent gewürzige Nase nach Kardamom und Rosen, bisschen Striezelnoten, recht würzig untermalt; mittelgewichtig mit freundlicher Frucht und mittlerer Struktur, saftiges Entrée, gelbfruchtig, Rosengelee, recht wuchtig, hinten etwas filigran.

★★★★ | 16,7
Weingut Buschenschank Gästezimmer Gießauf-Nell, Klöch
2020 Klöcher Traminer (GewTr) VLST DAC 12,1% | S € 15,00
Nach Kokos und Marzipan, süßes Holz, duftig, kandierte weiße Früchte, etwas tropische Noten, Guave, Lokum; recht saftig, kernig, Birnen und kandierte weißfleischige Tropenfrucht, saftig, zartherb, fest, elegant, guter Grip.

★★★ | 15,9
Weingut Gschaar, Klöch
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC 13,5% | S € 11,00
Ausgereift, Honigwaben, ziemliche Fülle, Striezel, die Frucht noch recht bedeckt, reife Fülle, etwas Blumen; kraftvoll, Orangengelee, fest, mittelgewichtig, gewisser Biss, recht saftig, bisschen brotig, mittleres Spiel und Länge.

★★★ | 16,1
Weingut Gschaar, Klöch
2021 Traminer (RTr) Klöch VLST DAC 13,0% | S € 11,50
Recht würzig im Duft, Birnenkompott, bisschen florale Noten, weißfruchtig, Traubenzucker, kandierte weiße Früchte; recht schmelzig, geschmeidig, recht harmonisch, viel Frucht, schmelzig, merklich Restzucker, mittellang.

★★★ | 16,1
Weingut Bruno Klimbacher, Klöch
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC 13,5% | S € 11,00
Ausgeprägte Noten nach Almkräutern und Rosengelee, auch gelbfruchtig, gewürzige Untermalung; eher mittelgewichtig, saftig, jede Menge Frucht, Orangengelee, frisch, zart cremiger Hauch, voll, wuchtig, recht lang.

★★★ | 15,7
Weingut & Buschenschank Koller Aldrian, Kitzeck im Sausal
2021 Roter Traminer | ST | 13,7% | S € 7,50
Rauchig, leichter Hefeschleier, bedeckt, etwas Hülsenfrüchte, ziemlich röstig, viel Schwarzbrot, geröstete Nüsse; kernig, bisschen Gerbstoffstütze, Orangen, recht griffig, schön saftige Mitte, zartherb, fest, Biss nach hinten.

★★ | 15,3
Weinbau Lamprecht, Klöch
2021 Traminer Tradition Klöch VLST DAC 14,0% | € 10,00
Anfangs zurückhaltend, rauchige Noten, bisschen nach Rosinen, Gewürzbrot und Rosenholz, dunkle Anmutung; am Gaumen eher schlanke bis mittlere Substanz, wirkt monolithisch, bisschen hart, bisschen vegetabil, trocken endend.

★★★★ | 16,6
Weingut Müller Klöch – ERUPTION, Klöch
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC 14,0% | S € 11,00
Bisschen reduktive Noten zu Beginn, dann recht helle Aromatik, viel Wiesenblüten, bisschen frisch geheute Wiese, etwas röstig; eher zart am Gaumen, dezente Frucht, ganz leichte laktische Noten, eher nach Kernobst, hinten etwas schlanker.

★★★ | 15,9
Weinhof & Gästehaus Radl, Klöch
2021 Gelber Traminer Klöch VLST DAC 14,0% | € 10,50
Duftig, viel Hollerblüten, reife weiße süße Birnen, bisschen Traubenzucker, kühl, transparent und frisch; lebhaft, bisschen Almkräuter, zartherb, mittleres Spiel und Substanz, nicht allzu lang.

★★★★ | 16,7
Weinhof & Gästehaus Radl, Klöch
2021 Gewürztraminer Klöch VLST DAC 13,5% | € 11,00
Bisschen parfümiert im Duft, hübscher Ausdruck, weißes Fruchtgelee, Flieder, bisschen Birnen und Hollerblüten; recht saftig, sehr frisch, elegant, glockenklar, transparent, frische Zitronenzesten, elegant, mittleres Finish, legt zu.

★★★ | 15,6
Weingut Josef Scharl Charakterweine, St. Anna am Aigen
2020 Gewürztraminer VLST DAC 13,5% | S € 22,80
Kühle Frucht, duftig, recht viel Traubengelee, pikant, viel helle Frucht, kandierte Zitruszesten, viel Blütenhonig; zugänglich und gerundet mit gefälliger Frucht, recht zart, bisschen matte Frucht, nicht allzu lang.

★★★ | 15,8
Weingut Schuster, Klöch
2019 Gelber Traminer Klöch VLST DAC 13,5% | S € 10,50
Ziemlich gewürzige Nase, dazu auch ausgeprägte Kräuternoten, bisschen ätherisch, wuchtig schon im Duft, bisschen Bananen; am Gaumen eher schlank wirkend, Wiesenkräuternoten, trocken, eher geradlinig, nicht allzu lang.

★★ | 14,5
Weinbau Manuel Sommer, Klöch
2019 Gewürztraminer Klöch VLST DAC 12,5% | S € 9,50
Recht röstig im Duft, bisschen getoastetes Brot, ein Hauch von Zimt, Gewürzbrot, zögerliche Frucht; am Gaumen keine Frucht, Noten nach Stoff und Weizenschrot, bisschen matschige Mitte, kurz.

© apresvino.at

Winzertrio: Peter jun., Markus und Peter Skoff Senior.

Peter Stelzl von Erzherzog Johann Weine.

© Norbert Tschabuschnig

★★ | 15,4
Weinbau Steiner, Klöch
2021 Gewürztraminer Proavitus Klöch
VLST DAC | 13,1% | S € 18,00
Kühl, Litschis und Birnen, duftig, recht helle Frucht, dann auch etwas Weißbrotnoten, auch Klarapfel; eher schlank, nette Frucht, kaum Struktur, eher an der Oberfläche, kräftig, mittleres Finish, brav.

★★★ | 16,0
Weinbau Steiner, Klöch
2020 Gewürztraminer Proavitus Klöch
VLST DAC | 13,0% | S € 18,00
Recht viel süße helle Gewürze, Vanille und Lokum, ausgereift, Noten nach Blütenhonig, auch Biskuit und Striezel, dicht; recht füllig, weich und cremig mit laktischen Noten, bisschen breit angelegt, akzeptable Struktur, etwas trocken nach hinten, mittlere Länge.

★★★★ | 16,5
Weinbau Steiner, Klöch
2019 Gewürztraminer Proavitus Klöch
VLST DAC | 13,0% | S € 18,00
Zeigt einige Reife im Duft, röstig-rauchige Noten, die Frucht, etwas verdeckt, bisschen Nelken, Schwarzbrot, noch recht verkapselt; am Gaumen dann recht schmelzig und vollmundig, bisschen Blutorangen, reif und saftig, kraftvoll, recht lang.

★★★ | 15,5
Weinhof Tomaschitz, Klöch
2021 Traminer Tradition Klöch VLST DAC
13,0% | S € 10,00
Kühle Frucht mit etwas Pfefferminze, bisschen Renetten, auch Rosengelee, noch bisschen zurückhaltend; mittelgewichtig, recht geschmeidig-gefällige Frucht, dezent saftig, mittlere Struktur, zartherb, mittleres Finish.

★★★ | 15,9
Weingut Tschermonegg,
Glanz an der Weinstraße
2021 Traminer „Trio“ | ST | 13,5% | S € 15,60
Rauchig, bisschen Holzkohle, dicht, etwas Specknoten, pfeffrig, dichtes Bukett; kernig, Orangengelee, viel Frucht; griffig, fest, schöne Frucht, saftig, fest, Power, wuchtig, schöne Fülle, etwas Gerbstoff, mittellang, etwas robust.

★★ | 14,7
Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein
2020 Gewürztraminer Klöch VLST DAC
12,5% | G € 12,50
Ziemlich rauchig, dunkle Würze, die Frucht ganz überdeckt zu Beginn, Schwarzbrot, Roggenschrot, wenig Charme; wirkt sehr gezehrt am Gaumen, kaum Frucht, trocken, eher kantig, ruppig, laktisch, matt, haftend.

KLÖCH IST TRAMINER

Traminer ist Klöch

14 WinzerInnen und 51 Rezepte, das sind die Eckdaten eines besonderen Kochbuchs. Es hat sich einer einzigen Rebsorte und der kulinarischen Vielfalt einer Region verschrieben: dem Traminer aus Klöch im steirischen Vulkanland. Dazu gibt es alles Wissenswerte zum Klöcher Traminer.

Die 14 Winzer bilden die eingeschworene Gemeinschaft der Klöcher Traminer-Winzer: Die Traminer der Weingüter Domittner, Frühwirth, Kurz, Gangl, Giessauf-Nell, Gschaar, Klimbacher, Klöckl, Schuster, Müller, Tomaschitz, Radl, Lamprecht und Schuster Tegel lieferten mit ihrer Interpretation des Klöcher Traminers die Vorgabe für die Köche. Diese suchten jeweils ein passendes Gericht dazu aus.

Lafer, Rauch & Co: 51 Rezepte zum Traminer

Unter den Köchen: Johann Lafer, Richard Rauch, Walter Triebl, Hans-Peter Fink, Daniel Weißer, Christina Luger und Peter Troisinger. Sie liefen mit den Geschmäckern nach Honig, Marille, Karamell, Apfel, Kräutern und würziger Frische zur Höchstform auf und stellten alle ihr ganz persönliches „perfect match“ für dieses Kochbuch zur Verfügung.

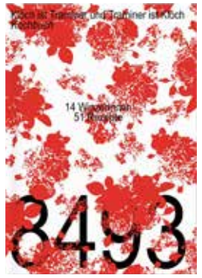
Das neue Kochbuch trägt den ungewöhnlichen Titel „8493“ – es handelt sich dabei um die Postleitzahl von Klöch. Durch die große Bandbreite an Ausbauvarianten – von staubtrocken bis edelsüß – präsentiert sich der Traminer als besonders flexibel einsetzbare Rebsorte.

Petra Klöckl koordinierte das Buchprojekt, Herausgeber sind die Klöcher Traminer Winzer. Diese werden in dem Buch auch porträtiert, zur Einleitung erfährt man alles zum Thema Traminer und Klöch. Die Fotos steuerte Apresvino bei. Präsentiert wurde das Gemeinschaftswerk in der Vinothek Klöch, die der sehr aktive Weinbauverein Klöch betreibt (Obmann: Fritz Frühwirth).

So kommen Sie zum Buch:
Erhältlich ist das Kochbuch „8493“ zum Preis von 24,90 Euro in der Vinothek Klöch, bei allen mitwirkenden WinzerInnen und ausgewählten Gastronomiebetrieben.

TIPP: Ein schönes Geschenk für Genießer, am besten in Kombination mit Klöcher Traminer und der wunderbaren Traminer-Schokolade made by Zotter.

www.kloecher-traminer.at



© Apresvino

Traminer Kochbuch, frisch aus der Druckerei, vordere Reihe von links: Sonja Skalnik (Thermen- und Vulkanland Steiermark), Bettina Tomaschitz und Beatrix Lamprecht (Klöcher Traminer-Winzerinnen), Andrea Jöbstl-Prattes (Wein Steiermark); hintere Reihe von links: David Klöckl, Stefan Müller, Fritz Frühwirth, Günther Domittner, Lukas Radl und Bürgermeister Daniel Tegel (alles Klöcher Traminer-Winzer), Daniel Tegel.

© Vinaria