



Zieregg Steilriegel in der Abendsonne:
Nomen est Omen

Die Morillon-Identität

Die international als Chardonnay bekannte Sorte nimmt in der Steiermark die Rolle des Kronprinzen hinter dem Sauvignon blanc ein. Soweit, so unstrittig. Doch an dieser Stelle gehen die Wege, Handschriften und Meinungen auseinander. Gibt es dennoch eine eigene steirische Identität?

Für eine Reportage über den Morillon alias Chardonnay in der Steiermark bieten sich verschiedene Einstiegspositionen an. Die erste ist die historische, und die beginnt mit dem in der Steiermark noch heute verehrten Erzherzog Johann, dem vermutlich beliebtesten Habsburger aller Zeiten. Dieser hat im 19. Jahrhundert in Landwirtschaft und Weinbau viel Positives bewirkt, speziell in der Steiermark. Unter anderem soll er dafür verantwortlich sein, dass Chardonnay-Edelreiser aus einem französischen Örtchen Namens Morion in das von ihm gegründete Musterweingut Pickern bei Marburg, dem heutigen Maribor, gelangten und dort in der angeschlossenen Rebschule vermehrt wurden. Aus Morion sei mit der Zeit Morillon geworden. Genau lokalisieren lässt sich dieser vermeintliche Ursprungsort heute nicht mehr. Fakt ist jedoch, dass die Sorte Morillon schon seit dem 19. Jahrhundert in der Steiermark heimisch ist. Doch erst seit den späten 1980er-Jahren ist bekannt, dass Morillon und Chardonnay identisch sind. Außerdem wurde in Österreich noch bis in die 1990er-Jahre zwischen Weißburgunder und Morillon alias Chardonnay oft nicht klar

unterschieden. So wurden beide Sorten beispielsweise in Rebflächenstatistiken zusammengefasst. Entsprechend setzte auch in der Steiermark die ernsthafte Auseinandersetzung und damit die Profilierung der Sorte deutlich später ein als beim Sauvignon Blanc. Womit wir beim zweiten möglichen Einstieg in das Thema wären: Morillon versus Chardonnay – welcher Name soll aufs Etikett? Eine zwischenzeitlich intensiv geführte Diskussion, die sich mittlerweile doch sehr beruhigt hat. Von außen betrachtet läge die Unterscheidung auf der Hand: Die fruchtbetonte Variante, ausgebaut im Stahltank, ohne biologischen Säureabbau und eher kühl unter Einsatz von Reinzuchthefer vergoren, könnte Morillon heißen; die am internationalen Sortenbild orientierte Ausbauart mit Holzfass und Säureabbau hingegen Chardonnay, insbesondere dann, wenn die Weinberge auf Muschelkalk oder Opok (Kalkmergel) stehen. Ein klarer Anhänger dieser Interpretation ist Erwin Sabathi. „Wir haben mit dem Jahrgang 2009 zu Chardonnay gewechselt, um es den Sommeliers im Westen Österreichs mit vielen internationalen Gästen leichter zu machen. Vor allem waren damals viele

steirische Morillons zu mächtig, üppig und reif. Wir sind die Steiermark, nicht Burgund. Aber der Pössnitzberg besitzt ein sehr ähnliches Terroir zu Burgund. Nur dort kann ich diesen Chardonnay-Typus erzeugen. Darum haben wir am Pössnitzberg schon vor 20 Jahren viel Chardonnay gepflanzt, als alle anderen auf Sauvignon setzten.“ Seine beiden Top-Chardonnays, die Alten Reben und die Pössnitzberger Kapelle, werden seit Jahren von der heimischen Presse mit Spitzenbewertungen überhäuft. Ihre internationale Klasse demonstrierte Erwin Sabathi Mitte April mittels einer Vertikalprobe von 2015 bis 2021, wobei die beiden 2019er herausragten. Chardonnay als Gebietswein fehlt im Sabathi-Programm, denn die Gebietsweine werden bei ihm im Stahl ausgebaut, um den steirischen Charakter zu unterstreichen. „Aber Chardonnay im Stahl macht aus meiner Sicht keinen Sinn.“

Namensvetter Hannes Sabathi, der mit seinem Betrieb gerade in die neuerrichtete Kellerei am Fuß der Lage Jägerberg am Ortsausgang von Gamlitz gezogen ist, setzt seit 2011 auf den Namen Chardonnay, als er erstmals einen Ortswein Gamlitz abfüllte.

„Der hat bei mir die gleiche Wertigkeit wie ein Riedenwein, er wird ebenso anderthalb Jahre im Holzfass ausgebaut.“ Enthalten sind Chardonnay-Trauben vom Schotter und vom Opok, aber nicht vom Sand, der in weiten Teilen von Gamlitz prägend ist. „Schotter bringt Frucht und Saftigkeit, die Weine vom Opok sind straffer und schlanker. Je mehr Kalk im Boden, umso ausgeprägter die Zitrusaromatik“, vergleicht er die verschiedenen Terroirs der Umgebung. Sein neuester Schatz reift noch im Fass. Es handelt sich um einen 1961 vom Grafen Woracziczky angelegten Chardonnay-Weinberg auf blauem Opok, der schon als Fassprobe seine große Tiefe und erhabene Struktur anklingen lässt. Generell spürt Sabathi die steigende Nachfrage nach Chardonnay, auch im Export: „Viele suchen gerade nach Alternativen zu Burgund.“

Chardonnay Holz, Morillon Stahl? ganz so einfach ist es nicht. Einige Spitzenwinzer, die das internationale Chardonnaybild an Burgund festmachen, haben sich dennoch oder gerade deshalb für Morillon entschieden, obwohl sie die Weine spontan im Holzfass vergären, Milchsäuregärung inbegriffen und obwohl ihre Reben in kalkreichen Böden wurzeln. Auch sie haben zwei gute Argumente. Das eine ist die Tradition und die Betonung der steirischen Identität, das zweite ist der im Vergleich zu Puligny-Montrachet, Meursault oder Chablis doch etwas fruchtbetontere Charakter der steirischen Morillons. Gleich vier verschiedene Lagen-Morillons führt das Weingut Tement im Programm: Rossberg, Sulz, Grassnitzberg und Zieregg Steilriegel. Letztgenannter kommt dem Idealbild eines mineralischen, puristischen Chardonnays mit der typischen, zitrischen Frucht kalkreicher Böden von allen steirischen Chardonnays/Morillons am nächsten. Dennoch hat sich die Familie Tement für den Namen Morillon entschieden, wie Armin Tement erklärt: „Wir möchten einen eigenen, steirischen Herkunftscharakter entwickeln und keine Kopie von Burgund sein.“ Tatsächlich sind diese Weine und allen voran der Zieregg Steilriegel meilenweit entfernt vom gängigen internationalen Chardonnay-Bild. Morillon aus dem Stahl, Morillon aus dem Holz, Chardonnay aus dem Holz – alles mit guten Argumenten zu erklären. Kaum nachvollziehbar ist es jedoch, wenn Winzer ihre mit aromaverstärkenden Hefen gekühlt im Stahl vergorenen Weine Chardonnay nennen. „Unoaked Chardonnay“

existiert zwar auf dem internationalen Markt, ist jedoch eher im günstigen Bereich der Supermarktregale zuhause. Dann doch lieber mit dem heimischen Namen Morillon auf den Tourismus und Ab-Hof-Verkauf setzen. Denn ohne Zweifel gibt es genügend Kunden, die dieses auf exotischen Fruchtaromen basierende Geschmacksprofil sehr schätzen. Einzige Einschränkung: Genau dieses Segment besetzt auf Gebietsweinebene sehr erfolgreich der Weißburgunder, nur etwas weniger exotisch, mehr von hellen Kernobstnoten geprägt. Darum haben sich viele Winzer entschieden, mit ihrem Chardonnay oder Morillon erst auf der Ortsweinebene einzusteigen, um dann noch einen oder zwei Riedenweine on top zu positionieren.

„Zeit – Luft – Holz“

Auch Winzer, die alles andere als fruchtbetonte Weine anstreben, wie Jürgen Trummer, bauen ihr Sortiment so auf: „Weißburgunder ist gerade im Buschenschank extrem wichtig. Die Gebietsweine, sind die einzigen Weine, die bei mir filtriert werden. Mit Morillon steige ich im Ortsweinsegment ein, spontan vergoren in 500 Liter Fässern.“ Sein wichtigster Weingarten ist zugleich eine der besten Lagen für Chardonnay der Steiermark: die Ried Obegg. „Dort habe ich eine Parzelle, die schon mein Großvater vor 40 Jahren gepflanzt hat.“ Auch am Grassnitzberg und Wielitsch kultiviert er Morillon. Die jüngeren Anlagen aus allen drei Lagen werden im Ehrenhausen Ortswein vereint, die ältesten

Reben in den Lagen Wielitsch und Obegg werden separat als Riedenweine gefüllt. Im direkten Vergleich der beiden zeigt sich die Ausnahmeklasse der Ried Obegg, die sich mit drei Attributen zusammenfassen lässt: Finesse, Frische und mineralischer Ausdruck. Dabei handelt es sich um eine reine Südlage, zudem mit um die 400 Meter nicht einmal ausgesprochen hoch gelegen. Doch der Muschelkalkboden bietet beste Voraussetzungen. „Durch den Muschelkalk, nicht nur im Obegg, haben wir immer sehr gute Säurewerte. Unser Vorteil in der Steiermark sind die kühlen Nächte, dadurch bleibt die Säure stabil und wir können physiologisch reif ernten.“

Berühmt wurde die Lage vor allem durch das Weingut Polz, wo Erich Polz junior im Mai 2020 die Leitung übernommen hat. „Es ist einfach ein Glück, im Besitz dieser Lage zu sein. Dort haben wir eine einzigartige Konzentration an Kalk.“ Das Weingut Polz ist zum Begriff Morillon zurückgekehrt: „Wir haben es geschafft, eine Eigenständigkeit aufzubauen, mit allem, was zur Südsteiermark dazugehört. Ja, wir haben Frucht. Das ist etwas, worum uns viele Weinbaugebiete beneiden, gleichzeitig tun wir alles dafür, dagegen anzukämpfen. Das ist schon etwas verrückt. Inzwischen gibt es einige Beispiele, die zeigen, wie ein großer steirischer Morillon schmecken könnte.“ Neben den natürlichen Bedingungen sieht er im Ausbau drei Eckpfeiler: „Zeit – Luft – Holz, das ist eine logische Kette, wobei bei uns der Trend immer mehr zu großen Fässern geht.“



Jürgen Trummer, im Hintergrund das neue Weingut und die Ried Obegg



Leutschach, hier das Weingut Sternat-Lenz, ist prädestiniert für Chardonnay

Wolfgang Maitz aus Ratsch an der Weinstraße beschreibt den Unterschied zu Burgund sehr anschaulich: „Wir haben bildlich gesprochen mehr Farbe im Wein. Morillon ist wie der Herbst, bunte Blätter, reife Früchte, anders als in Burgund, wo alles auf Zitrusnoten und Haselnuss aufgebaut ist.“ Faktor Zeit und Ausbau im Holzfass sind auch für ihn ein Muss: Sein Ortswein Ehrenhausen kommt aktuell nach 24 Monaten in den Verkauf. „An der opulenten Stilistik der 90er-Jahre haben sich die Leute satt getrunken. Der moderne, schlankere Chardonnay-Typ ist in der Gastronomie wieder stark gefragt, wird wieder zu dem Aushängeschild, das er einmal war.“

Ortsweine: Ehrenhausen im Fokus

Auch wenn der Morillon in der Weststeiermark nur punktuell und eher als Ergänzung des Sortiments auftaucht, ist die Sorte grundsätzlich überall in der Steiermark heimisch. Zwei Orte scheinen aufgrund ihrer kalkreichen Böden jedoch prädestiniert: Ehrenhausen (Muschelkalk und kalkreicher Lehm) und Leutschach (Opok alias Kalkmergel). Dennoch taucht der Name Leutschach weit seltener auf Morillon-Etiketten auf. Das liegt zum einen daran, dass die Winzer in Leutschach auf Ortsweinebene neben Sauvignon auch gezielt auf Muskateller setzen. Der zweite Grund ist die in Leutschach besonders stark aufgestellte Fraktion der „natural“ orientierten Winzer, deren Weine oft als Landwein vermarktet werden. Da hier keine engeren Herkunftsbezeichnungen erlaubt sind, greifen diese gerne in die geologische Schublade. Hinter „Morillon vom Opok“ verbirgt sich in aller Regel ein Wein aus Leutschach. So auch beim Weingut Sternat-Lenz. Der Demeter-Betrieb mit angeschlossenen Buschenschank wird von Herbert Sternat geführt, der lange Jahre bei Erwin Sabathi gearbeitet hatte, eher er sich voll auf den heimischen Betrieb konzentrierte. Sein Sortiment teilt sich in eine klassische Linie, diese Weine werden im Stahltank ausgebaut und filtriert, und die „Naturweine“. Sie vergären im Holzfass und kommen ungeschwefelt und unfiltriert in die Flasche. „Chardonnay ist für mich eine wichtige Sorte. Wir können physiologisch reif ernten und haben dennoch 9 Promille Säure, nach dem biologischen Säureabbau immer noch 6,2 bis 6,3 Promille.“ Er ist überzeugt, dass die biologi-



Daniel Pfeifer aus der Chardonnay-Hochburg St. Anna im Vulkanland Steiermark

sche Bewirtschaftung ein Schlüssel dazu ist. „Wir erreichen schneller die physiologische Reife, weil der Stock früher zur Ruhe kommt.“

Inseln im Vulkanland

Etwas überraschend tummeln sich viele Morillons aus dem Vulkanland Steiermark unter den besten Orts- und Riedenweinen der Probe. Überraschend deshalb, weil der steirische Südosten mit seinen weit verstreuten Weinbauinseln für ein etwas wärmeres Klima steht und nicht zuletzt aufgrund des Namens mit vulkanischen Böden assoziiert wird. Das Vulkanland gilt zwar als Burgunderland, wird aber eher mit Weiß- oder Grauburgunder in Verbindung gebracht. Von unterschiedlichen Erzeugern taucht St. Anna unter den hochbewerteten Weinen auf, als Ortswein und mit der Riede Schemming. Die Erklärung liefert Daniel Pfeifer, dessen zehn Hektar Weinberge sich komplett in St. Anna und neun davon in der angesprochenen Lage befinden. „Bis auf eine Parzelle ganz oben am Wald mit Basalt handelt es sich bei Schemming um ein Muschelkalkriff. In St. Anna haben Weißburgunder und Chardonnay immer schon die Hauptrolle gespielt. Darum gibt es hier viele alte Chardonnay-Parzellen in Toplagen. Den ersten Sauvignon haben wir erst 2011 gepflanzt.“ Alte Reben, Kalk, beste Lagen – mit anderen Worten, alle Voraussetzungen sind erfüllt, um Chardonnays der Extraklasse zu erzeugen. Dass ein hoher Kalkanteil zwar hilfreich, jedoch keine zwingende Vorausset-



Zwei Brüder, zwei Weingüter: Christoph und Erich Polz

zung ist, um in der Steiermark herausragende Morillons zu erzeugen, haben in der Verkostung eine ganze Reihe von Winzern unter Beweis gestellt. Das gilt für Winzer aus dem Vulkanland Steiermark, aber auch Betriebe aus Kitzzeck-Sausal in der Südsteiermark wussten mit ihren von Schiefer geprägten Chardonnays zu gefallen.

Letzter Punkt, Flaschengärsekt! Wie überall in Österreich tüfteln auch in der Steiermark zahlreiche Winzer daran, ihr Sortiment durch einen hochwertigen Schaumwein zu bereichern. Wenn es um klassische Flaschengärung und damit um die internationale Klasse geht, steht nahezu weltweit eine Sorte am höchsten im Kurs: Chardonnay. Das Weingut Harkamp ist ohne Frage der Sektzionier der Steiermark. Chardonnay spielt in vielen seiner Sektorte eine Rolle, bei der Großen Reserve „5 Elemente“ sogar zu 100 Prozent, im Brut Reserve immerhin zu 40 Prozent. Keiner hat einen vergleichbaren Überblick wie Hannes Harkamp: „Morillon ist sicher charakterprägend für den steirischen Flaschengärsekt. Das einzige Problem: Der Erntezeitpunkt muss genau passen.“ Je nach Jahrgang findet die Sektgrundweinernte Ende August, spätestens jedoch in der ersten Septemberwoche statt. Auch den Ausbau in – möglichst neutralen – Holzfässern hält er für wichtig. „Es gibt ja einen Trend derzeit, nicht zu fruchtige Weine zu trinken. Da passt der Morillon wirklich sehr gut.“ Auch oder gerade aus der Steiermark.

Sascha Speicher

Riedenweine

95

2020 Morillon, Ried Zieregg Steirriegel, „Große STK Lage“, Südsteiermark DAC, Familienweingut Tement, 60,- €

gepflegt wilde Spontiwürze, Zitruszesten, hopfig, Wildkräuter; rassige Säure zum Auftakt, fokussiert, puristisch, straff, Salzzitrone, auch grüne Olive, zeigt ab der Mitte seiner große Komplexität, fordernd

94

2021 Morillon, Ried Obegg, Südsteiermark DAC, Weingut Trummer, 38,- €
Salzmandel, Sommerheu, Kamille, Wiesensalbei, sehr griffig, fokussiert, salzig, leicht hefig, kalkige Textur, feinfruchtiger Schmelz

2020 Morillon, Ried Pfarrweingarten, „GSTK“, Südsteiermark DAC, Familienweingut Sattlerhof, 56,- €

rauchig, sehr würzig, Apfel, Brotkruste, Fenchelsamen, auch feste Birne, pikant, kalkiger Grip, ganz leicht schotig im Hintergrund, saftig und frisch, animierend

2019 Morillon, Ried Nussberg Preschnigg, „Große STK Ried“, Südsteiermark DAC, Weingut Gross, 47,- €

würzige, leicht naturale Nase, Apfel, Hopfen, grüne Oliven, sehr griffig, guter Zug, feine Phenolik, rassischer Säurenerv, salzig

93

2020 Morillon, Ried Flamborg, „GSTK“, Südsteiermark DAC, Weingut LacknerTinnacher, 36,- €

kühle, pikante Nase, sehr zart, sehr gut integrierter BSA, Pinie, Pinienkerne, sehr fein, sehr pikant, sehr salzig, engmaschig, große Harmonie

2020 Chardonnay, Ried Jägerberg, Südsteiermark DAC, Weingut Hannes Sabathi, 20,50 €
Spontiwürze, leicht hopfig, Wermutkraut, Apfelschale, Weißbrot; intensiv, stoffig, saftig, viel Fleisch, eher eine Spur wärmer, cremige Fülle, aber dunkle Würze im Kern, Schwarzte

2019 Morillon, Ried Kranachberg, „Bio Gut Kaspar“, Südsteiermark DAC, Weingut Peter Skoff - Domäne Kranachberg, 17,50 €

Zitruszesten, Kumquat, elegant, ausgewogen, dezenter Holzeinfluss, cremige Fülle, aber mit festen Leitplanken, etwas Grüntee, salzig, guter Zug, feiner Säurenerv



2019 Chardonnay, Ried Oberberg, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Rauch, 12,90 €

Sauerteigbrot, Fenchelsamen, Kümmel, dicht, griffig, eng, feingliedrig, sehr salzig, hellhefig, weiße Nüsse, Macadamia, ganz leicht süßlicher Schmelz, der sich jedoch perfekt einbindet

2019 Chardonnay, Ried Schemming, „Große Lage“, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Pfeifer Daniel - Eruption, 31,20 €

Haferflocken, Brotkruste, gelber Apfel, sehr viel Zug, pikant, salzig, druckvoll, eher international, Holz ist präsent schon im Duft, aber sehr gut integriert, salzige Länge

2017 Morillon, Ried Kranachberg, „Reserve“, Weingut Peter Skoff - Domäne Kranachberg, 28,- €

sehr frische, kühle, feinfruchtige Nase, Erbse, sehr komplex, druckvoll, griffig, tonig, milde Säure, dennoch fokussiert, Grünteeantenn

92

2021 Chardonnay, Ried Königsberg, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Gollenz - Eruption, 24,50 €

reife Nase, flüchtige Anklänge, Mirabelle, Apfelkompott, Nelke, pikant, guter Zug, dicht verwoben, feiner, fruchtiger Schmelz

2020 Chardonnay, Morillon, Ried Schemming, Vulkanland Steiermark DAC, Fischer Weingut, 32,- €

Apfelmost, Birnenmost, Mirabellentarte, sehr offen; gepflegt natural, fester Kern, gute Gerbstoffe, Grüntee, pikantes Säurespiel

2020 Chardonnay, Ried Trebien, Südsteiermark DAC, Landesweingut Silberberg, 25,50 €

reifer, üppiger Typ, Vanille, deutlich Holz, auch grüne Anklänge, leicht schotig, flintig, feine Frische, Stangenbohnen, leichte rauchige Reduktion

2020 Morillon, Ried Schusterberg, „1 STK“ Südsteiermark DAC, Weingut Wolfgang Maitz, 32,- €

Ananas, Golden Delicious, leicht frischer Champignon, Weißbrotkruste; rassige Säure, sehr pikant und sehr salzig-griffig, Salzkaramell, viel Druck

2020 Morillon, Ried Buch „GSTK“, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Frauwallner, 30,- €

gelbe Zitrusfrüchte, leicht rauchig, Quitte, saftig und geschmeidig, feiner süßlicher Schmelz, cremige Länge, griffig-herber Grip, extrem mineralisch, sehr puristisch

2020 Chardonnay, Ried Flamborg, Südsteiermark DAC, Weingut und Steirische Kellerei Johann Schneeberger, 15,70 €

goldene Farbe; reife Art, gelbfruchtig, würzig, Kamille, Sommerheu, sehr üppig, reife Gerbstoffe, Grüntee, große Länge

2019 Chardonnay, Ried Kaargebirge, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Krispel - Eruption, 21,- €

reife Art, Quittenkompott, Weihrauch, kalter Rauch, leicht speckig, intensiv, süßlicher Schmelz, animierend

91

2019 Morillon, Ried Rosenleiten „1 STK“, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Winkler-Hermaden, 22,- €

rauchig, würzig, dezent laktisch, kalkige Textur, Apfelkompott, salzig unterlegt, leicht rauchiges, straffes Finale, moderater Säurezug, Zwieback

2019 Morillon, Ried Sausaler Schlössl, Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth, 25,- €
sehr straff, grüne Paprika, Pfefferoni, aber auch attraktive Kräuterwürze, Wermutkraut, rohe Erbsen, karamelliges Finale

2018 Chardonnay, Ried Kirchenegg, Vulkanland Steiermark DAC, Wein.Gölles Weinbau | Buschenschank, 12,60 €

deutlich Holz, speckig, Sägespäne, Pinie, auch leicht nussig; druckvoll, intensiv, Holz bleibt präsent, sehr stoffig

90

2019 Chardonnay, Ried Rosengarten, „Alte Reben“, Südsteiermark DAC, Weingut Kodolitsch, 41,- €

leicht minzig-kräutrig, rauchig, Zitrusnoten, wird am Gaumen etwas weit, warm, vanillig-nussig, Nougat, Salzkaramell

2020 Chardonnay, Ried Rettenberg, „Nobilis“, Südsteiermark DAC, Weingut Hirschmugl - Domäne am Seggauberg, 26,- €

rauchig, leicht speckig, Banane, Apfel, Brotkruste, würzig, Fenchelsamen, leicht salzig und kalkig, deutlich vom Holz geprägt

2020 Morillon, Ried Kalteneck, Südsteiermark DAC, Familienweingut Oberer Germuth, 21,- €
süße Gartenkräuter, Dill, Fenchelgrün, speckige Holznote, sehr intensiv, Vanille, Kokos, sehr viele geröstete Nüsse

2020 Chardonnay, Ried Zieregg, Südsteiermark DAC, Weingut Primus, 29,- €
satte Frucht, Quitte, reif, auch gelber Apfel, leicht laktisch, international ausgerichtet, weich, milde Säure, gelbfruchtiger Schmelz bleibt

2020 Chardonnay, Ried Hochstrandl, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Altenbacher, 17,- €

Apfel, Mirabelle, reifes Kernobst, dezente Würze, üppig, sehr voll, sehr cremig

2020 Chardonnay, Ried Königsberg, Vulkanland Steiermark DAC, Erzherzog Johann Weine, 21,40 €

nussig, leicht brotig, Toastbrot, Birnenkompott, Tomatenblätter, salzig, saftig, intensiv, tonige Textur, intensive Länge mit Nougatsüße

2019 Chardonnay, Ried Schilcherberg DAC, „lignum“, Weststeiermark DAC, Weingut Schilcherer® Hannes & Luise Jöbstl, 17,80 €
würzig, Heu, Salbei, gelber Apfel, Holz präsent, eine Spur grüne Frucht, Kiwi, druckvoll, tonige Textur

89**2021 Chardonnay, Ried Seindl, „1 Eruption“, Vulkanland Steiermark DAC,****Weingut Müller Klösch – Eruption, 20,70 €**

sehr duftig, reifer, aromatischer Apfel, saftig, verspielt, viel süßer Schmelz, aber nicht unspannend, auch mit Steinobst, Rhabarber

2020 Chardonnay, Ried Koglsteffl, Vulkanland Steiermark DAC, Weinhof Rossmann, 19,50 €

leicht schotig, Bergamotte, Guave, Stachelbeere, dahinter etwas Holz, fruchtiger Schmelz, leichte Phenolik, saftiges, fruchtsüßes Finale

2020 Morillon, Ried Karlberg, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Pock, 19,50 €

rauchig, würzig, viel Schwefel, vollreife, ins Exotische gehende Frucht, dicht, hochreifer Schmelz, deutliche Süße, rund, nussig, Salzkaramell

2020 Morillon, Ried Rosenberg, „Koasasteffl“, Vulkanland Steiermark DAC,**Weingut Frühwirth – Eruption, 19,- €**

strahlend aromatisch, Guave, vollreif, Tomatenblätter, exotisch; extrem fruchtig, Kokos, Mango, süßer Schmelz

2020 Morillon, Ried Rettenberg,**Südsteiermark DAC, Weingut Pugl, 24,90 €**

Holz präsent, Sägespäne, wuchtig und intensiv, leichte Whiskynote, torfig-rauchig, leicht alkoholisch

2019 Morillon, Ried Schemming,**„Große Lage“, Vulkanland Steiermark DAC,****Weingut Josef Scharl Charakterweine, 28,80 €**

Guave, Mango, leicht Kokos, süßer und vor allem fruchtiger Schmelz, pikant, druckvoll

2019 Morillon, Ried Grassnitzberg,**Südsteiermark DAC, Weingut Skoff Original -****Walter Skoff, 18,20 €**

leicht schotig mit Stachelbeere, dezent kalkig, kernig, griffig, hefig-tonige Textur, kompakt und druckvoll, moderat süßlicher Schmelz

Ortsweine

92**2021 Morillon, St. Anna, Vulkanland Steiermark DAC, Fischer Weingut, 16,- €**

deutlich laktisch, Spontiwürze, Sommerheu, aromatische Wildkräuter, leicht natural, erdig, würzig, pikantes Säurespiel, herb-mineralisch, raue Phenolik

91**2021 Chardonnay, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC, Weingut Regele, 11,80 €**

nussig, frischer gelber Apfel, etwas Melone, Heu, Anis, Estragon; fokussiert, rassiges Säurespiel, sehr straff, sehr trocken, steinig-mineralisch, leicht malziger Nachgeschmack

90**2021 Chardonnay, Gleichenberg, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Hutter – Eruption**

komplexe Nase, etwas Mais, nussig, reifer gelber Apfel, etwas mehr Flüchtige, sehr saftig, leicht salzig, cremiger Schmelz, Salzmandel, gute Balance, attraktive Fruchtsüße

2021 Morillon, Straden, „Basalt“, Vulkanland**Steiermark DAC, Weingut Frauwallner, 19,90 €**

leicht speckig und rauchig, gelungener Holzeinsatz, fruchtig-salzig am Gaumen, Orangenschale, stoffig

2020 Chardonnay, St. Anna, „Sand &**Muschelkalk“, Vulkanland Steiermark DAC,****Weingut Pfeifer Daniel – Eruption, 18,90 €**

rauchig, strahlend, leicht speckig, Zitruszesten, deutlich flüchtig, gepflegt wild und individuell, griffig, hefig-kalkige Textur

89**2021 Morillon, Kitzeck-Sausal,****„Schiefergestein“, Südsteiermark DAC,****Weingut Schauer, 17,10 €**

geriebener Apfel, reife Zitrusanklänge, Kumquat, nussig, buttrig, warmer, üppiger Typ, BSA-Noten präsent, aber integriert, saftig, salzige Mitte

2021 Chardonnay, Tieschen, „TAU“,**Vulkanland Steiermark DAC, Weinhof Platzer****kühler, frischer Typ, sehr schotig, Brennnessel,****Erbse, grüne Zitrusnoten, Limetten; pikant, salzig,****leicht süßlicher Schmelz, geschmeidig**

weitere Highlights

verkostet auf der Recherchereise

(nicht in der Blindverkostung)

**95****2019 Chardonnay, Ried Pössnitzberger Kapelle, „Große STK Ried“, Südsteiermark****DAC, Weingut Erwin Sabathi, 79,- €**

Mandel und weiße Blüten, Erbse, ganz leicht schotig im Hintergrund, was den Eindruck von Frische verstärkt, minzige Kräuternoten, Wiesensalbei, sehr intensiv und dicht verwoben, feingliedrig trotz aller Kraft, Textur von nasser Kreide

94**2020 Chardonnay, Ried Pössnitzberg Alte Reben, „Große STK Ried“, Südsteiermark****DAC, Weingut Erwin Sabathi, 57,- €**

noch viel Holz, Bratapfel, leichte Reduktion, Zitrusanklänge, Kumquat, Anis, dicht, wieder Weißbrot, griffig-kalkige Textur, noch etwas ungestüm, braucht noch Zeit, cremige Länge, Pistazie

2020 Morillon, Ried Obegg, „Große STK Lage“, Südsteiermark DAC, Weingut Polz, 48,50 €

Zitruszesten, Orangenschalen, etwas Quitte, feine Kräutrigkeit, salzige Art, griffig, sehr gelungener Holzeinsatz, druckvoll, würzig, Brotgewürze, sehr elegant

2021 Chardonnay, Tieschen, „Tau“, Vulkanland Steiermark DAC,**Weinhof Neubauer, 10,- €**

Mandel und Mandelmilch, Erbse, leichte Zitrusfrucht, reduzierte Art, ganz leicht rauchig und phenolisch, zartsüßlicher Schmelz, balancierte Länge

ohne Orts- oder Riedenbezeichnung

93**2020 Chardonnay, Muri, Südsteiermark, Jaunegg, 39,- €**

weißer Nougat, Salzmandel, sehr komplex, Anis, getrocknete Apfelfringe, tolle Textur, elegant, viel Zug

90**2021 Chardonnay, Sand & Schotter, Südsteiermark, Jaunegg, 19,50 €**

Birnenensaft, Apfelmost, kein Schwefel, leichte Kräuterwürze, überrascht am Gaumen mit rassicem Säurespiel, sehr straff, pikant, salzig

93**2020 Morillon, Ried Hochgrassnitzberg, Südsteiermark DAC, Christoph Polz, 29,- €**

sehr saftig und pikant, geschmeidig und samtig, milde Säure, helle Nussigkeit, fast sanft, sehr helle Frucht von Melone bis Birne, reife Zitrusfrucht, eine Spur Grüntee

92**2020 Morillon, Kogelwenzel, Harkamp, Erwin Sabathi, 46,- €**

offene Nase, feingliedrig, dichte kalkige Textur, sehr kompakt, viel Sauerteigbrot und die passenden Gewürze, viel Anis, hellhefig

2020 Morillon, vom Opok, Weingut Sternat-Lenz, 31,- €

reife gelbe Frucht, wilde Pflaume, Mirabelle, leicht nussig, kaum spürbare Holznoten, am Gaumen sehr würzig und intensiv, kernig, viel salziger Grip

91**2020 Morillon, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC, Weingut Polz, 15,90 €**

reife, gelbe Frucht, ausgewogen, etwas Banane, gelber Apfel; guter, salziger Grip, geschmeidig, kalkige Textur, dezent heller Nougat und eine Spur Kalk

2020 Morillon, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC, Weingut Maitz, 17,50 €

elegant, offene Nase, orange Zitrusfrüchte, fein, saftig, sehr guter Zug, rassiges Säurespiel, attraktiv zitrisch, Mandarine, gute Blanc, leicht nussig

2021 Morillon, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC, Weingut Trummer, 19,50 €

nussig, Erdnuss, dezente gelbe Frucht, angenehme Röstaromantik, attraktiv kräutrige Würze, straff, feiner Zug, leicht salzig, schlanke Struktur, guter Zug

TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA



TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA drückt ein reichhaltiges und komplexes Bukett mit einem Hauch von Heidelbeere, Pflaume und roter Johannisbeere aus, umgeben von würzigen Noten. Eine Riserva, die die Ausgewogenheit des Trentino und des Stils von Castel Firmian zum Ausdruck bringt.

MEZZACORONA | CASTEL FIRMIAN


MEZZACORONA
1904

Trinken Sie Mezzacorona verantwortungsbewusst

www.mezzacorona.it  