

# GLÄNZENDE AUSSICHTEN

TEXT: SASCHA SPEICHER

Die Klimaveränderung bewegt den Weinbau auch in der Steiermark. Die Chancen, die damit einhergehen, scheinen größer als die erwartbaren Probleme.

**S**tarkregenereignisse, beeindruckende, ergiebige Tiefdruckgebiete, die gefühlt die halbe Adria über der Steiermark entleeren – das gab es hier schon immer. Steirische WinzerInnen werden quasi mit Gummistiefeln geboren. Mehrwöchige Trockenphasen scheinen angesichts der kalk- und lehm- oder tonreichen Böden in vielen Teilen des Gebiets weniger bedrohlich als andernorts. Zudem droht die Klimaerwärmung an der Loire und im Bordelais, die einzigen ernsthaften Konkurrenten der Steiermark im europäischen Sauvignon-Wettbewerb in sieben von zehn Jahren aus dem Rennen zu nehmen. Die Steiermark scheint gut aufgestellt für die kommenden Jahre.

Der Sauvignon Blanc ist und bleibt der Fixstern, um den sich die steirische Weinwelt dreht. Geologie und Mikroklima lassen ganz unterschiedliche Interpretationen der Rebsorte zu. Während der Großteil der Steiermark-Touristen, die speziell im Herbst die Buschenschänken bevölkern, den expressiv-fruchtbetonten Stil bevorzugt, stehen die Sommeliers der Spitzenrestaurants in Wien oder Salzburg sowie die Exportkunden in Skandinavien oder Japan auf herkunftsprägen, handwerkliche und eher naturbelassene Interpretationen. Der deutsche Markt zeigt sich auch in diesem Fall wieder einmal ambivalent. Hier lässt sich mit jeder Handschrift die passende Nische finden.

Noch bereitet die Klimaveränderung bei der Sauvignon-Produktion zumindest kei-

ne Probleme, die nicht mit großem Einsatz beherrschbar wären. So sind die steirischen WinzerInnen geradezu gestählt im Kampf gegen Peronospora. Eher neu sind dagegen die Probleme mit Oidium in trocken-warmen Phasen. Eine Herausforderung, besonders für die in den vergangenen Jahren deutlich gewachsene Zahl der biologisch-organisch oder -dynamisch arbeitenden Betriebe. Bewährt haben sich die weit verbreiteten Hagelnetze, die sogar zu einer leichten Reifeverzögerung beitragen. Sie helfen somit dabei, in vielen Jahren mit der Ernte in die kühlere Phase zu rücken.

## *Jenseits des Sauvignons*

Zwei typisch steirische Rebsorten scheinen derzeit besonders von den veränderten Rahmenbedingungen zu profitieren. Welschriesling und Blauer Wildbacher, der in der Steiermark traditionell zu einem rasigen, säurebetonten Roséwein vinifiziert wird, dem Schilcher. „Wösch“ und Schilcher waren jahrelang auf die Rolle als Zechwein, als Brot- und Butter-Wein, festgelegt. Schnell produziert, früh gefüllt, jung getrunken. Und siehe da, plötzlich werden die vermeintlichen Schwächen des Welschrieslings als Stärken wahrgenommen: moderate Alkoholwerte, dezente Frucht, späte Reife – alles Attribute, die aktuell voll den Nerv internationaler Weißweintrends treffen.

Bei der Neuinterpretation des Welschrieslings in der Steiermark leisteten zwei Weingüter Pionierarbeit. Das eine ist das Wein-

gut Tement, das mit „Weinstock Alte Reben“ und später Ottenberg Veitlhansl ganz neue Wege beim Ausbau beschritt. Der „Weinstock Alte Reben“ ist mit seiner kräutrigen Würze, festen Phenolstruktur und tiefen Mineralität bis heute auch der teuerste Welschriesling der Steiermark. Doch mit dem Welschriesling Opok (11,5 %vol.) und dem L&T (Leicht & Trocken, 10,5 %vol.) bietet das Weingut auch zwei „klassische“, leichte Welschrieslinge an, die bewusst als unkomplizierte gastronomische Allzweckwaffen gedacht sind.

In Sachen ausdrucksvoller Lagenwein hat sich Wolfgang Maitz mit seiner Ried Sulz in den vergangenen Jahren die meisten Meriten verdient. Seit dem Jahrgang 2015 gibt es aus dieser Spitzenlage einen Welschriesling. Ein starkes Statement. Im Zusammen-

**„Welschriesling ist eine dankbare Sorte, problemlos im Weingarten und sehr ertragssicher.“** Johannes Gross

spiel mit seinem damaligen Sommelier René Kollegger setzte er auch auf der Weinkarte des zum Weingut gehörenden Restaurants Maßstäbe und lenkte mit der umfassendsten Auswahl an Welschriesling des Landes die Aufmerksamkeit der Gäste auf diese Sorte, Jahrgangstiefe eingeschlossen. Das spannende daran: Nicht nur die Ried Sulz zeigt sich bei der Vertikalverkostung von 2015 bis 2022 (aktuell im Verkauf ist 2021) in grandioser Form (Highlights 2022,



## WESTSTEIERMARK

Die bessere Reife eröffnet beim Blauen Wildbacher viele neue Möglichkeiten



FOTO: OWIM/WSNA

2021, 2019 und 2015). Auch der „klassische“ Welschriesling Südsteiermark bewies in der Probe, dass er keineswegs jung getrunken werden muss. Geradezu verblüffend, wie feinwürzig und entspannt sich die Jahrgänge 2019 und 2017 gerade präsentieren. „Wir hatten einmal 30 Prozent Welschriesling, das ist geschrumpft auf 10 Prozent. Doch zuletzt haben wir wieder etwas ausgepflanzt“, berichtet Wolfgang Maitz. „Die Kunden, speziell in Wien, die früher täglich eine Flasche Welschriesling getrunken haben, gibt es nicht mehr. Das waren die 1980er- und 1990er-Jahre. Damals war die Sorte voll salonfähig.“ Für den Niedergang macht er aber nicht nur die sich ändernden Trinkgewohnheiten verantwortlich: „Gerade Welschriesling war in den letzten Jahren sehr kellertechnisch geprägt. Viele Winzer haben gar nicht mehr versucht, dem Wein eine Seele zu geben. Und die wenigen besseren Welschrieslinge, die es gab, konnten

sich preislich kaum über dem Mainstream positionieren.“ Er sieht den idealen Welschriesling als „frischen Trinkwein, der Lust macht, mehrere Gläser zu trinken, seriös, aber nicht zu schwer oder wuchtig.“ Wie gut die Sorte mit dem veränderten Klima klar kommt, zeigt sich für ihn beim Jahrgang 2022: „Das ist eines der wärmsten Jahre der Geschichte und speziell Welschriesling und auch Morillon haben sehr präzise, feine Weine geliefert.“

Den vielleicht radikalsten Ansatz hat Johannes Gross gewählt. Statt Lagenwein und Gebietswein gibt es nur einen Welschriesling und bei dem hat der Winzer eine ausgesprochen handwerkliche Herangehensweise gewählt, weswegen der Wein auch den Zusatz „Pro“ erhalten hat. „Keine andere Rebsorte ist so robust angesichts der enormen Schwankungen des Wetters. Zu viel Regen, zu wenig Regen, alles kein Problem. Das einzige Manko: Als Wein erreicht Welschries-

ling vielleicht nicht die allerhöchste Qualitätsstufe, die aromatische Dichte und den Druck, wie dies mit Sauvignon, Morillon oder Riesling möglich ist. Auf der anderen Seite hat er eine Stärke: Er kann auch bei moderatem oder geringem Alkoholgehalt und bei guter bis gehobener Säure sehr gut den Boden ausdrücken.“ Das Resultat dieser Überlegung ist der Welschriesling Pro, erster Jahrgang 2019. „Wir waren schon kurz davor, einige alte Anlagen zu roden. Mein Ziel: Alte Reben auch wirtschaftlich nachhaltig pflegen. Um dies zu erreichen, muss sich die Wertschätzung gegenüber der Sorte ändern, um die Wertschöpfung zu verbessern.“ Ohne Empfehlung in der Gastronomie oder im Fachhandel werde dies nicht gelingen, lautet das Plädoyer von Gross. Bei der sogenannten „Wöschmeisterschaft“ immer top platziert, sowohl in der Kategorie Klassik (Sieger 2023) als auch Riede (2023 und 2025 Dritter) ist Daniel Pfeifer in

Sankt Anna am Aigen (Vulkanland Steiermark). Seine Handschrift beim Welschriesling ist eher als klassisch zu bezeichnen, Sortentyp pur. „Der Welschriesling bringt immer eine gute Säure mit, im Vergleich dazu ist zum Beispiel der Weißburgunder eher eine kleine Diva“, berichtet der Winzer. Ein Vorteil sei seine Robustheit auch in schwierigen und frühen Jahren. „2024 haben wir am 1. September mit der Lese begonnen. Der Welschriesling kam erst nach allen Sauvignon-Anlagen an die Reihe, und die Trauben haben das problemlos ausgehalten. Ich kann beim Welschriesling wirklich auf die physiologische Reife warten, er hält dem Regen stand, weil er eine dicke Schale hat.“ Ein Blick zurück zeigt, wie das veränderte Klima der Sorte in die Karten spielt: „1985 hat mein Vater den Welschriesling im November gelesen, mit 13 °KMW (63 °Oe). Die Sorte wurde einfach oft nicht wirklich reif.“ Was auch dazu beigetragen hat, dass sich der Welschriesling zum klassischen Spritzer-Wein entwickelte. „Als Gebietswein wird er heute nicht mehr ganz so kühl vergoren wie in der Vergangenheit, nicht mehr ganz so dropsig ausgebaut. Aber da gibt es aktuell zwei Ansichten in der Steiermark.“ Sein Lagen-Welschriesling stammt von einer 50-jährigen Anlage auf Muschelkalk in der Ried Annaberg. „Diese Art von Welschriesling wird ja gerne verglichen mit Aligoté aus Burgund, weil etwas leichter vom Körper. Aber wir tun uns, gemessen an anderen Sorten im Riedenbereich, noch etwas schwerer im Verkauf.“ Doch gerade die junge Generation an Winzern beschäftigt sich immer ernster mit Welschriesling. Bestes Beispiel das Weingut Frühwirt, einer der Leitbetriebe in Klöch, der Traminerhochburg Österreichs. Friedrich Frühwirts Sohn Maximilian bekam zum Abschluss seiner Ausbildung ein 1.200-Liter-Holzfass als Geschenk und konnte sich einen Weingarten aussuchen, um einen eigenen Wein zu machen. Und er wählte dafür keinen Traminer und auch keinen Sauvignon Blanc, sondern einen alten Welschriesling-Weingarten. Den Wein baute er für ein Jahr auf der Vollhefe aus. Inzwischen wurde diese alte Anlage allerdings gerodet und mit Gelbem Traminer neu angelegt. Doch es stehen andere Welschriesling-Anlagen zur Verfügung, um diesen Weg weiterzuerfolgen, sollte der Wein bei den Kunden gut ankommen. „Ansonsten



wird bei uns in Klöch der Welschriesling doch eher klassisch ausgebaut“, relativiert Friedrich Frühwirt.

### *Schilcher befreit von Zwängen*

Vom einen Ende der Steiermark ans andere Ende, in die Weststeiermark, ins Schilcherland. Vieles verbindet den Blauen Wildbacher, aus dem der Schilcher gekeltert wird, mit dem Welschriesling. Bei beiden Rebsorten mussten die WinzerInnen in früheren Jahren um die Reife kämpfen. Beide wurden oft zur Produktion von Jungweinen verwendet, galten als rustikale Zechweine im unteren Preissegment. Markenzeichen des Schilchers: Hocharomatisch, oft mit Aromen von roter Johannisbeere bis grüner Paprika, und extrem sauer. Die pikante Säure ist geblieben, aber in einem weit moderateren Bereich von vielfach um die 7 Promille. Deutlich weiter gefächert ist heute das aromatische Spektrum und auch die Farbpalette. „Früher hatten wir immer Angst, Ende Oktober schon den ersten Schnee zu bekommen, bevor die Ernte abgeschlossen war“, blickt Christian Friedrich auf seine Anfänge zu Beginn der 1990er zurück. Damit wird seine Tochter Sophie wohl kaum noch konfrontiert sein, wenn sie den Betrieb leitet. Die Friedrichs bauen ausschließlich Blauen Wildbacher an, decken mit der Sorte vom Blanc de Noirs bis zum Rotwein aber die komplette Weinpalette ab. Schwerpunkt bleibt der Schilcher, deutlich wachsend ist das schäumende Segment. „Die Säure ist im

Kopf der Konsumenten fest verankert. Die liegt bei unseren Lagenweinen zwar immer noch über 7 Promille, ist aber viel eleganter eingebunden, weil die Trauben eine ganz andere Reife erreichen, statt der grünen Aromen haben wir eine rotbeerige Frucht.“ Das Weingut liegt inmitten der Weinberge auf 570 Metern Höhe. Auch heute wird noch im Oktober geerntet, die Nähe zur 2000 Meter hohen Koralpe beeinflusst das Wetter und Mikroklima. Herausfordernd ist die Biobewirtschaftung, weil die Sorte zwar sehr gut mit Trockenheit klar kommt, aber anfällig ist für Peronospora und Oidi-

*„Die Weststeiermark ist auch heute noch echtes Cool Climate. Wir sehen uns als Zukunftsgebiet, gerade mit dem Schilcher, der etwas Besonderes ist.“*

Christian Friedrich

um, weshalb viele davor zurückschrecken. Sophie Friedrich beweist zudem mit ihrem Rosé Fatale 2022, als Rosé ausgebaut im Holzfass mit Säureabbau und langem Hefekontakt, dass der Blaue Wildbacher auch alternativ vinifiziert werden kann. In die alternative Richtung geht mit aller Konsequenz Dominik Machater. Er bewirtschaftet 4 Hektar Weingärten in der Weststeiermark, seine Schwester betreibt den Buschenschank. Mit einem Anteil von 60 Prozent nimmt auch bei ihm der Blaue Wildbacher die Hauptrolle ein. Sein Schilcher Ried Neuberg kommt mit 10,5 %vol.



Alkohol straff, salzig und mit feiner Johannisbeerfrucht ins Glas, ein perfekter Durstlöscher und sommerlicher Jausen- bzw. Terrassenwein für heiße Tage. Handwerklich und klar. Doch Dominik Machater ist viel zu neugierig, um sich allein auf Schilcher zu konzentrieren. Sein PetNat Paula Brut Nature, 2024 letztmals als reinsortiger Chardonnay gefüllt, überzeugt ebenso wie der 2023er Gemischte Satz, in dem auch Piwi-Sorten enthalten sind. „Ich habe da einen ganz pragmatischen Zugang: Spritzaufwand, Hausweingarten, Haustrunk. Alles Argumente für Piwis.“ Und auch den Blauen Wildbacher interpretiert er mutig neu, als Rotwein und mit der Idee einer Solera, enthalten sind bislang die Jahrgänge 2021, 2022 und 2024, vinifiziert teils entrappt, teils mit Stielen, nur sechs bis sieben Tage auf der Maische, dann gepresst. Die Klimaveränderung macht's möglich.

### Cool-Climate-Zonen

Hoch gelegen, späte Reife, offen für den kühlenden Einfluss der Koralpe – all dies trifft auch auf zwei Ortsweingebiete der Südsteiermark zu: Eichberg und Kitzeck-Sausal. Während Eichberg geografisch eng mit den angrenzenden Orten Leutschach und Gamlitz verzahnt ist und vielleicht auch deshalb (noch) kein trennscharfes Profil entwickeln konnte, gelang es den Weingütern in Kitzeck-Sausal sich ganz klar zu positionieren. Mit ihren Schieferböden, die in tieferen Lagen zum Teil von Muschelkalk bedeckt sind,



### PROTAGONISTEN

von links: Daniel Pfeifer trifft beim Welschriesling den perfekten Mittelweg zwischen kühler Frucht und Würze; Wolfgang Maitz reizt mit der Ried Sulz Qualitäts- und Lagerpotenzial aus; Steil, steiler, Kitzeck-Sausal: Gerhard Wohlmuth in der Ried Edelschuh; Steht für die junge Generation in Eichberg: Lena Skringer

und mit Riesling als zweiter Leitrebsorte neben dem Sauvignon Blanc, haben es Wohlmuth, Schauer und Co. auf die Weinkarten im In- und Ausland geschafft. „Was neben der Höhe und der Exposition oft vergessen wird, ist die Rolle des Waldes bei uns in Kitzeck-Sausal“, erklärt Gerhard Wohlmuth Junior. „Wir haben enge, tiefe Täler, die alle bewaldet sind und die auch an heißen Tagen am Abend für Abkühlung sorgen.“ Die Lagen wie Edelschuh, Schlössl oder Dr. Wunsch gehören zu den optisch beeindruckendsten

*„Wir müssen in Kitzeck-Sausal nach wie vor um die Reife kämpfen, obwohl es im Sommer am Tag sehr heiß werden kann.“* Gerhard Wohlmuth

der Steiermark: karg, steil, dazu der rote bis graue Schieferboden. „Wir können daher auch in nassen Jahren spät ernten, bis weit in den Oktober. Gerade beim Übergang von Sommer auf Herbst bekommen wir oft viel Regen, nicht selten 200 Liter oder mehr. Das verursacht auf unseren Böden keine Probleme, Botrytis ist kein Thema. Im Gegenteil. Wir müssen nach wie vor um die Reife kämpfen, obwohl es im Sommer am Tag sehr heiß werden kann.“ Besonders der Riesling fühlt sich hier sehr wohl und gewinnt auch international an Anerkennung.

Die schottrigen Böden von Eichberg sind sicher weniger prägend als der Schiefer rund um Kitzeck, bleibt also das Mikroklima als USP im südsteirischen Konzert. Tatsächlich haben auch Gamlitzer Top-Betriebe wie der Sattlerhof längst ihre Fühler Richtung Eichberg ausgestreckt, um dort betont frische, straffe Sauvignon Blancs zu erzeugen. Die Rieden Alter Kranachberg und Kapellenweingarten verkörpern perfekt die Terroirunterschiede zwischen Gamlitz und Eichberg. Eine Gegenüberstellung von markanten Terroirs, die vielen Eichberger Winzerinnen und Winzern nicht möglich ist. Die 13 Hektar der Familie Skringer liegen im Westen des Gebiets. Vom Weingut hat man einen offenen Blick zur Koralpe. Eichberg pur sozusagen, und dies versuchen die Skringers auch weintouristisch zu nutzen. Viele Gäste schätzen die Ruhe, die an der quirligen Weinstraße selten geworden ist. Lena Skringer ist als vierte Generation im Betrieb. „Was den Eichberg ausmacht, sind filigrane Weine mit feiner Säurestruktur, nichts zu Üppiges.“ Den Keller machen Vater Johann und Lena gemeinsam. Neben dem Sauvignon Blanc spielt bei den Skringers nicht der Gelbe Muskateller die zweite Hauptrolle, wie so oft in dieser Gegend, sondern der Grauburgunder. „Mein Vater war immer schon ein Fan der Sorte und ich mag sie auch.“ Ihr bester Wein ist jedoch der Sauvignon Karsabathi 2021, der neben aller Frucht auch sehr schön die Kühle des Gebiets in Form von vegetabilen Aromen transportiert.

Hoch gelegen und kühl. Das kann eine Antwort auf das wärmer werdende Klima sein. Aber auch die Wasserspeicherefähigkeit kalkreicher Tonböden kann sich als Trumpf für die Zukunft erweisen. „Sauvignon Blanc verträgt keinen Trockenstress“, warnt Johannes Gross. So gesehen ist er überzeugt, dass die großen Lagen von Ehrenhausen auch künftig die größten Lagen bleiben werden. „Wir haben in Ehrenhausen den höchsten aktiven Kalkgehalt der Steiermark. Das wollen wir mit unseren Weinen ausdrücken. Wir müssen nur aus der Sortenperspektive raus und eher an das Terroir denken.“ Dem pflichtet mit Blick auf die Böden Wolfgang Maitz bei: „Unsere Lehm-Kalkmergel-Böden in Ehrenhausen sind sehr tiefgründig mit hohem Tonanteil und großer Wasserspeicherefähigkeit. Das ergibt auch in warmen Jahren kühle Weine.“



FOTO: MICHAEL KOEBLER PHOTOGRAPHY

### WEINGUT WOLFGANG MAITZ

Wolfgang Maitz setzt im Lagenbereich seit 2015 die Welschriesling-Maßstäbe mit seiner Ried Sulz. Mal etwas mehr, mal etwas weniger Reduktion, immer feinwürzig, griffig und mit der typischen Leichtigkeit des Welschrieslings. Doch auch als Gebietswein bringt er einen hoch seriösen und extrem gastronomischen Welschriesling Südsteiermark in die Flasche. Der ist tatsächlich die steirische Antwort auf Aligoté.

**2021 Ried Sulz Welschriesling, Südsteiermark DAC, Maitz; 12,5 %vol.** viel Kräuterwürze, Wermutkraut, Bergheu, weniger zitrusfruchtig als der 2022er; super delikat, griffige Textur, entwickelt viel Zug, dabei fest und sehnig, kalkig-salziges Finale mit Ausdruck, trotz der Leichtigkeit  
**Bezug: Döllerer**  
**EVP: 28,80 Euro**

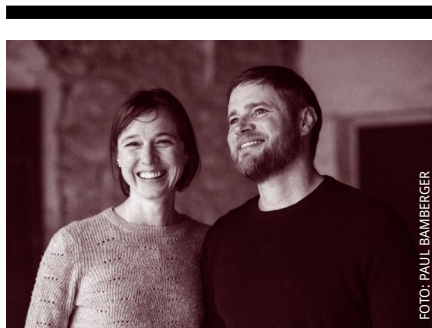


FOTO: PAUL BAMBERGER

### WEINGUT GROSS

Maximale Konsequenz zeichnet Johannes und Martina Gross immer aus. So auch beim Welschriesling, den sie ganz gewusst auf dem mittleren Niveau ihrer Pyramide positionieren, unter den großen Lagen, aber über den Gebietsweinen. Nach ihrer Ansicht kommt so der Charakter des Welschrieslings am besten zum Ausdruck und gleichzeitig lässt die preisliche Positionierung die Erhaltung alter Reben mit niedrigen Erträgen zu.

**2023 Welschriesling Pro., Steierland, Gross; 12 %vol.** extrem dunkle Würze, Wiesenkräuter, wilder Thymian, attraktiv und fordernd; Frische durch Gerbstoff, dazu feines Säurespiel, baut Druck auf, wird nach der herben Mitte im Nachhall zarter, feiner, Kamille  
**Bezug: Weinfurore**  
**EVP: 15,40 Euro**



FOTO: INGO PERTRAMER

### WEINGUT WOHLMUTH

Wie gut das Terroir von Kitzeck-Sausal durch Riesling zum Ausdruck kommt, beweist Gerhard Wohlmuth Junior seit Jahren. Und mit jeder Ernte wird sein Rieslingstil geschliffener, inzwischen auf Augenhöhe mit den großen Namen aus Niederösterreich. Die Fassprobe der Ried Dr. Wunsch Terrassen kündigt die nächste Entwicklungsstufe an. Da reift großer steirischer Riesling heran.

**2022 Ried Edelschuh Riesling, Südsteiermark DAC, Wohlmuth; 12,5 %vol.** mit deutlicher Schieferwürze und dem typischen, griffig-herben Finale: rote Johannisbeere, auch exotische Anklänge, Maracuja, rauchig, Safran; Gaumen mit Heuwürze, intensiv, sehr präsent, würzig, kompakt  
**Bezug: Lobenberg**  
**EVP: 50,- Euro**



**EICHBERG**

Hohe, exponierte Weinberge, umgeben von Wald – das Mikroklima prägt das Terroir

FOTO: ÖWM, WSNA



FOTO: FRIEDRICH

**SCHILCHERWEINGUT FRIEDRICH**

Rosige Aussichten, wenn sich die Weststeiermark so weiterentwickelt. Sophie Friedrich durfte sich mit ihrer Neuinterpretation des Blauen Wildbachers als Rosé austoben, daher auch bewusst nicht als Schilcher deklariert. Quasi das Gegenstück zum eleganten, aber klassischen Schilcher aus der Ried Langegg. Hervorzuheben ist auch die knackig-aromatische weißgepresste Version mit dem Namen Sopran als rassisger Sommerwein.

**2022 Rosé Fatale, Steierland, Friedrich; 13 %vol.**

würzige Art, coole kräutrig-herbe Würze, ätherische Wildkräuter, Wiesensalbei; tolles Mundgefühl, ganz dezenter Holzeinfluss, leicht Hagebutte, griffig, feiner Zug, salziges Finale

**Bezug: Schilcherweingut Friedrich  
EVP: 18,- Euro**



FOTO: MACHATER

**WEINGUT MACHATER**

Dominik Machater-Göritzer (daher der neue Name Mago Vino) denkt die Weststeiermark neu. Das Ziel: trinkige, saftige Weine, losgelöst von Rebsortenkategorien. Daher kommt vieles als Cuvée oder Gemischter Satz in die Flasche, ob als PetNat oder Stillwein, in Weiß oder Rot. Innovativ ist auch seine Solera vom rot gekelterten Blauen Wildbacher mit kurzem Maischekontakt.

**2023 Gemischter Satz, Mago Vino; 11 %vol.**

einladender Duft mit süßlichen Wildkräutern und feuchtem Heu; am Gaumen aromatisch, Holunderblüten, geschmeidig, mit weicher Textur und doch mit saftigem Zug (Hauptanteil Sauvignon, dazu Silvaner, Riesling, Weißburgunder, Blauer Wildbacher)

**Bezug: 9Weine  
EVP: 14,- Euro**



FOTO: WEINGUT TEMENT

**WEINGUT TEMENT**

Mister Sauvignon und Welschriesling-Vordenker. Doch Armin Tement kann auch Rot, wie sein outstanding Pinot Noir seit Jahren beweist. Das neueste Projekt zeigt, welche Möglichkeiten sich durch die Klimaveränderung ergeben: Mitte der 1990er-Jahre wurde der Weinberg, der seit 2021 im Besitz der Tements ist, auf dem Südteil der Ried Wielitsch angelegt. Schwerer Ton auf Kalkstein bietet dem Cabernet Franc beste Bedingungen.

**2022 Cabernet Franc Alte Reben, Tement; 12,5 %vol.**

mit der perfekten aromatischen Reife, noch eine Spur grün-vegetabile Noten, die den Cab Franc so sexy machen, dazu feine, eher rote Johannisbeerfrucht, auch etwas Cassis; zarte, aber reife Gerbstoffe, pikanter Säurezug

**Bezug: Weingut Tement  
EVP: 66,- Euro**