

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.



Wir
trinken
steirisch!

**Wir trinken
steirisch**

Von der Initiative
zur Bewegung

**Weinernte
2026**

Gesunde Trauben,
erfreuliche Erntemenge

**Junker &
Riedenweine**

Steirischer Weingenuss
im Herbst



Von der Initiative zur Bewegung

Wein Steiermark stärkt mit der Initiative „Wir trinken steirisch“ den Heimmarkt, setzt dabei auf den Kernwert Geselligkeit und verbindet WinzerInnen, WirtInnen und GenießerInnen.

Wir trinken steirisch“ ist eine Initiative der Wein Steiermark, die sich als Bewegung versteht und den steirischen Wein dort verankern möchte, wo Menschen gesellig zusammenkommen und genießen. In ihrem Mittelpunkt steht das Dreieck zwischen WirtIn, WinzerIn und GenießerIn. Wird steirischer Wein kredenzt, getrunken und genossen, werden gemeinsam kulinarische Erlebnisse geschaffen – denn steirischer

Wein verbindet und steht für gelebte Geselligkeit. Dabei definiert die Initiative die Steiermark als ihr Kerngebiet, denkt perspektivisch aber auch über die Landesgrenzen hinaus.

Primäres Ziel ist, steirischen Wein gemeinsam mit der Gastronomie stärker zu verankern, die Zusammenarbeit zwischen WinzerInnen und WirtInnen zu fördern und die Herkunft Steiermark für Gäste erlebbar zu machen. Über 500 steirische WinzerInnen

und mehr als 100 WirtInnen sind bereits Teil von „Wir trinken steirisch“. Auf www.steiermark.wine/wirtesuche werden die teilnehmenden Gastronomiebetriebe mit ihren persönlichen Statements „Wir trinken steirisch, weil ...“ vorgestellt.

— GenießerInnen sind gefragt

Um auch die dritte Gruppe des Dreiecks, die GenießerInnen, aktiv einzubinden, startet nun bei den teilnehmenden WirtInnen eine

Gästabefragung. Die Ergebnisse fließen in die Weiterentwicklung der Initiative ein. Auch das Land Steiermark unterstützt die Initiative. Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer unterstreicht dabei die Bedeutung der regionalen Wertschöpfung und der Verbindung von Weinwirtschaft, Gastronomie und Genusskultur.

Martin Palz, GF Wein Steiermark: „Mit ‚Wir trinken steirisch‘ möchten wir das Bewusstsein schaffen, dass wir in einem der schönsten und lebenswertesten Weinbaugebiete der Welt zu Hause sind und die Weine der steirischen WinzerInnen in Qualität und Zuverlässigkeit zur Weltspitze gehören. Es muss zur Selbstverständlichkeit werden, selbstbewusst zu steirischen Weinen zu greifen und damit für Wertschätzung in der Region zu sorgen, die wir so lieben.“ Und Obmann Stefan Potzinger ergänzt: „Wir trinken steirisch, weil wir stolz auf die Leistungen unserer steirischen WeinbauerInnen sind.“



Kürzlich wurde in der Skybar auf dem Grazer Schlossberg die Initiative „Wir trinken steirisch“ präsentiert

„Wir trinken steirisch“-WirtInnen

**Alpengasthof
Draxlerwirt**
Edelschrott

**Asia Kitchen
by Jin**
Feldbach

Bacherlwirt
Bad
Radkersburg

**Bischöflicher
Weinkeller
Schloss
Seggau**
Leibnitz

**Boutique
Hotel Erla**
Stubenberg
am See

**Burghotel
Deutschlands-
berg**
Deutschlands-
berg

**Burgtaverne
Riegersburg**
Riegersburg

Café Jagerl
Bad
Waltersdorf

Café Lona
St. Marein bei
Graz

Das Liebig
Graz

Das Weinkitz
Kitzeck

Der Kaiser
Wagna

**der
weinsteirer**
Ehrenhausen

**Die Weinbank -
Wirtshaus,
Restaurant &
Vinothek**
Ehrenhausen

**Edler im
Landhaus
Oswald**
Groß St.
Florian

Einfach FITZ
Feldbach

**Engelwein-
garten**
Stainz

**Flourl's
Schenke**
Dechants-
kirchen

Frankowitsch
Graz

**Gasthaus
Bachwirt**
Passail

**Gasthaus
Fürndörfel**
Hitzendorf

**Gasthaus
Haberl &
Fink's**
Ilz

**Gasthaus
Jägerwirt**
Jagernigg

**Gasthaus
Kehlberghof**
Graz

**Gasthaus
Stainzerbauer**
Graz

**Gasthaus
Zum Göller**
Stübing

**Gasthaus zum
Hochschwab**
Thörl

**Gasthaus zum
Kirchenwirt**
Söding-Sankt
Johann

**Gasthaus
Oberer**
Mureck

**Gasthof
Kraxner**
Fehring

Gasthof Palz
Klöch

Gasthof Rössl
Stallhofen

**Gasthof
Scheer**
Bad
Gleichenberg

**Golden Hill
Country
Chalets &
Suites**
St. Nikolai im
Sausal

**Gut
Schlossberg**
Graz

**Gutshof
Der Schrenk**
Passail

**Harald Irka
am Pfarrhof**
Sankt
Andrä-Höch

Haus Zirngast
Schladming

**Heuriger
Rosenbergl**
Familie
Kirwasser

**Hotel-
Restaurant
Weinlandhof**
Gamlitz

**Hotel Der
Stockinger**
Premstätten

Hügellandhof
Vasoldsberg

**Julianhof
Premium
Guesthouse &
Spa**
Straden

**KostBar Café
& Greißlerei**
Feldbach

**Kowald Wein &
Vino.take**
Bad
Loipersdorf

**Kreuzwirt am
Rosenberg**
Graz

**Krispel
Genusstheater**
Straden

Kölblwirt
Johnsbach

**Landhotel
Wratschko -
Wirtshaus**
Gamlitz

Lendhotel
Graz

Liepert's
Leutschach

**Loisium
Südsteiermark**
Ehrenhausen

Lounge 81
Bad
Gleichenberg

**Malerwinkl
Restaurant &
Kunsthof &
Vinothek**
Fehring

**Martin's
Heuriger**
Bad
Loipersdorf

Mohrenwirt
Graz

**Napo Pizza
Napoletona &
am Campus**
Graz

**Naturhotel
Enzianhof**
Ligist

**Prenner's -
DIE Greisslerei**
Gröbmung

**Ratscher
Landhaus**
Ehrenhausen

Rauch-Hof
Stainz

**Restaurant
Broadmoor**
St. Josef

**Restaurant
Hotel Krainer**
Langenwang

**Restaurant
Schachenwald**
Premstätten

**Restaurant
Schlossberg**
Graz

**Restaurant
Terra**
Stainz

Riederalm
Leogang

Roanwirt
St. Lorenzen

**Schloss
Kornberg**
Kornberg bei
Riegersburg

**Schlossstaverne
Thannhausen**
Thannhausen

**Segafredo
Espresso**
Bruck an der
Mur

Semriacherhof
Semriach

**Sporthotel
Kapfenberg**
Kapfenberg

Steiermarkhof
Graz

**Thermenstadl
Heuriger**
Bad
Loipersdorf

**Weinbar
Auenbrugger**
Graz

**Weinbar
Klapotetz**
Graz

Welscherstubb
Graz

WINKLERS
Rattenberg

**Wippl's
Hofbergstubb**
Riegersburg

**Wirtshaus am
Gut Moser**
Leutschach

**Wirtshaus
am Zieregg &
Magnothek**
Ehrenhausen

**Vulkanland-
hotel******
Legenstein

**Wirtshaus
Pierergut**
Aflenz Kurort

**Wirtshaus
Thorbauer**
Graz

**Landgasthof
Häuserl im
Wald**
Graz

**Café
STOCKWERK**
Graz

**Vinothek und
Weinbau-
museum Klösch**
Klösch

**Hotel
Domittner**
Klösch

Eckbergerhof
Gamlitz

**Urbani
Vinothek &
Bistro**
Bad
Radkersburg

**Vinothek
Momente**
Wagna

**Landgut am
Pöbnitzberg
Restaurant
Kreuzwirt**
Leutschach

**Der feine
Steirer
by Andrea**
Sulztal/Gamlitz

Gasthof Sauer
Strass

**Heinigers
Schlemmerei**
Frohnleiten

**JOHANNES
Living**
Bruck an
der Mur

Hotel STOISER
Bad
Loipersdorf

Lurgbauer
Mariazell

**Wirtshaus
Wolfgang
Maitz**
Ehrenhausen

**Kapfensteiner-
hof**
Kapfenstein

Pension*
Gmiatlische
Stub'm**
Bad
Loipersdorf

Wurzingerhof
Wildon

**Zur
Steirerstub'n**
Graz

Jetzt bist du gefragt!

Was ist dir bei steirischem Wein wichtig?
Sag uns deine Meinung und gewinne mit etwas
Glück einen von 111 Genussmomenten! Mach
mit bei unseren teilnehmenden WirtInnen!



Für mich steht steirischer Wein für eine Trinkkultur, die Qualität und Lebensfreude verbindet. Er kann begeistern, überraschen und Menschen zusammenbringen - beim großen Fine-Dine-Menü ebenso wie beim unkomplizierten Wirtshausgenuss. Wir trinken steirisch, weil guter Wein nicht nur im Glas überzeugt, sondern besondere Momente schafft.
Christian Zach, Michelin-Sommelier des Jahres 2026, die Weinbank, Ehrenhausen



Wir trinken steirisch, weil er hervorragend ist, wir Regionales schätzen und lieben und es Lebensqualität ist.
Thomas Stadtegger, Kirchenwirt Stadtegger, Söding-St. Johann



Ich trinke gerne steirischen Wein, weil seine Frische, Finesse und sein Charakter perfekt zu meiner regionalen Küche passen. Unsere Winzer arbeiten mit derselben Leidenschaft wie wir in der Küche. Gemeinsam bringen wir ein Stück Steiermark auf den Tisch - und ins Glas.
Thomas Gruber, Koch Haus Zirngast, Schladming



GUT ZU WISSEN

Ein Jungwein, der als Steirischer Junker auf den Markt kommen will, darf höchstens 3 g/l Restzucker und 12 Vol.-% Alkohol aufweisen. Zudem muss er die Qualitätsweinprüfung bestehen und von einer sechsköpfigen Kostkommission als Junker-typisch beurteilt werden.

Der Steirische Junker 2026 ist da!

Jugendlich, frisch und unverwechselbar: Am 23. Oktober beginnt die Junkerzeit 2026. Ihr Höhepunkt ist die Junkerpräsentation am 4. November in der Grazer Stadthalle.

Auch in diesem Jahr ist der Steirische Junker der erste Vorbote des neuen Jahrgangs. Jeder der Junker-Weine ist ein Original – geprägt von seinen WinzerInnen, den verwendeten Rebsorten, den Böden und den unterschiedlichen Bedingungen in den steirischen Weinbaugebieten. Mehr als 90 Junker-WinzerInnen bringen 2026 ihre individuellen Jungweine auf den Markt und zeigen damit bereits wenige Wochen nach der Lese, wie vielfältig sich der neue steirische Jahrgang präsentiert.

— Bald ist Junkerzeit

Mit dem Verkaufsstart am 23. Oktober 2026 beginnt die steirische Junkerzeit des Jahres. Exakt bis zum kommenden Faschingsdienstag, 9. Februar 2027, steht der junge steirische Jahrgang ganz im Zeichen von Frische, Vielfalt und Geselligkeit. Erhältlich ist er bei allen Junker-WinzerInnen –

ab Hof, online, im gut sortierten Handel, bei Bällen und Festen sowie in der Gastronomie. Darüber hinaus bieten während der Junkerzeit zahlreiche Veranstaltungen die geschmackvolle Gelegenheit, diese individuellen Jungweine kennenzulernen – von den Juhunkertagen am Schilcherberg über die Junkerwanderung in St. Stefan ob Stainz bis hin zum Junkerfest im Schloss Stainz.

— Junkerpräsentation in Graz

Der Höhepunkt der Junkerzeit ist die Junkerpräsentation am Mittwoch, 4. November 2026, in der Grazer Stadthalle. Von 17 bis 21 Uhr präsentieren die steirischen Junker-WinzerInnen ihre Weine und laden dazu ein, die Vielfalt des neuen Jahrgangs zu entdecken. Nach der Verkostung geht es beim Junker-Ausklang weiter. Die Teilnahme daran ist aber

nur mit gültigem Ticket (**erhältlich unter steiermark.wine**) für die Junkerpräsentation möglich (Speisen und Getränke im Foyer sowie beim Junker-Ausklang sind nicht im Eintrittspreis enthalten).

— Junker-Botschafter 2026

Lisa Narat-Zitz, Julia Perner und Daniel Loder-Taucher begleiten den Steirischen Junker 2026 als BotschafterInnen durch die Saison. Bei Veranstaltungen und auf Social Media geben sie Einblick in die Arbeit der WinzerInnen – von der Weinlese über die Arbeit im Keller bis zum fertigen Junker. Dabei zeigen sie nicht nur, wie der erste Wein des neuen Jahrgangs entsteht, sondern auch, wie verschieden die Wege und Handschriften der einzelnen Betriebe sind.

Weitere Infos zum Steirischen Junker, den Junker-WinzerInnen und den Veranstaltungen finden Sie unter: **steirischerjunker.at**



JunkerbotschafterInnen: Lisa Narat-Zitz, Julia Perner, Daniel Loder-Taucher

Geschützte Herkunft, handverlesene Trauben

Die Steirischen Riedenweine stehen auf der höchsten Ebene der DAC-Herkunftspyramide.

Denn jede Riede besitzt einen eigenständigen Charakter, der sich aus der Ausrichtung, der Sonneneinstrahlung und dem Boden zusammensetzt.

Steirische Riedenweine sind Meisterwerke der Weinbaukunst. Ihre Parzellen sind oft besonders klein, dafür aber auch einzigartig – und sie gehören damit zu den Großen Lagen dieser Welt. Ausrichtung, Sonneneinstrahlung, Höhe, Steilheit dieser Rieden sind so vielfältig und unterschiedlich wie die Dialekte in den Dörfern, die den Gebieten der Steiermark Charakter

ter und Heimeligkeit verleihen. Die Trauben der Riedenweine werden ausschließlich per Hand gelesen. Die Kunst, mit ihnen unverwechselbare Weine mit individuellem Charakter zu keltern, liegt in den Händen der WinzerInnen.

— Wenn edle Tropfen reifen

Steirische Riedenweine sind Weine „mit geschützter Herkunft“ – und stehen auf der höchsten Stufe der DAC-Pyramide. Laut DAC-Herkunftssystem dürfen sie ab dem 1. Mai des Jahres nach ihrer Lese verkauft werden. Nichtsdestotrotz geben viele Winzer:innen den edlen Tropfen noch mehr Zeit, weshalb viele Riedenweine erst mit Ende des darauffolgenden Jahres erhältlich sind.

ERLESENER GESCHENKTIPP

Riedenweine stehen für höchste Qualität und Exklusivität und spiegeln das unverwechselbare Terroir eines einzigen Weinbergs wider. Das und ihre lange Lagerfähigkeit (zehn und mehr Jahre) machen sie zu edlen und einzigartigen Geschenken für Weinliebhaber:innen. Darüber hinaus überzeugen Riedenweine bei jedem Anlass, was sie auch zu idealen Festtagsweinen, z. B. zu Weihnachten, macht.

Finden auch Sie Ihren Lieblings-Riedenwein unter steiermark.wine/weinsuche



STEIRISCHE RIEDEN-WEINPRÄSENTATION WIEN 2026

Am Mittwoch, 18. November 2026, präsentieren im Wiener Palais Ferstel rund 60 steirische WinzerInnen ihre großen Weine aus den besten Rieden der Steiermark. Mehr als 350 Weine inkl. Schaumweine stehen zur Verkostung bereit – eine einmalige Gelegenheit, die Vielfalt der Steiermark im Glas zu erleben und persönlich mit den WinzerInnen ins Gespräch zu kommen.

Tickets: steiermark.wine

Genauer gesagt, ist der September dafür bestens geeignet. Die für DAC-Riedenweine zugelassene Rebsorten sind Sauvignon blanc, Weißburgunder, Graubur-

gunder, Morillon, Welschriesling, Riesling, Muskateller, Traminer und Schilcher.

— Wie trinkt man Riedenweine?

Riedenweine sind in der Regel kräftige, gehaltvolle Weine mit etwas höherem Alkoholgehalt. Sie verfügen über hohes Lagerpotenzial und erreichen ihre optimale Trinkreife meist nach einigen Jahren im Keller. Um sie vollends genießen zu können, sollte man ihnen auch beim Verkosten Zeit geben und den Wein nach dem Öffnen etwas atmen lassen. Empfehlenswert sind bauchige Gläser und eine nicht zu kalte Trinktemperatur bei 10 bis 12 Grad, dann können sich Aromen optimal entfalten.

Riedenweine passen übrigens wunderbar zu dunklem Fleisch und extravaganten Speisen, besonders die Burgundersorten harmonieren perfekt mit deftigen Gerichten. Riedenweine werden auch gern als Festtagsweine kredenzt und eignen sich aufgrund ihrer langen Lagerfähigkeit hervorragend als hochwertiges Präsent.



Individuelle Weine von höchster Qualität: die steirischen Riedenweine

Gesunde Trauben, gute Erntemenge

Erfreuliches von der steirischen Weinernte 2026: Die Trauben sind gesund und von hoher Qualität. Und auch die Erntemenge ist erfreulich.

Die steirische Weinernte ist in diesem Jahr sehr erfreulich ausgefallen. Die Trauben präsentieren sich gesund und von hoher Qualität. Bereits Ende August wurde für die Sektproduktion geerntet, Anfang September startete die Hauptlese und Mitte des Monats war sie bei vielen Betrieben bereits weit fortgeschritten oder abgeschlossen.

Mediterrane Klimaeinflüsse prägten den Jahrgang 2026. Trockene Phasen und hohe Temperaturen beschleunigten die Reifeentwicklung, regionale Niederschläge sorgten rechtzeitig für Entspannung. Zur entscheidenden Reifephase stellte sich der für die steirische Weinstilistik wichtige Wechsel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten ein. Die sonni-

gen Herbsttage ermöglichten die abschließende Reife und die Weinlese. Für die Weine zeichnet sich ein lebendiger, frischer und von Leichtigkeit geprägter Stil ab. „Wir Winzer freuen uns über gesunde, aromaintensive Trauben mit sehr guten Zucker- und Säurewerten“, so Stefan Potzinger, Obmann der Wein Steiermark.

Punkto Menge wird nach 244.717 Hektolitern im Vorjahr 2026 mit einer Erntemenge im Bereich einer Normalernte gerechnet. Erste Schätzungen gehen sogar von einer Steigerung gegenüber dem Fünfjahresschnitt aus. Damit hat die Trockenheit des heurigen Sommers in der Steiermark, anders als in anderen Anbaugebieten, keine größeren Ausfälle verursacht.



Steirische WinzerInnen sind mit der Weinernte 2026 sehr zufrieden

Genuss pur beim steirischen Buschenschank: u. a. mit Speck, Würstel, Käse, Aufstrichen, Kernöl, frisch geriebenem Kren, knusprigem Brot und den besten regionalen Weinen



Weinherbst in der Steiermark

Unsere Buschenschanken vermitteln echtes steirisches Lebensgefühl und machen die steirischen Weine dort erlebbar, wo sie gemacht werden.

Mit der Lese beginnt auch der Weinherbst: Sturm, Buschenschankbesuche und zahlreiche Wein-feste prägen die kommenden Wochen. Gerade jetzt lädt das steirische Weinland dazu ein, bei einem Buschenschank einzukehren und den neuen Jahrgang dort zu erleben, wo er entsteht.

Die Buschenschanksuche der Wein Steiermark bietet dabei einen Überblick über mehr als 200 steirische Buschenschanken und hilft bei der Suche nach ausgezeichneten Betrieben inklusive Öffnungszeiten, spezieller Weinbaubetriebe oder Winzerzimmer. steiermark.wine/buschenschanksuche



Die Botschafterin der steirischen Weine

Wein Steiermark steht für Geselligkeit, Handwerk, Vielfalt und Anerkennung. Mit diesen Markenkernwerten werden Menschen im In- und Ausland für die steirischen WinzerInnen und deren Weine begeistert.

Die Wein Steiermark ist die Botschafterin der steirischen Weine im In- und Ausland und unterstützt die steirischen WeinbäuerInnen. Mit Kommunikations- und Absatzförderungsmaßnahmen verfolgt sie das Ziel, die Anerkennung des steirischen Weines und der steirischen Weingüter im In- und Ausland zu erhöhen.

Strategisch steht der Heimmarkt im Fokus: Mit der Initiative „Wir trinken steirisch“ wird dieser gezielt aktiviert und die Herkunft nachhaltig gestärkt. Gleichzeitig wird die internationale Positionierung – speziell rund um Sauvignon blanc – konsequent weiterentwickelt. Grundlage bildet ein klarer Markenauftritt entlang der Werte Geselligkeit, Handwerk, Vielfalt und Anerkennung. Der Verein zählt über 500 Mit-



V. l. : Martin Palz, Silvia Schutti-Knopfer, Andrea Jöbstl-Prattes, Michael Simon, Saskia Fröhlich, Stefan Potzinger

gliedsbetriebe. Die steirischen WeinbäuerInnen bewirtschaften knapp 5000 Hektar Weingartenfläche und produzierten 2025 244.717 Hektoliter Wein (Statistik Austria).

Wein Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel. (0316) 8050-1477, info@steiermark.wine, steiermark.wine



Steirischer Wein & Graz-Trüffel

Auch in diesem Jahr haben die GenussHauptstadt Graz und Wein Steiermark jene Weine gekürt, die besonders harmonisch zu Trüffelgerichten passen. Aus den rund 50 eingereichten steirischen Weinen hat eine Jury bei der Finalverkostung die drei Trüffelweine 2026 gekürt. Zu verkosten sind die drei Sieger – elegante Weißweine mit feiner Säure und Finesse – beim Internationalen Trüffelfestival vom 20. bis 31. Oktober 2026 im Grazer Paradeishof sowie in ausgewählten Partnerbetrieben der GenussHauptstadt Graz. Infos zu den Trüffelweinen und zur Veranstaltung auf: steiermark.wine/aktuelles

DIE DREI STEIRISCHEN TRÜFFELWEINE 2026

Weinbau Frühwirth / Grauburgunder Ried Stradenberg 2021 / Vulkanland Steiermark DAC

Weingut – Buschenschank Repolusk / Morillon Ried Kaltenegg 2021 / Südsteiermark DAC

Weingut Peter Skoff – Domäne Kranachberg / Gewürztraminer „Gamitz“ 2023 / Südsteiermark DAC



ERLEBE DEN STEIRISCHEN WEIN LIVE ...

22. Oktober 2026
Burgenland trifft
Steiermark
München



Newsletter
abonnieren,
informiert
bleiben!

4. November 2026
Junkerpräsentation
Stadthalle Graz

18. November 2026
Riedenweinpräsentation
Palais Ferstel Wien

... und bei den steirischen
WinzerInnen und Buschenschanken!

www.steiermark.wine