

Verkostung: Weißwein aus der Steiermark

Name / Herkunft	Beschreibung	Wertung	Preis	Bezugsquelle
2012 Stradener Alte Reben Sauvignon Blanc Neumeister	Frucht mit kargen Böden bündigen ist Christian Neumeisters Programm und der „Alte Reben“ sein Vorzeigewein: extrem dicht-mineralisch, dazu etwas tropische Früchte, Holunder, Rauch. Ewig lang.	93/100	ca. 55 €	weinfurure.de
2013 Alte Reben Pössnitzberg Chardonnay Erwin Sabathi	„Fast tropisch“ nennt Erwin Sabathi das Klima. Es regnet reichlich - und fließt in der Steillage schnell ab. Die Folge: Gelbe Früchte und Nüsse bei extremer Finesse, Leichtigkeit und Länge.	95/100	ca. 50 €	belvini.de
2013 Kranachberg Sauvignon Blanc Hannes Sabathi	Geniale Weine drängen sich nicht auf. Der Kranachberg ist so einer: feine Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Ananas, Rauch, Wiesenkräutern. Dann kommt dicke Mineralik der kalkigen Sandböden. Höchster Genuss.	93/100	ca. 24 €	wein.cc
2013 Zieregg Morillon Tement	Tement vergärt die Beeren ganz für 5-7 Wochen in Drucktanks. „Unsere Antwort auf Orange Wine.“ Der Chardonnay hat fein-cremige gelbe Frucht, enorme Finesse und Nachhaltigkeit.	93/100	ca. 36 €	wein.cc
2012 Pfarrweingarten Morillon Sattlerhof	Im Keller müssen Weine immer wieder transportiert werden. Wer clever ist, lässt die Schwerkraft für sich arbeiten. Der Morillon dankt diese Stress-Minimierung mit feinen Haselnuss-, Limonen-, Gewürzaromen und mineralischem Schmelz.	91/100	ca. 29 €	alpinawein.de
2013 Grubthaler Chardonnay Muster.gamlitz	Aus Chardonnay kann man leicht einen netten Wein machen. Reinhard Muster betreibt viel Aufwand für einen goldgelben Tropfen: frische Birne, Honigmelone, flüssige Butter, Nüsse, Anis, Mandarine.	93/100	ca. 26 €	wein-bastion.de
2012 Kranachberg Sauvignon Blanc Sattlerhof	In den 70-er Jahren machte der Sattlerhof als erster in der Region trockene Weine. Die Sauvignon Blancs sind Weltspitze. Kräuter, rosa Grapefruit, Mandarine, Cassis und sehr mineralisch.	94/100	ca. 47 €	alpinawein.de
2014 Hochsteinriegel Sauvignon Blanc Wohlmuth	78 Prozent Steigung am Rotschieferhang, das ist eine Hausnummer. Dazu Ganztraubenpressung, Spontanvergärung u.v.m. Dunkel-mineralischer Wein mit reifer Banane, Stachelbeere und gelber Paprika.	92/100	ca. 30 €	ruu.de
2013 Moarfeitl Sauvignon Blanc Neumeister	Die Lage Moarfeitl hat einen Ruf wie Donnerhall. Der Wein selbst kommt leise daher. Erst nach einer Weile riecht man seine tropische Frucht, seinen kühlen Mineralton, Stachelbeere, Cassis.	93/100	ca. 34 €	weinhalle.de
2013 Nussberg Sauvignon Blanc Gross	Die Kessellage Nussberg gilt als eine der besten Österreichs, „Gross“ Wein als besonders lagerfähig. Zehn Jahre sind oft locker drin. Verwobene Aromen von Kräutern und Cassis. Sehr lang.	92/100	ca. 35 €	weinfurure.de
2013 Welles Sauvignon Blanc Lackner-Tinnacher	Katharina Tinnacher studierte die „Interaktion zwischen Rebe, Boden und Mikroklima“. Quasi die Weltformel für Spitzenwein. Hier angewandt mit molliger Steinfrucht, etwas Anis und aromatischer Konzentration.	90/100	ca. 32 €	weinfurure.de
2012 Hochgrassnitzberg Jubiläumsedition Sauvignon Blanc Erich & Walter Polz	Klein und karg mit Muschelkalk ist ein Paradeboden für Sauvignon Blanc. Komplex mit typischen Noten von Stachelbeere, saftigem Pfirsich, etwas Kräutern und einem Touch Eukalyptus.	92/100	ca. 25 €	zweigeltundco.de
2013 Zieregg Sauvignon Blanc Tement	„Sauvignon Blanc ist die Hauptsorte“, sagt Armin Tement „und Zieregg die Paradelage dafür.“ Kreidig mit fester Struktur, dann ein Schub exotische Gewürze, viel Körper, Eleganz.	93/100	ca. 39 €	wein.cc
2014 Steinriegel Gelber Muskateller Wohlmuth	Die edelste Muskateller-Variante enthält viel Zucker. Deshalb wird sie oft für Süßwein genommen. Trocken geht aber auch genial. Orientalische Blüten und Gewürzen, Orangenschalen und Schiefer.	89/100	ca. 12 €	ludwig-von-kapff.de
2013 Grubthaler Sauvignon Blanc Muster.gamlitz	Muster steht für viele mächtige Weine. Sogar der eigentlich schlanke Sauvignon Blanc wird hier wuchtig: zuerst kühl-mineralisch, dann reife gelbe Frucht, Grapefruit, Cassis, etwas Nelke, Anis.	92/100	ca. 28 €	wein-bastion.de
2013 Jägerberg Grauburgunder Hannes Sabathi	Spontane Vergärung und langer Ausbau in großen Holzfässern: Hannes Sabathi lässt sich Zeit. Die brauen seine Weine auch im Glas. Dann schmeckt man Orangenschale, reife Birne, Trockenkräuter.	91/100	ca. 21 €	weingrube.com
2013 Riedster Metzberg Sauvignon Blanc Zweytick	Kompromisslos nennt sich Ewald Zweytick selbst. Ist er auch. Der Sauvignon Blanc ist ertragsreduziert, kühl und reduktiv vergoren, so zeigt er intensive Aromen von Stachelbeere und Maracuja. Milde Fruchtbombe.	89/100	ca. 30 €	weincoco.de
2012 Schusterberg Morillon Maiz	Die Trauben stammen von einer kleinen Kessellage mit Sandsteinböden. Das mag Chardonnay ebenso wie den Barrique-Ausbau. Viel Vanille und Fassholz, dazu Maracuja, Zitrus, Nüsse.	88/100	ca. 26 €	weishop24.cc
2013 Pössnitzberg Chardonnay große Lage Erwin Sabathi	Sabathi waren die eigenen Weine zu fett. Jetzt wird mehr abgeschattet für Weine wie diesen Chardonnay. Schmeckt nach Trockenfrüchten und Nüssen. Mineralisch, salzig, ein Touch Bisquit. Hochfein.	92/100	ca. 37 €	belvini.de
2012 Linea Sauvignon Blanc Ploder Rosenberg	Sauvignon Blanc aus bio-dynamischem, veganem Anbau von vulkanischen Böden. Üppig-mollige, Maracuja und Mango, etwas Rauch, konzentriert bis zum fein-krautartigen Abgang. Tatsächlich: „Alles fließt.“	90/100	ca. 24 €	riegel.de

VERKOSTET VON MATTHIAS STELZIG

Es schillert im Schilcherland

Österreich hat sogar einen herkunftsgeschützten Rosé-Wein. Der Schilcher besitzt eine ungewöhnlich illustre Geschichte

Vom Ende des 18. Jahrhunderts erzählt man sich die Geschichte, dass Papst Pius VI. auf der Durchreise nach Wien Station in der Steiermark machte. Dort servierte man ihm Schilcher, den er entsetzt als Essig einstuft und Mitleid mit den Steirern empfand. Heute ist der schillernde, erfrischende Rosé kein Grund des Bedauerns, sondern ein Unikat des steirischen Weinbaus westlich von Graz.

Von den 500 Hektar Weinbaufläche dort sind 450 Hektar mit einer Rebsorte bepflanzt, die fast nur in dieser Region kultiviert wird: Blauer Wildbacher, aus dem vor allem Schilcher gemacht wird. Die Weingärten ziehen sich auf 600 Meter Höhe in einem schmalen Band von den Ausläufern der Koralpe und des Reinischkogels nach Süden bis zur slowenischen Grenze. Diese Lagen erwärmen sich am Tag stark und sind vor rauen Winden geschützt. Viele Niederschläge paaren sich mit einem südeuropäisch-mediterranen beeinflussten Klima. Galt der Schilcher früher als rustikaler Bauern- oder gar Rauf-Wein, dessen Säure Aggression schürt, ist er heute belebender, schlanker Sommer-

wein. Er vereint Aromen von Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Holunderblüte. Bei einigen Lagen schmeckt auch Stachelbeere heraus. Und: er ist Österreichs einziger Rosé mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Nur ein Rosé, der ausschließlich aus den Trauben des Blauen Wildbachers aus der Steiermark kommt, darf Schilcher heißen. Im Umkehrschluss wird grundsätzlich als Rosé ausgebaut und nicht aus Rot- und Weißwein verschritten. Er ist auch kein Nebenprodukt der Rotweinbereitung. Die intensiven dunklen Rosa-Farben der modernen Schilcher deuten auf die Länge der Maischzeit hin, da die Farbe aus den Beerenhäuten gewonnen wird. Nach dem Pressen wird der Schilcher in Edelstahl-tanks gekühlt vergoren, um die Bukettstoffe während der Gärung weitgehend zu erhalten.

Schilcher schmeckt auch am besten gut gekühlt - und braucht einen „zweiten Schluck“. Der Gaumen gewöhnt sich erst nach und nach an die Säure und den trockenen Abgang, verlangt dann aber durchaus nach mehr. Mittlerweile ist es den Winzern gelungen,

den Schilcher zu einem Kultwein nicht nur für Österreich-Fans zu entwickeln. Und wer die Steiermark bereist, kann entdecken, dass der Schilcher zur leichten saisonalen Küche ebenso passt wie zu einem typisch-deftigen Brotzeit-Teller. Mittlerweile ist der Schilcher ein Touristen-Magnet. Wie in vielen Weinbauregionen gibt es auch für ihn eine eigene Weinstraße von Ligist bis Eibiswald, entlang steiler Weinberge und alpiner Panoramen.

Um den Schilcher rankt sogar ein Mythos. Quer durch das Schilcherland von Preding nach Stainz fährt der „Flascherzug“. In den 20er- und 30er-Jahren brachte er Kranke zu Johann Reinbacher, auch „Wunderdoktor Höllers“ genannt, einem dubiosen Heiler mit dem Ruf, mittels Kräutern alle möglichen Leiden zu kurieren. Hin- und Rückweg waren beschwerlich, so dass bis zu 500 Patienten täglich bei einem der vielen Schilcherwirte einkehrten, zumal Voraussetzung ihrer Behandlung ein Fläschchen Urin war, das Reinbacher zur Diagnose einforderte. Schilcher ist also ein Wirtschaftsfaktor seit fast 100 Jahren. *Dieter Englert*

Wie Phönix aus Illyrien

STEIERMARK In der Steiermark entstehen heute mit viel Aufwand und noch mehr Risikofreude neuartige natürliche Weine. Dick und fett war gestern

Frisch und regenreich. So beschreibt zwar kein Reiseführer das Klima in der Steiermark, aber die hiesigen Winzer tun es. „Wir sind eines der kühlest Weinbaugebiete der Welt“, setzt Armin Tement an. „Die Produktion der Traube ist unter diesen Bedingungen nicht einfach.“ Wir stehen auf der Terrasse seines Weinguts in Berghausen, direkt über seinem Filetstück, dem Zieregg, das von der slowenischen Grenze geteilt wird. Es ist noch früh am Morgen, aber schon sehr heiß in der Sonne. Köhles Klima? „Wir haben einen Niederschlag von weit über 1000 Millimetern im Jahr“, fährt Tement unbeirrt fort. „Da muss man, besonders in unseren Steillagen, um so genauer und gezielter arbeiten, um zum erwünschten Erfolg zu kommen.“

VON ANDRÉ DOMINÉ

Tatsächlich befindet sich die Steiermark in der Illyrischen Klimazone, die vom Mittelmeer und den Alpen bestimmt wird. So kann die Temperatur während der Reifeperiode bis 30°C ansteigen, doch nachts kühlt es stark ab, was in den Weinen zu intensiven Fruchtaromen und feiner Säure führt. Außerdem gibt es gerade im Sommer die höchsten Niederschläge und - zur großen Sorge der Winzer - oft Hagel. „Wir müssen uns sehr bemühen, damit wir die Reife zustande bringen, die wir haben wollen, um sehr gute Qualität zu erzeugen“, betont auch Willi Sattler aus Gamlitz. Es wird Oktober, bevor die Trauben gelesen werden können. Doch diese lange Reifezeit kommt der Finesse und der Frische der Weine zugute.

Einst ein der Adria ähnliches Flachmeer, wurde die Steiermark vor 12 Millionen Jahren zur heutigen märchenhaf-

ten Hügellandschaft aufgefaltet. Dabei erhielt sie eine außerordentliche Vielfalt an Bodenarten. Darunter Sand, Mergel, Kalkstein und Schiefer, wobei eher grobkörnige und tonhaltige Schotter überwiegen. Entsprechend groß ist die Palette der Rebsorten, denen es in der Südsteiermark gefällt - allen voran der Sauvignon Blanc. „Das ist eine Rebe, die ganz wesentlich mit dem Wetter und den Böden mitgeht“, weiß Armin Tement. „Der ständige Wechsel: kühle Nächte, warme Tage, langer Winter, lange Vegetation, das liebt der Sauvignon. Dann kriegst du wirklich einen charaktervollen Wein, der aber nicht wie in anderen Gebieten mit diesen grasigen, vordergründigen Noten besticht, sondern wir können Eleganz und Frische mit hoher Reife erlangen.“ Als sein Vater Manfred 1991 die erste große internationale Sauvignon-Probe gewann, begannen sich Weinfreunde weltweit für Sauvignon aus der Steiermark zu interessieren. Zumal Güter wie Gross, Skoff Original, Lackner-Tinnacher, Winkler-Hermaden, Sabathi und viele andere mitzogen.



Neue Generation: Winzer-Brüder Michael (r.) und Johannes (l.) Gross aus Ratsch

Erwin Sabathi aus Leutschach hat jedoch noch andere Prioritäten: „Neben Riesling ist Chardonnay die Rebsorte schlechthin, die höchste Qualität erbringen kann. Sie kann noch mehr Terroir ausdrücken, weil sie weniger Eigencharakter hat als Sauvignon.“ Welch großartige Weine die hier meist Morillon genannte Sorte ergeben kann, führen Sabathi und seine Kollegen brillant vor. Auch die in den Südoststeiermark mit ihren erloschenen Vulkanen und kargen Böden aus Tuff, Basalt, Sand, Lehm und verwitterten Schiefen und Gneisen. Die größten Flächen finden sich um Klöch, St. Anna am Aigen und Straden. Aufgrund des trockeneren und wärmeren Klimas sind dort die Burgundersorten stärker vertreten. „Ich habe insgesamt sogar mehr Burgunder als Sauvignon“, verrät Christoph Neumeister in Straden. „Er teilt sich auf in Weißburgunder, Morillon und Grauburgunder, der bei mir der wichtigste ist.“

Viele steirische Weine begeistern durch klare, ausgeprägte Fruchtigkeit. Bei den großen Lagenweinen dominierte bislang aller die Opulenz. „Heute ist oft eine neue Generation in meinem Alter und dem meines Bruders Johannes am Werk“, betont Michael Gross aus Ratsch an der Weinstraße. „Da arbeitet man mit niedrigeren Erträgen, traut sich im Ausbau mehr zu und achtet auch auf andere Sachen als nur auf die Reifetradition. Vom Grundsatz ‚Je länger die Traube am Stock ist, desto besser ist sie‘ treten wir ganz eindeutig zurück.“ Und Christoph Neumeister ergänzt: „In der Steiermark gibt es sehr viel verschiedene Stile. Sie ist einfach eine spannende Gegend mit guten Voraussetzungen, sehr hohem Aufwand im Weingarten und großem Risiko. Aber die Weine sind in den letzten fünfzehn Jahren immer besser geworden.“

ANZEIGE

VORARLBERGER & TIROLER BERGKÄSE



Qualität aus Tradition



Oft wird der Vorarlberger- und Tiroler Bergkäse auch als Original mit Charakter bezeichnet. Denn die typische Pflanzenwelt der alpinen Vegetation in den Herkunftsregionen verleiht dem Käse seinen typischen, würzigen und

zum Teil auch kräftigen Geschmack. Um diese kostbare Einzigartigkeit zu erhalten, adelte die Europäische Union unter anderem den Vorarlberger- und Tiroler Bergkäse mit der „geschützten Ursprungsbezeichnung“, kurz g.U. genannt.