Weingut Wohlmuth
Ried Edelschuh

Foto: Weingut Wohlmuth

Sonne, Nebel & steile Hänge

Die steirischen Lagenweine

Die besten Weinlagen der Steiermark werden von den Winzern zwar mittlerweile präzise angegeben, doch sind wohl nur manche davon im Bewusstsein der Weinfreunde tatsächlich verankert. Anhand einer umfassenden Verkostung lagenreiner steirischer Weißweine hat sich Vinaria mit den Eigenheiten der steirischen Weinrieden befasst.
Viktor Siegl

Wie eng oder weit man die Definition des sogenannten Terroir zieht, wird wohl immer eine Streitfrage in der Weinszene bleiben. Unbestritten ist aber die Bedeutung der Bodenstrukturen und kleinklimatischen Bedingungen, die erst zusammen mit Exposition, Höhenlage, Hangneigung und Drainagierung der jeweiligen Weinparzelle die Eigenheiten einer bestimmten Lage ausmachen. Die Bodenstrukturen der Steiermark, auf die wir noch näher eingehen möchten, sind recht mannigfaltig und reichen vom sogenannten Opok über Sand und Schotter, Muschelkalk und Schiefer bis zu den vulkanisch geprägten Basaltböden der Oststeiermark, wobei Mischformen möglich und die Übergänge fließend sind: Beispielsweise können an der Spitze oder am Plateau eines Weinbergs, welcher vor Millionen Jahren einmal aus dem Urmeer geragt hat, ganz andere Bedingungen herrschen als am Hangfuß des gleichen Weinbergs. Auf die mikroklimatischen Eigenheiten der einzelnen Lagen einzugehen, würde den Rahmen dieses Berichts sprengen, weil selbst zwischen steirischen Weinbauzentren wie Gamlitz, Leutschach, Kitzeck oder Klöch schon erhebliche Unterschiede bestehen. Im Allgemeinen lässt sich das steirische Makroklima aber als schwankend oder unberechenbar klassifizieren, da dort die Warmluft der Adria auf die kühlen Voralpenströmungen trifft. Dies kann im positiven Fall zu hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht führen, die für die Aromentiefe und Rasse von Weißweinen zweifellos günstig sind. Andererseits können herbstliche Nebelseen etwa die unerwünschte Botrytis oder im Frühjahr die gefürchteten Spätfröste à la ↘

Foto: Lupi Spuma

Winzer mit Fingerspitzengefühl: Reinhard Muster von Muster.Gamlitzlieferte nicht nur den Sieger und zugleich besten Sauvgnon, sondern auch einen Top-Chardonnay.

2016 fördern; auch heftige Hagelschläge sind in diesem Klima der Gegensätze leider nicht unüblich.

Zahlreiche Bodentypen auf engem Raum In der nach internationalen Maßstäben doch sehr kleinräumigen Wein-Steiermark treten überraschend viele verschiedene Bodenstrukturen auf, die glücklicherweise eines gemeinsam haben, nämlich ihre sehr gute Eignung für den Qualitätsweinbau. Beginnen wir mit den steilen Hängen des Sausals, wo im Paläozoikum die kargen Schieferböden entstanden. Heute bestehen die hoch gelegenen Toplagen aus rotem oder blauschwarzem Schiefer, häufig mit Quarzeinschlüssen. Zuweilen treten die Schiefersteine so markant an die Oberfläche, dass sie erst mühsam händisch zerkleinert werden müssen; auch eine Bewässerung ist dort ausgeschlossen. Prinzipiell sind diese Böden eher wasserdurchlässig und erwärmen sich rasch. Vor allem Sauvignon Blanc und Muskateller geraten besonders grazil und rassig, der Riesling findet dort sicher die besten Bedingungen in der Steiermark überhaupt vor. Vielfach ist die schieferige Härte und Brillanz bereits im Bukett des Weines zu erkennen.

Wenn man eine Bodenart herausgreifen möchte, die man spontan mit der Südsteiermark verbindet, so ist das sicherlich der sogenannte Opok oder steirische Schlier. Dabei handelt es sich um Mergel, ein kalk-toniges Sediment, welches Böden ergibt, die recht schwer und kalt sind, aber die Feuchtigkeit gut speichern. Opokböden sagt man ihre Eignung für kräftige Weintypen mit profunder Säure nach, die manchmal auch etwas längere Reifezeit benötigen, um ihre Vorzüge zu zeigen.

Etwas seltener sind in der Steiermark reine Muschelkalkböden zu finden, zum Teil auch als Leithakalk bezeichnet. Noch immer finden sich versteinerte Meerestierchen als Fossilien in diesem überaus kalkreichen Boden, der sich ganz gut erwärmt, sodass die Reben beispielsweise früher austreiben als auf den schwereren Opokböden. Von den darauf gedeihenden Weinen wird generell behauptet, dass sie recht füllig und gebündelt erscheinen und auch einige Reifezeit benötigen, um sich voll zu entfalten. Aber auch der sandige Lehm, der auch in vielen anderen österreichischen Weinbaugebieten auftritt, ist in der Steiermark da und dort anzutreffen und beispielsweise in den steilen Lagen rund um Ratsch für sehr ausgeprägte und strahlkräftige Sauvignons und Morillons mit gesunder Härte verantwortlich. Ebenso wohl fühlen sich diese beiden steirischen Hauptreben sowie der früher allgegenwärtige Welschriesling freilich auf den zahlreichen sandig-schottrigen Böden und auf dem Schotterkonglomerat, wie sie sich unter anderem in vielen Abschnitten der Weinbaugemeinde Gamlitz finden. Eine engere Differenzierung unterbleibt hier bewusst. Es gibt nämlich kalkhaltige Sande und

Vielfältige Bodenstrukturen

Foto: Strametz

Toller Erfolg mit gereiftem Sauvignon wie auch Muskateller: Hannes und Maria Söll flankiert von ihren Kindern Mathias, Christian und Maria.

Foto: Weingut Söll

Yves Michel Müller von der Domäne Müller konnte mit dem ziselierten Sauvignon Wielitsch punkten.

Kalksandstein genauso wie kalkfreie, lehmige Sande, zum Teil über schottrigen Unterböden, und dergleichen mehr.

Nicht vergessen darf man auf die spezielle Geologie des südoststeirischen Vulkanlands. Zum einen gibt es die kalkhaltigen Sedimentböden, über die schon die Rede war, und zum anderen den sogenannten Sarmatschotter, der aus den Alpen kommt und mit einem hohen Anteil von Kalksteinen abgelagert wurde. Die meisten Weinliebhaber werden mit dem Vulkanland freilich jene Basalt- und Tuffböden verbinden, die rund um das Weinbauzentrum Klöch überaus blumige und temperamentvolle Weine bedingen, darunter die unnachahmlich aromatischen Traminer-Spielarten. In der nicht nur für ihren Schilcher gerühmten Weststeiermark trifft ebenfalls eine Vielfalt von Bodentypen wie lehmige und sandige Böden sowie Gneis und Schiefer aufeinander.

Die Parade der steirischen Lagen Geradezu unüberschaubar war die Anzahl der Einzellagen, die für die Weine der aktuellen Vinaria-Degustation verantwortlich waren, sodass wir nur einige wohlbekannte (und einige weniger populäre) gleichsam pars pro toto herausgreifen wollen. Starten wir wieder mit dem Sausal, wo am Kittenberg roter Schiefer auf tiefe Muschelkalkriffe trifft. Das Hochegg ist vom roten und grauen Schiefer geprägt, der Gaisriegel vor allem vom roten Schiefer. Die Ried Hochsteinriegel geht auf roten Schiefer mit vielen Quarzeinschlüssen zurück, wobei 78 Prozent Hangneigung ebenfalls erwähnt werden sollen, während die Ried Edelschuh eher von rotem und blauschwarzem Schiefer geprägt wird und bis auf eine Höhe von 560 Metern hinaufreicht. Sehr steinig ist auch der Untergrund der nach Südosten geneigten Ried Annaberg, während das Koregg auch tiefgründige Abschnitte aufweist; eine extreme Steillage ist schließlich der ebenfalls kristallin geprägte Trebien.

Rund um den Weinort Ratsch befinden sich der Schusterberg und der Stermitzberg mit ihren lehmigen Böden. Die Ried Wielitsch besteht aus lehmigem Opokboden mit einer Sandschicht, während die schon zu Spielfeld zählende, mittlerweile berühmte

Aus der Ried Grubthal in Gamlitz kommen regelmäßig hervorragende Weine aus den steirischen Klassikern Sauvignon und Morillon.

Foto: Weingut Muster Gamlitz

Toplist

17,2 ***MUSTER.gamlitz | 2015 SB Grubthal***
17,1 ***M. & J. Söll | 2007 SB Steinbach-Selektion***
16,8 ***Domäne Müller | 2015 DER Sauvignon Blanc Wielitsch***
16,8 ***Georgiberg | 2012 Morillon Obegg***
16,8 ***Strablegg-Leitner | 2015 Gewürztraminer Wurzenberg SS li***
16,6 ***Olwitschhof | 2015 SB Exzellenz Sernauberg***
16,5 ***Domittner | 2015 Gewürztraminer Riede Hochwarth VL htr***
16,5 ***M. & J. Söll | 2011 Gelber Muskateller „Papageno" SS***
16,4 ***MUSTER.gamlitz | 2013 Grubthal Chardonnay***
16,4 ***Polz | 2014 Chardonnay Grassnitzberg***
16,3 ***Wohlmuth | 2015 SB Ried Edelschuh***

Ried Zieregg mit ihrem Muschelkalk- und Opokboden alle Voraussetzungen für überaus kräftige und lagerfähige Weine bietet. Als sehr tiefgründig lässt sich auch der Bodentyp der bekannten Lage Sernau bezeichnen, demgegenüber ist die geschlossene Kessellage des Grassnitzberges mit ihrem sandig-lehmigen Muschelkalkverwitterungsboden im Allgemeinen für sehr frische, eher ziseliert erscheinende Weintypen verantwortlich. Der Hochgrassnitzberg hingegen steht für ausgeprägten Muschelkalk und damit körperreiche und langlebige Weine von großer Spannkraft. Die Ried Obegg ist ein gutes Beispiel für den zuvor erwähnten, sogenannten Leithakalk und hat ebenfalls schon ihre Eignung für substanzreiche und lagerfähige Sauvignons und Chardonnays bewiesen. Bekannt ist auch die Lage Sulz im Sulztal, wo Opok in der Höhe auf Muschelkalk am Hangfuß trifft. Nicht vergessen sollten wir auch auf das Grubtal, das sich weder in einer Grube noch in einem Tal befindet, sondern eine heiße Kessellage darstellt, die von einer ausgeprägten Muschelkalkformation und dadurch bedingten hohen Kalkanteil profitiert, welche die Grundlage für mineralisch-salzige Finesse sowie hohe Standfestigkeit liefern. Abschließend noch ein kurzer Abstecher in den Südosten, wo sich bei Klöch in den bekannten Rieden Hochwarth und Seindl die ebenfalls schon angesprochenen Einflüsse von Basalt, Tuff und eisenhaltigen Schichten vermengen und damit gute Voraussetzungen für Weine schaffen, die mehr Säure vorspiegeln, als ihnen analytisch innewohnt – zweifellos ideal für die Kelterung von Traminer. Ebenfalls vulkanische Merkmale gibt es am Rosenberg, wo diese auf sandige Lehme und schottrige Schichten treffen.

Von burgundisch bis aromatisch

Die Besten im Fokus Im Feld der Traminer stachen vorerst zwei Weine hervor, nämlich der halbtrockene Gewürztraminer des Weingutes Domittner aus Klöch, der Geschmeidigkeit und viel Kraft mit etwas Holzumrahmung bestens verbunden hat. Noch charmanter und molliger fiel im Vergleich der südsteirische Traminer des Weingutes Strablegg-Leitner aus, der schon viel Harmonie ausstrahlte und den als lieblich bezeichneten Restzuckergehalt wunderbar eingebunden hat. Als etwas schwieriger erwies sich das Feld der Muskateller, in dem die Jungfernernte von MUSTER.gamlitz in ihrer blumigen und geschliffenen Weise zweifellos einen guten Erstling darstellte; als noch interessanter erwies sich im Vergleich der höchst ungewöhnliche 2011er-Muskateller namens Papageno von Maria und Johannes Söll, der hohe Reife und deutliche Botrytis mit Nuancenreichtum und Power bestens zu verbinden verstand und wohl als Aperitif der ganz ungewöhnlichen Sorte seine Berechtigung besitzt.

Recht unterschiedlich bewertet wurden die Chardonnays (Morillons), zumal auch sehr unterschiedliche Weincharaktere aufeinanderprallten. Zum einen ein etwas reduktiver, von der Zitrusfrucht geprägter, im Stahltank ausgebauter Chardonnay des Weingutes Pongratz, zum anderen doch deutlich im Holz gereifte Weine, wie sie die Weingüter Lambauer, Polz und MUSTER.gamlitz verkörperten. Speziell dem 2014er von Polz ist insofern ein Sonderlob auszusprechen, als dieser schwierige Jahrgang in einer überaus feingliedrigen und eleganten Weise gemeistert wurde, aber auch das mollige Gewächs von Lambauer und der noch ganz am Beginn seiner Entwicklung stehende Grubthal von Muster haben ihre Meriten. Ganz an der Spitze befindet sich der im großen Holzfass gereifte 2012er-Obegg des Weingutes Georgiberg: ein Wein zum Kauen, dessen dezente Holznote von viel Kraft und Spannung bestens abgefedert wird.

Warum die Steirer und hier insbesondere die Südsteirer immer stärker auf den Sauvignon als ihre Haus-und-Hof-Rebsorte setzen, wurde auch in dieser umfangreichen Degustation klar. Zwar betreten hier sehr unterschiedliche Repräsentanten die Sauvignon-Bühne, doch sind diese Interpretationen – die erforderliche Fülle und Reintönigkeit vorausgesetzt – in erster Linie in der Lage, sich mit Aromenvielfalt und unverwechselbarem Herkunftscharakter am internationalen Parkett zu behaupten. Von jenen Weinen, die es in das Finale der allerbesten geschafft haben, war vielleicht der Primus 2015 des Spielfelder Weingutes durch sein Feuerwerk an Fruchtaromen und den enorm gebündelten Körperbau die größte Überraschung – ein bildhübscher Sauvignon, der auch großes Ausbaupotenzial besitzt. In eine ähnliche Zielrichtung geht Seine Exzellenz vom Sernauberg des Olwitschhofs. Familie Riegelnegg hat einen ungemein fruchtintensiven, extraktsüßen Premium-Sauvignon geschaffen, der aufgrund seiner Dichte und Cassisfrucht die feine Eichennote in den Hintergrund versetzt und wohl auch einige Lagerreserven aufweist. Unumstritten an der Spitze der Phalanx befand sich der 2015er Sauvignon Blanc Grubthal von MUSTER.gamlitz, der punkto Finesse und Eleganz gleichsam einer eigenen Liga angehört.

17,2 MUSTER.gamlitz
2015 Sauvignon Blanc Grubthal

17,1 M. & J. Söll
2007 Sauvignon Blanc Steinbach-Selektion

16,8 Domäne Müller
2015 DER Sauvignon Blanc Wielitsch

16,5 Domittner
2015 Gewürztraminer Riede Hochwarth halbtrocken

16,5 M. & J. Söll
2011 Gelber Muskateller „Papageno" SS

16,4 MUSTER.gamlitz
2013 Grubthal Chardonnay

Fotos: Weingüter, LW/Martin Bauer, APRESVINO

16,8 Georgiberg
2012 Morillon Obegg

16,8 Strablegg-Leitner
2015 Gewürztraminer Wurzenberg lieblich

16,6 Olwitschhof
2015 Sauvignon Blanc Exzellenz Sernauberg

16,4 Polz
2014 Chardonnay Grassnitzberg

16,3 Wohlmuth
2015 Sauvignon Blanc Ried Edelschuh

Foto: Weingut Strablegg-Leitner, Wolfgang Hummer, apresvino.at

Traminer von hervorragender Qualität findet man sowohl im Süden wie im Osten: Der beste Vertreter stammt von Franz Strablegg-Leitner jun. (unten)aus Eichberg-Trautenburg, knapp dahinter landete der Sortenvertreter von Günther Domittner (oben) aus Klöch.

Kellermeister Matthias Vormeier und Christian Trierenberg vom Weingut Georgiberg reüssierten mit Morillon Obegg.

In seiner Feinstrahligkeit und Fruchtintensität ist er kaum zu bremsen, und doch wirkt er so jugendlich, dass sich womöglich noch viele Schichten dem bisherigen Geschmacksbild hinzufügen könnten – jedenfalls ein großer Sauvignon auch nach internationalen Maßstäben. Als höchst erfreulichen Schlusspunkt wollen wir auf den optimal gereiften 2007er von Johannes und Maria Söll zurückkommen, ein Sauvignon aus der Lage Steinbach, der zunächst geduldig im Barrique und dann in der Flasche gelagert wurde, ehe er uns nun mit seinen wunderbaren Reifearomen, die an Dörrobst und Toffee gemahnen, begeistert hat. Ein überaus stimmiger und opulenter Wein, der das Holz mittlerweile vollkommen eingegliedert hat und schönes Equilibre in die Waagschale wirft – alles in allem zeitlos, ja verblüffend. Auch so kann steirischer Sauvignon definiert werden.

CHARDONNAY (MORILLON)

2016

14,9 Weingut Hütter, St. Anna am Aigen
★★ **2016 Chardonnay Ried Schemming VL, 13%, S * € 16,20**
Recht zurückhaltend im Duft, etwas brotige Noten, getrocknete Wiesenkräuter, etwas Zitrus, wenig Spiel; dezent saftig am Gaumen, recht fruchtbetont, Apfel, harmonisch, ausgewogen, recht süffig, nicht allzu lang.

2015

14,8 Franz & Claudia Dietrich, Gamlitz
★★ **2015 Morillon Selection Sernauberg, 13,5%, S * € 12,–**
Blumiger Beginn, eine Sommerwiese sowie Blütenhonig, herzhaft und verlockend; dann ziemlich reduktiv, eher schlanke Statur, sauber und straff, allerdings recht neutral, kann das Bukett (vorerst) nicht umsetzen.

15,3 Weingut Felberjörgl, St. Andrä-Höch
★★ **2015 Morillon Höchleit'n, 13,5%, S * € 11,50**
Ungestüme Schiefernote, Mokka und Schwarzbrot, ungekünstelt und herkunftstypisch; Blutorange und Lezithin, ein bisschen Restzucker, eher rauer Charme, mittelgewichtig und rassig, gut gelöst.

14,8 Weingut Frühwirth, Klöch
★★ **2015 Morillon Koasasteffl, 13,5%, S * € 14,–**
Lezithin und Gewürznelken in der Nase, blumig und entgegenkommend; frisch und charmant, deutlicher Zuckerrest, rund und ausgewogen, es fehlt ein wenig an Tiefgang, auch nicht gerade lang.

15,4 Weingut Kodolitsch, Seggauberg
★★ **2015 Chardonnay Kogelberg Reserve, 13,5%, K * € 22,–**
Hefeteig und Blaumohn bestimmen das recht verspielte Bukett, auch leicht florale Anklänge; sauber, rund, recht mollig, kühle Note, auch etwas Vanilleschoten, gewinnt ein wenig mit Luftzufuhr, mittlere Länge.

16,2 Weingut Lambauer, Kitzeck
★★★ **2015 Morillon Gaisriegel, 13%, S * € 21,–**
Floral und ausgereift, Anklänge von Litschi und Mandarine, feinkörnig und einladend; rund und geschmeidig, beachtliche Fülle, auch engmaschig, satte Orangenfrucht, elegant und harmonisch, Potenzial.

15,6 Weingut Müller, Klöch
★★★ **2015 Chardonnay Ried Seindl, 14,5%, S * € 12,–**
Hefiges Bukett, warme Würze, leicht cremig und röstig, Zitronenschalen, pikant, frisch und lebhaft; schön saftig am Gaumen, frisch, recht spritzig, griffig, fruchtsüß, zartbittere Note im Hintergrund, Spur geradlinig, sehr feurig, mittellang, abwarten.

15,0 Domäne Müller, Groß St. Florian
★★ **2015 DER Chardonnay Grassnitzberg, 13,5%, K * € 25,–**
Zitronat und etwas Curry, geht langsam auf, straff und kernig; recht saftig bei mittlerem Volumen, exotische Würze à la Kreuzkümmel, eigenständig und vermutlich ausbaufähig.

15,1 Domäne Müller, Groß St. Florian
★★ **2015 DER Chardonnay Wielitsch, 13,5%, K * € 29,–**
Anis und Weihrauch in der Nase, auch gelbfruchtige Elemente, fest und herzhaft; viel Apfelfrucht am Gaumen, relativ viel Holz für den mittleren Körper, rauchig unterlegt, nicht sehr lang im Abgang.

15,7 Peiserhof – Fam. Strohmeier, Eibiswald
★★★ **2015 Morillon Ried Sonnleiten Reserve, 13,5%, S * € 14,50**
Blutorangen und Melonen im großzügigen Duftspiel, ausgereift und charmant, hefiger Touch; einige Substanz und Dichte, wiederum vielfältig, recht geschmeidig und harmonisch, ein Weststeirer mit einiger Kraft und auch feiner Linienführung.

14,9 Peiserhof – Fam. Strohmeier, Eibiswald
★★ **2015 Morillon Ried Sonnleiten, 13%, S * € 11,–**
Gut definierte Nase nach Brioche und Kümmel, etwas verhaltene Frucht nach Mandarinen, frisch und sauber; schlank, doch kompakt, kühle Note, helle Fruchtnuancen, karamelliger Abgang.

13,1 Weingut Pfeiffer, St. Anna am Aigen
2015 Morillon Schemming VL, 13,5%, S * € 10,50

14,7 Weinhof Platzer, Tieschen
★★ **2015 Ried Aunberg Reserve, 13,5%, S * € 13,–**
Markante Birnenfrucht, auch etwas Melone, feinkörnig und straff, florale Aspekte; fest und muskulös, merklicher Restzucker und etwas Gerbstoff, einige Fülle, hält (momentan) nicht, was das Bukett verspricht.

16,2 Weingut Pongratz, Gamlitz
★★★ **2015 Chardonnay Kranachberg, 13%, S * € 10,50**
Feines, graziles Bukett nach Limette und Mango, auch etwas Blütenhonig, animierend und glockenklar; kühle, helle Fruchtnuancen, einiges Volumen, feinporig und tief, elegante Linien und klare Struktur, vielschichtig und ausbaufähig, interessante Interpretation.

15,8 Weingut O. & Th. Riegelnegg – Olwitschhof, Gamlitz
★★★ **2015 Chardonnay Exzellenz Ried Sernauberg, 14%, K * € 18,–**
Generöses Duftspiel nach Orangenzeste und Malz, deutliches, aber gut eingegliedertes Holz; saftig und harmonisch, Single Malt und Waldhonig, fest und reichhaltig, ein gutes Beispiel für gelungenen Fassausbau, einige Ausdauer.

15,3 Weingut Rothschädl, Leutschach
★★ **2015 Morillon Trautenburg, 13,5%, S * € 13,–**
Praline und Mokka im Bukett, auch rotbeerige Komponenten, lebhaft und blitzsauber; angenehm hefig unterlegt, rund und fleischig, merklicher Restzucker, saftig, ausgewogen und mittellang.

14,7 Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen
★★ **2015 Eruption weiß Chardonnay Alte Reben, 13,5%, S * € 19,80**
Baumharz und Orangenschale, röstig unterlegt, etwas unzugänglich; sehr hart bei eher schlanker Statur, spärliche Frucht, einiges Temperament, rauer Charme, gute Ansätze.

15,7 Landesweingut Silberberg, Leibnitz
★★★ **2015 Trebien Chardonnay, 13,5%, K * € 17,50**
Florale Art, Orangenzeste und Netzmelone, ruhig strömend, extrem jugendlich-hefig, quasi Fassenproben-Charakter; körperreich und fruchtsüß, wieder Orange, ja Sanostol, rund und fleischig, recht dicht und auch lang, braucht Flaschenreife, gute Anlagen.

13,2 Fam. Sternat, Arnfels
2015 Chardonnay Annaberg Spätlese, 13%, S * € 10,20

15,5 Weingut Wohlmuth, Fresing
★★★ **2015 Chardonnay Sausaler Schlössl, 13,5%, K * € 22,–**
Anis und Kümmel in der Nase, nahezu à la Pastis, reintönig und fein liniert; recht schlank und fest verwoben, einige Spannkraft, ziemlich viel Eiche, Nougat, straff und doch noch ein wenig gehemmt.

2014

14,2 Peter Masser, Leutschach
★ **2014 Chardonnay Schlingelberg Alte Reben, 13%, K * € 27,10**
Starke Röstnote, dadurch verdeckte Frucht, ausgereift; etwas Anis und Gewürzbrot bei mittlerer Substanz, dominante Eiche, streng und straff, ziemlich einseitig.

16,4 Weingut Erich & Walter Polz, Grassnitzberg
★★★ **2014 Chardonnay Grassnitzberg SS, 13,5%, S * € 17,95**
Ziemlich zurückhaltend zu Beginn, leicht reduktiv, würzig, Andeutungen von Mandelmilch und Kräutern, etwas Banane, schüchtern; recht kernig und kompakt, feinschmelzig unterlegt, sehr pikant im hinteren Drittel, fast salzig, griffig, recht lang.

14,4 Tropper-Weine, Straden
★ **2014 Morillon Buchberg, 12,5%, S * € 9,50**
Spritzig-frisch, Erdbeerjoghurt in der Nase, einschmeichelnd, rund, laktische Note; recht weich vom BSA, sauber und charmant, schlanke Textur, nicht völlig harmonisch, auch relativ kurz.

2013

14,3 Anton & Astrid Hirschmugl, Seggauberg
★ **2013 Chardonnay Aurum, 13%, K * € 47,–**
Kräftiger Holzeinsatz, erinnert an Möbelpolitur und Senfkörner, streng und herb; einige Fülle, doch wiederum harte Eichennote, fest und kompakt, burschikos, raue Angelegenheit.

13,6 Anton & Astrid Hirschmugl, Seggauberg
★ **2013 Chardonnay Nobilis, 12,5%, S * € 21,–**

16,1 Weingut Krispel, Straden
★★★ **2013 Eruption Chardonnay Königsberg, 13,5%, S * € 20,40**
Zwergorangen und Anis im Bukett, vornehm und fruchtbetont, feinstrahlig; satter Fruchtschmelz, sehr dezenter Holzeinsatz, temperamentvoll und kompakt bei mittlerer Substanz, rassig und anhaltend.

16,4 MUSTER.gamlitz, Gamlitz
★★★ **2013 Grubthal Chardonnay, 13%, G * € 27,–**
Maroni und Mokka zum Start, dann exotischer Früchtereigen, aus dem Ananas und Maracuja hervorragen, subtile Holznote; kräftigere Eichentannine im Geschmacksbild, doch großzügig und vielschichtig, kühle Untertöne, gute Dichte, rassiges, langes Finale, gesicherte Ausbaureserven.

14,5 Alois & Franziska Pfeifer, St. Anna am Aigen
★★ **2013 Eruption weiß Chardonnay Ried Schemming, 13,5%, S * € 10,50**
Gebrannte Mandeln und Kakao sowie ein Hauch von Dörrfrüchten, sehr rauchig; harzig-röstige Eindrücke auch am Gaumen, schüchterne Frucht, einiges Volumen, sauber, wenn auch etwas einsilbig.

Foto: Werner Krug

Nobler Lagen-Sauvignon: Exzellenz heißt der ausgezeichnete Vertreter vom Sernauberg von Roland Riegelnegg vom Olwitschhof.

15,4 Stefan Potzinger, Gabersdorf
★★ **2013 Morillon Vinothekfüllung SS, 13,5%, S * € 25,–**
Dezent cremige Nase mit leicht schotigen Akzenten und etwas röstig untermalter Tropenfrucht; kernig und fest mit gewissem Biss, Zitrus und grüne Ananas, mittelgewichtig, kräftig, recht saftig und elegant, lebhaft, knackig, mittleres Finish.

15,3 Weingut Schauer, Kitzeck
★★ **2013 Morillon Hochegg, 13,5%, S * € 19,–**
Toffee und Malz, ausgereift und nahezu üppig, ein bisschen Dörrobst dahinter; Single Malt auch am Gaumen, etwas übertriebene Eichendosis, aber substanzreich und reintönig, einige Ausdauer.

13,4 Strauss-Wein, Gamlitz
2013 Chardonnay Gamlitzberg Reserve, 13%, S * € 17,40

2012

16,8 Weingut Georgiberg, Berghausen
★★★★ **2012 Morillon Obegg, 14%, S * € 17,–**
Satte Marillenfrucht sowie malzige, unaufdringliche Note vom großen Holzfass, einschmeichelnd; charmant und körperreich, viel cremiger Schmelz, Rotwein-artige, samtige Tanninfülle, lange nachklingend, vermutlich zeitlos

16,0 Weingut & Kellerei Johann Schneeberger, Heimschuh
★★★ **2012 Chardonnay S! Flamberg, 13,5%, S * € 13,40**
Verführerisches Bukett nach Iris, Gewürznelken und Dörrmarillen, lebhaft und harmonisch; rund und fleischig, beachtliches Volumen, fruchtsüß und cremig, noble Expression und gute Länge, keinerlei Patina, rundum gelungen.

2011

15,3 Domäne Kranachberg – Peter Skoff, Gamlitz
★★ **2011 Morillon Kranachberg Reserve, 14,5%, S * € 21,50**
Ausgereift und üppig, viel neues Holz, geschmeidig und juvenil, herzhaft und mächtig; (zu) starker Fassbrand, Trockenfrüchte im Hintergrund, sehr sauber und druckvoll, allerdings doch eindimensional.

BURGUNDERSORTEN WEISS & CUVÉES

2015

14,7 Weingut Kolleritsch, Tieschen
★★ **2015 Weißburgunder Klassik, 13%, S * € 7,–**
Zurückhaltendes Bukett, etwas Schälnüsse, straff und reduktiv; sehr sauber, schlanke Statur, erfrischend, ein wenig nach Lorbeer und Birne, leicht herber Abgang.

14,3 Weingut Kolleritsch, Tieschen
★ **2015 Tau Burgunder-Cuvée, 13%, S * € 9,50**
Viel Kohlensäure, dadurch spritzig, Blütenhonig und Ringlotten, sehr reduktiv gehalten; deutlicher Restzucker bei schlanker Textur, sauber und geradlinig, eher wenig Spiel, auch recht kurz.

14,2 Weingut Pauritsch, Wernersdorf bei Wies
★ **2015 Burgundercuvée 2 Trauben WS, 14%, S * € 9,80**
Recht mollige, weiche Nase von cremiger Art, Duft von reifen Bananen mit etwas erdigen Untertönen; am Gaumen sehr weich und auch recht weitmaschig, sanfte Frucht mit Zitrus, leicht vegetale Einschübe, etwas Säure im eher kurzen Finish.

14,8 Weingut Rothschädl, Leutschach
★★ **2015 Weißburgunder, 13%, S * € 12,–**
Cornflakes und Birne in der Nase, rauchig unterlegt; reduktiv und schlank gebaut, herzhaft und kernig, sehr sauber, charakteristisch, kleines Gerbstoffbitterl im Abgang, mittlere Länge.

2015

15,9 Peiserhof – Fam. Strohmeier, Eibiswald
★★★ **2013 Burgunder-Cuvée Tobias Ried Sonnleiten, 13%, S * € 14,50**
Vornehme Nase nach Mokka und Nougat, auch ein Hauch von roten Beeren spielt mit, animierend und jugendlich; viel Schwung und Spannkraft, weißer Pfeffer und Limette, mittleres Volumen, kernig und eng verwoben, zeigt Rasse wie Ausdauer.

SAUVIGNON BLANC

2016

14,3 Fam. Paschek, Arnfels
★ **2016 Sauvignon Blanc I, 12,5%, S * € 7,20**
Grapefruit und Limette, schon überraschend präsent, sehr sauber; schlanke Textur, Zitrusnote, kompakt, passende Säure, geradlinig, ziemlich kurz.

2015

14,5 Weingut Alberg, Fam. Cramer, Kitzeck
★★ **2015 Pfarrweingarten, 14%, S * € 12,20**
Fest und streng, spärliche Frucht, ausgereift, aber verkapselt; feurig bei mittlerer Dichte, kaum Sortenattribute, eigenwillig, Sausaler Härte im Abgang, einige Fragezeichen.

16,0 Franz & Claudia Dietrich, Gamlitz
★★★ **2015 Reserve Sernauberg, 14,5%, S * € 22,–**
Roter Paprika, nahezu Chili-artige Würze, ausgereift, ja fast üppig; das große Holzfass zähmt die innewohnende Power, extraktsüß und engmaschig, dabei glockenklar, reintönig und lang, Reserven.

14,9 Weingut Felberjörgl, Kitzeck
★★ **2015 Mosergut, 13,5%, S * € 13,50**
Rote Ribiseln und Stachelbeeren sowie Chili-artige Würze, beschwingt und jugendlich; kernig und straff bei schlanker Textur, viel Spannung, deutliche Herbe im Abgang.

16,1 Weingut Frühwirth, Klöch
★★★ **2015 Vinothekfüllung, 14,5%, S * € 14,–**
Stachelbeere und vollreifer gelber Pfirsich in der Nase, auch etwas Honigmelone und Koriander, reichhaltig und verlockend; recht vielschichtig sowie fruchtsüß, dicht und ausdauernd, feine, dezente Stilistik, tadellos, Reserven.

14,7 Weingut Gerngross, Fresing
★★ **2015 Hochbrudersegg, 13,5%, K * € 17,50**
Heuige Würze, eine Mischung von Gartenkräutern, recht frisch und ausgereift zugleich; sauber und relativ schlank, spürbarer Alkohol, klare Apfelfrucht, auch etwas Nusslaub, nicht ganz harmonisch, recht hart im eher kurzen Abgang.

15,3 Weingut Jöbstl, Gamlitz
★★ **2015 Ried Sernauberg Reserve, 14%, S * € 16,–**
Gelber Paprika, schotige Ansätze, vegetale Würze; pikant und offenherzig bei mittlerer Fülle, unkompliziert, rauchig und ein wenig neutral, saubere Sache.

16,1 Kollerhof – Fam. Lieleg, Eichberg-Trautenburg
★★★ **2015 Privat, 14%, S * € 19,–**
Plakatives Duftspiel nach Stachelbeere und Pistazie, ausgereift, mollig und ganz dunkel getönt; reichhaltig und kraftvoll, arbeitet so richtig am Gaumen, fest verwoben und beintrocken, einige Länge, eigenständig und ausbaufähig.

15,7 Weingut Krispel, Straden
★★★ **2015 Neusetzberg, 13,5%, S * € 16,80**
Sehr reduktiv und herzhaft, glockenklar, Mirabelle und Geißblatt sowie ein Hauch von Cassis, recht feine Struktur; feinstrahlig und dicht, animierend und reichhaltig, etwas straff und säurebetont.

14,4 Weingut Lambauer, Kitzeck
★ **2015 Gaisriegel, 13%, S * € 19,–**
Reif, ziemlich viel Eiche, Nougat, zögerliche Frucht; cremig und fleischig, doch eher weitmaschig, die Sorte ist schwer zu erkennen, auch wenig Nachdruck.

16,0 Fam. List, Siebing
★★★ **2015 Grassnitzberg, 14%, S * € 12,–**
Cassis und Holundermark, auch etwas Fleur de Sel, frisch und zupackend; Feuersteinnote, herzhaft und fein liniert, recht engmaschig, geht schön auf, rund und fleischig, passende Säure.

14,3 Weingut Müller, Klöch
★ **2015 Ried Seindl, 14,5%, S * € 13,–**
Rauchig und etwas unscheinbar, eine Spur von Marille, feuriger Alkohol; einiger Körper, doch zu wenig Frucht, nicht ganz harmonisch, breit angelegt, sauber, gewisse Strukturdefizite.

16,8 Domäne Müller, Groß St. Florian
★★★★ **2015 DER Sauvignon Blanc Wielitsch, 14%, K * € 29,–**
Sehr frisches und animierendes Duftspiel nach Holunderblüten und Stachelbeeren, elegant, rund und fleischig; dezente Stilistik, kühler Hauch von rosa Grapefruit, auch etwas Cornflakes und Zuckermais, extraktsüß und rassig, harmonisch und lang, erst am Beginn.

17,2 MUSTER.gamlitz, Gamlitz
★★★★ **2015 Grubthal, 13,5%, G * € 27,–**
Traumhafte Nase nach Limetten, Zwergorangen und Physalis, zartgliedrig und hochelegant; kristallklar, tänzelt quasi über den Gaumen, ganz helle Fruchtnuancen und bestechende Finesse, gutes Volumen, sehr dicht und feinstrahlig, viel Biss im langen Nachhall, von A bis Z ein großer Wurf!

14,5 Weinhof Nekrep, Eckberg
★★ **2015 Edition Stani, 14%, S * € 11,–**
Indifferent, ja verkapselt, nur ein Hauch von Orangenfrucht, ruhig strömend; etwas lebendiger am Gaumen: rosa Grapefruit, traubige Fülle, geht langsam auf, etwas weich und flach im Abgang.

13,3 Fam. Paschek, Arnfels
2015 Sauvignon Blanc, 12,5%, S * € 7,20

13,5 Weingut Pauritsch, Wies
★ **2015 „S" Privat, 13,5%, S * € 13,50**

15,5 Erich & Walter Polz, Spielfeld
★★★ **2015 Czamilla, 13,5%, S * € 17,95**
Zarte Pistazien- und Mandelnote, ruhig und ausgewogen, nur ein Hauch von Pfirsichfrucht; recht herb bei mittleren Maschen, wirkt beinahe leichtfüßig, gewisse Eleganz, nicht allzu lang, etwas unscheinbar.

16,2 Weingut Pongratz, Gamlitz
★★★ **2015 Kranachberg, 13%, S * € 12,50**
Zitronenmelisse und Grapefruit im herzhaften und erfrischenden Bukett; delikater Schmelz bei mittleren Maschen, traubiger, reintöniger Stil, leicht papriziert, feinrassige Säure, elegant gerundet.

15,4 Weingut Pongratz, Gamlitz
★★ **2015 Hochberg, 13%, S * € 16,80**
Mandarine und rosa Grapefruit in der Nase, leichte Holzuntermalung, rund und saftig; fest und ausgewogen bei mittlerem Gewicht, mehr Kräuterwürze als Frucht zeigend, tanninige Herbe vor dem Abgang.

16,2 Stefan Potzinger, Gabersdorf
★★★ **2015 Joseph Riede Sulz, 13,5%, S * € 22,50**
Dunkel anmutende Würze, Anklänge von roten Stachelbeeren und Ribiseln, ausgereift und saftig, aber auch kühler Hauch; fest verwoben, ja engmaschig, erneut noble, dunkelfruchtige Aromatik, lebhaft und ausgewogen, bleibt auch lange haften, Potenzial.

13,3 F. & S. Regele, Ehrenhausen
2015 Sulztaler Zoppelberg, 12%, S * € 12,50

14,8 Christian Reiterer, Graz
★★ **2015 Lamberg, 12%, S * € 9,90**
Brennnesseln und rote Ribiseln, kann die Schilcher-Affinität des Hausberges nicht verleugnen, kühl und lebhaft; reduktiv, blitzsauber und leichtfüßig, geht eher in Richtung Sommerwein, angenehmer Aperitif, nicht gerade lang.

14,3 Christian Reiterer, Graz
★ **2015 Domaines Kilger Eibiswald – Sauvignon Blanc Kranachberg, 14%, K * € 32,90**
Reduktiv und straff, etwas Holundermark, verschließt sich plötzlich und gibt wenig frei; etwas „im Schneckenhaus", brotige Akzente, spärliche Frucht.

13,4 Weingut Repolusk, Glanz
2015 Oberglanz, 14%, S * € 10,80

13,4 Karl Riegelnegg, Gamlitz
2015 Sernauberg Reserve, 13%, S * € 12,–

16,6 Weingut O. & Th. Riegelnegg – Olwitschhof, Gamlitz
★★★★ **2015 Exzellenz Sernauberg, 14%, K * € 18,–**
Waldhonig und Maroni, auch etwas Senfsaat, dezente Holzprägung, reich und saftig; geschmeidig und körperreich, extraktsüß und auffallend dicht, zarte Marillenfrucht und feine Eichennote, langer Abgang, mächtige Anlage.

15,2 Weinhof Josef Scharl, St. Anna am Aigen
★★ **2015 Auron, 13,5%, S * € 27,–**
Beginnt mit Anis und Kräuterwürze, recht dominantes Holz, nahezu üppig; fleischig bei mittlerem Gewicht, wieder viel Eicheneinfluss, dadurch etwas hantige Note, muskulös, ein bisschen vierschrötig, weich im Abgang.

15,0 Weinmanufaktur Schilhan, Gamlitz
★★ **2015 Kranachberg, 11,5%, S * € 11,–**
Gelber Paprika und Melisse, kühl und lebendig, blitzsauber; ein leichtfüßiger und charmanter Sommerwein, ganz helle Fruchtnuancen, geradlinig auf gutem Niveau, stahlige Säure, rundum sympathisch.

15,8 Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch
★★★ **2015 Ried Hederer, 13,5%, S * € 12,20**
Ganz dunkle Tönung: Cassis, Maulbeeren und Wacholder, harzig-würzig unterlegt und „geheimnisvoll"; fest und ungestüm bei mittlerer Fülle, Blutorange und Ingwer, viele Details, individuell und facettenreich, kleines Bitterl im Abgang.

15,6 Weingut Schwarz, Kitzeck
★★★ **2015 Koregg, 13%, S * € 12,–**
Cassis und Stachelbeeren in der Nase, schwungvoll und sauber, recht attraktiv; lebhaft, kühl und zupackend, eher schlank strukturiert, kompakt und kernig, gebündelte Art, rassig, einige Länge.

15,3 Weingut Schwarz, Kitzeck
★★ **2015 Wunsum, 13,5%, S * € 18,–**
Ein exotischer Früchtekorb: Mango und Banane, dann auch etwas Basilikum, reintönig und feingliedrig; schlanke Textur, kühl und lebhaft, rund und offen, etwas weiche Stilistik, mittlere Länge.

15,4 Landesweingut Silberberg, Leibnitz
★★ **2015 Steinbruch, 14%, G * € 17,50**
Weiße Pfirsiche und Ribiseln in der Nase, auch schotige Untertöne, recht feingliedrig; fest verwoben, fleischig und harmonisch, dezenter Zuckerrest, salzige Note im weichen Abgang.

15,7 Skoff Original, Gamlitz
★★★ **2015 Kranachberg, 13,5%, S * € 18,70**
Pfefferoni und Spargel in der Nase, herzhaft und pikant, reintönige Art; pfeffrig bei rotbeerigen Akzenten, recht harmonisch, auch gewisse Länge und Ausbaureserven.

13,9 Domäne Kranachberg – Peter Skoff, Gamlitz
★ **2015 Kranachberg, 13,5%, S * € 17,–**

15,5 Johann & Anna Skringer, Eichberg
★★★ **2015 Lage Karsabathi, 13,5%, S * € 17,50**
Harzige Eichennote in Verbindung mit Stachelbeere und Zitronenmelisse, geht mit Luft rasch auf; einige Dichte, weich und ruhig strömend, kann das Bukett derzeit nicht umsetzen, etwas flacher Abgang, dennoch gute Ansätze.

16,1 Weingut Strablegg-Leitner, Eichberg-Trautenburg
★★★ **2015 Kaiseregg, 13%, S * € 12,50**
Beschwingtes, archetypisches Duftspiel nach Holundermark und Stachelbeere, animierend und blitzsauber; fest und sehr pointiert, schöne Birnenfrucht, fleischig und extraktsüß, feinstrahlig und lang, Zukunft.

13,4 Weingut Temmel, St. Andrä im Sausal
2015 Sauvignon Blanc, 13%, S * € 8,50

15,4 Familienweingut Trabos, Gamlitz
★★ **2015 Kranachberg, 13%, S * € 11,–**
Dunkel getönt: ein Reigen von Brombeeren und Schlehen, erdige Akzente, sauber und konturiert; reintöniger Klassiker, straff und jugendlich, satte Beerenfrucht, ausgeglichen bei mittlerer Länge.

16,1 Weingut Tschermonegg, Glanz
★★★ **2015 Lubekogel, 13,5%, S * € 15,50**
Exotischer Fruchtmix, Anklänge von Litschi und Mango, reichhaltig, intensiv und verlockend; cremiger Schmelz und traubige Fülle, erinnert ein bisschen an Traminer, eine Spur von Restzucker vor dem relativ langen Finale.

16,3 Weingut Wohlmuth, Kitzeck
★★★ **2015 Ried Edelschuh, 13,5%, K * € 42,–**
Dunkelbeeriges Fruchtspiel, rauchig unterlegt, ausgereift und fest, noch deutliche Eichennote; satter Fruchtschmelz, herzhaft und substanzreich, die Schiefernote schimmert durch, „geheimnisvoll" und lang, wird mit Flaschenreife weiter zulegen.

2014

13,7 Peter Masser, Leutschach
★ **2014 Oberglanz Alte Reben, 13,5%, K * € 29,60**

15,0 Weingut Skoff Original, Gamlitz
★★ **2014 Ried Obegg, 13,5%, S * € 24,20**
Derzeit mehr Kräuterwürze als Frucht, etwas gelber Paprika, straff und vegetal; schlank und gerundet, zarte, helle Fruchtakzente, recht schüchtern, einiger Säurebiss im Abgang.

14,9 Maria & Johannes Söll, Sernau
★★ **2014 Sernauberg, 13,5%, S * k.A.**
Straff und jugendlich, zart blättrige Note, etwas gelber Paprika, recht verhalten; Geißblatt und Anis, kühl und schlank, rasante Säure, ziemlich hart.

2013

16,2 Weingut Felberjörgl, Kitzeck
★★★ **2013 Mosergut Reserve, 13,5%, S * € 15,–**
Eindringliche Nase nach Geißblatt und Cassis, ausgereift und charakteristisch für die Sausaler Herkunft, viel Temperament; dicht und kraftvoll, würzige Pikanz, großzügig und ungestüm, salziges, langes Finish, Potenzial.

13,3 Weingut Kögl, Ratsch
2013 Stermetzberg, 14%, S * € 25,–

14,7 Weinhof Nekrep, Eckberg
★★ **2013 Edition Stani, 13,5%, S * € 15,–**
Etwas Grapefruit und Biskuit, rund und saftig, Kräuterwürze; zurückhaltende, reintönige Fruchtaromen bei mittlerer Dichte, kühl und ausgeglichen, geradlinig, etwas einfach gestrickt.

14,2 Weingut Pauritsch, Wies
★ **2013 „S" Privat, 13%, S * € 13,50**
Kalkig-kreidiger Beginn, dunkel getönt, recht herbe Würze; etwas roter Paprika und Minze am Gaumen, lebhaft und kernig, sehr burschikos und streng.

15,3 Weingut Ploder-Rosenberg, St. Peter am Ottersbach
★★ **2013 Linea, 14%, G * € 25,–**
Helle Fruchtnuancen, Grapefruit und Blütenhonig, dezent und fast zartgliedrig; bescheidene Frucht, einige Fülle, sehr geradlinig und straff, zu wenig Charme und Harmonie, abwarten.

13,2 Weingut Strauss, Gamlitz
2013 Gamlitzberg Reserve, 13,5%, S * € 23,10

14,9 Weingut Tschermonegg, Glanz
★★ **2013 Oberglanzberg, 14%, S * € 19,50**
Ausgereift und nahezu üppig, gelber Paprika und Johannisbeeren, spärliche Frucht; mehr Melone und gelber Pfirsich dann am Gaumen, rund und weich, eher wenig Konturen, bereits leicht gereift.

2012

14,4 Weingut Georgiberg, Berghausen
★ **2012 Wielitsch, 13,5%, S * € 18,10**
Kräftiger Holzeinsatz, Malz und Vanilleschoten, ein wenig Dörrobst dahinter; druckvoll, nahezu mächtig, kaum Sortenfrucht, viel zu viel Holz, einseitig und hart.

15,8 Weingut Rothschädl, Leutschach
★★★ **2012 Kreuzberg, 14%, K * € 26,–**
Einprägsames, nahezu unverwechselbares Bukett nach Waldhonig und Kletzenbrot, rote Beeren im Hintergrund, fast weihnachtliche Aromatik; gekonnter Barriqueausbau, rund und fleischig sowie druckvoll, brotighefige Untertöne, sanft strömend, einige Länge.

Foto: Weingut Wohlmuth

Gerhard Josef Wohlmuth steht für ebenso hervorragende wie charaktervolle Sausaler Interpretationen der steirischen Klassiker.

16,2 Skoff Original, Gamlitz
★★★ **2012 Royal, 14,5%, S * € 34,10**
Cassis und dunkle Stachelbeeren, schokoladige Untertöne, auch Wacholder, pfeffrig; etwas hohe Eichendosis, aber auch viel Kraft, muskulös, cremiger Schmelz und exotischer Fruchtmix, Chili-artige Würze, gewisse Länge, weitere Reserven.

2011

13,3 Weingut Kögl, Ratsch
2011 Stermetzberg, 14%, S * € 25,–

15,3 Weinhof Nekrep, Eckberg
★★ **2011 Edition Stani, 14%, S * € 15,–**
Recht tief und charmant, Physalis und Bitterorange in der Nase, plakativ und ausgereift; jugendlich und erstaunlich streng am Gaumen, recht straff, rauer Charme, bleibt an der Oberfläche, eher kurzer Abgang.

14,6 Weinmanufaktur Schilhan, Gamlitz
★★ **2011 Kranachberg, 13,5%, S * € 15,–**
Ziemlich neutral, zarte, rotbeerige Komponenten, sehr sauber, etwas feurig und weich; rund und fleischig, einige Persistenz, es mangelt aber etwas an Charme und Frucht, sehr sanft, nicht eben lang.

2009

16,1 Weinmanufaktur Schilhan, Gamlitz
★★★ **2009 Kranachberg, 12,5%, S * € 20,–**
Ein wahrer Früchtekorb, aus dem gelber Pfirsich und Papaya sowie Zuckermelone noch hervorragen, geht in die Tiefe und erscheint fast jugendlich; im Geschmack zurückhaltender, cremig und doch ganz trocken, gelbfruchtige Präsenz, salzig-mineralisch im langen Finish.

2007

17,1 Maria & Johannes Söll, Sernau
★★★★ **2007 Steinbach-Selektion, 14%, S * k.A.**
Toffee und Malz im Verein mit Dörrmarillen und Feigen, reich und stimmig, viele Details, noch sehr jung; wuchtig und glockenklar, völlig eingegliedertes Holz, überraschend jugendlich, muskulös, ja opulent, schönes Equilibre, wieder viel Finesse und seidiger Schliff im langen Abgang, tolle Struktur.

MUSKATELLER & CO.

2016

14,7 Weingut Elsnegg, Gamlitz
★★ **2016 Muskateller Arte Styria SS, 12%, S * € 9,–**
Pikant, frisch, forsch, hefig, weißer Pfeffer, Zitrus, sehr pikant, ausgeprägte Kräuternoten, Suppenkräuter, Brennnessel; sehr schlanker Wein, frisch und knackig, aber wirklich zu wenig Substanz, frisch, klar, knochentrocken, hinten ziemlich schmal, Sommerwein.

15,0 Weingut Familie Paschek, Eichberg-Trautenburg
★★ **2016 Muskateller SS, 12%, S * € 6,80**
Pikant, spritzig, frisch, forsch, hefig, helltraubige Noten, auch deutliche Hollerblütenaromen, pikant, recht gut ausgewogen; saftig, frisch, knackig, schöne Zitrusfrucht, ganz leichtgewichtige Art, aber pikant und recht lebhaft, etwas schmales, leicht bitteres Finish.

2015

14,8 Johannes Jöbstl, Sernau
★★ **2015 Gelber Muskateller Selektion Ried Sernauberg SS, 12%, S * € 9,80**
Viel Blumen, schöne Frucht, dezent, etwas zurückhaltend, wirkt sogar verkapselt, etwas Heunoten, auch Apfelnoten; fruchtig, recht nette Frucht, dahinter rassige Säure, weite Maschen, sanft, etwas laktisch, unterreif, getrocknete Zitrusschalen, recht kurz.

15,4 Familie List, Siebing
★★ **2015 Muskateller Grassnitzberg SS, 12,5%, S * € 10,–**
Sehr schüchtern im Duft, etwas helle, frisch-apfelige Noten, bisschen Orangen, hefig, etwas forsch, leicht heuig; sehr schlank am Gaumen, leicht zarte, verkapselte Frucht, herbe Begleitung, ausgewogen, dezente Säure, mäßiges Spiel, sanft, süffig, fruchtsüß, Trinkspaß.

13,4 Peter Masser, Leutschach
2015 Gelber Muskateller Oberglanz SS, 12%, S * € 10,90

15,9 Muster.Gamlitz, Grubtal
★★★ **2015 Gelber Muskateller Sulzhof Jungfernernte SS tr, 12%, G * € 15,–**
Dezente Würze, elegant, etwas exotische Noten, bisschen Ananas, frische Zitronen, Limetten, ein Hauch von Stachelbeeren; recht leicht, schöne Frucht, sehr saftig, schöner Restzuckerspitz, knackig, frisch, viel Biss, kernig, etwas spritzig, saftig, feinherb, mittleres Spiel und Länge.

14,5 F. & S. Regele, Ehrenhausen
★★ **2015 Gelber Muskateller Oberglanzberg, 11,5%, S * € 8,90**
Recht parfümierte Nase, süße florale Noten, etwas Orangengelee, gerundet und weich, dann auch Mandarinenschalen; am Gaumen fruchtsüß und dezent saftig, leichter bis mittlerer Körper, bisschen Orangenlimo-artig, zartbitter im Finish, süffig, nicht allzu lang.

14,9 Weingut Repolusk, Glanz
★★ **2015 Gelber Muskateller Oberglanz SS, 12,5%, S * € 10,80**
Pikant, helltraubige Akzente, frisch, etwas Zitronenschalen, duftig, recht elegant, recht duftig, viel Wiesenkräuter; kernig, frisch, schöner Biss, knackig, viel Zitrus, lebhaft, feinherb, transparent, recht saftig, leicht herber Ausklang, anregender Vertreter.

15,6 Weingut Schmölzer, St. Andrä-Höch
★★★ **2015 Gelber Muskateller Privat SS, 13%, S * € 14,50**
Recht schöne Fülle, ausgewogen, deutet ein paar Schichten an, schöne Fülle, Pfeffer, frisch; sehr schöne Fruchtpräsenz, saftig, fest, strukturierende Herbe, kernig, griffig, saftig, wunderschöne Frucht, recht geschmeidig, ansprechend, lang.

15,2 Familienweingut Trabos, Gamlitz
★★ **2015 Gelber Muskateller Kranachberg SS, 13%, S * € 11,–**
Klirrend frisch, juvenil, noch forsch im Bukett, hefig, frisch, Kräuternoten, etwas Brennnessel, würzig, recht expressiv; eher leichtgewichtiger, recht gut gegliederter Vertreter mit merklich Kohlensäure, spritzig, straff, recht kompakt, anregend, feinherb, hinten sehr schlank.

2011

16,5 Maria & Johannes Söll, Sernau
★★★★ **2011 Gelber Muskateller „Papageno“ SS, 14,5%, S * k.A.**
Recht füllig und dicht, ausgereift, reifer Stil, kräftig, gelbtraubige Frucht, dicht kandierte Noten, gelbes Fruchtgelee, Melonen, würzig, dicht; satte Substanz, vanillig untermalt, kraftvoll und dicht, beachtliche Fülle, Rosenholz, cremige Noten, ausgereift, lang, beachtlich, hinten etwas heiß.

TRAMINER
2016

15,9 Weingut Frühwirth, Klöch – Deutsch Haseldorf
★★★ **2016 Klöcher Gewürztraminer Extrem ST htr, , 13,5%, S * € 14,–**
Pikant und frisch, Aranzini, etwas Blutorangen, etwas hefige Noten, Waldboden, etwas Honig, süß-sauer, Früchtebrot, rote Beeren; satte Substanz, viel Frucht, Rosenholz, eher gerundet, sehr füllig, milde Säure, sehr gute Frucht, griffig, mundfüllend, rauchig, dunkle Noten, traditionelle Stilistik, recht lang.

15,1 Weingut Gießauf-Nell, Klöch
★★ **2016 Gewürztraminer Ried Röhrl VL htr, 12%, S * € 11,50**
Reifer, süßer Apfel in der Nase, leicht kühle Note, duftig, ein Hauch von Marzipan, bisschen Wiesenblüten; am Gaumen dann viel Sorte, etwas spritzig, sehr schöne Fülle, verlockende Frucht, frisch und saftig, unmittelbar ansprechend, hinten fruchtig, aber nicht allzu lang.

15,8 Weingut Gießauf-Nell, Klöch
★★★ **2016 Gewürztraminer Ried Seindl K4 VL htr, 13%, S * € 12,–**
Duftig, viel Kernobst, roter Apfel, gute Fülle, deutliche Rosennoten in der Nase, sogar etwas Quitten, Feuerstein; schmelzig, viel Frucht, saftig, frisch, kernig, knackig, viel Biss, griffig, Orangenschalen, auch viel Rosen und Wacholder, kraftvoll, spritzig, mittellang.

2015

16,5 Domittner Klöcherhof, Klöch
★★★★ **2015 Gewürztraminer Riede Hochwarth VL htr, 14,5%, S * € 18,–**
Kühl, dezent, Lokum, feines Rosengelee, recht elegant, viel Steinobst, deutliche Marillennoten, einnehmend, sanft, schön; etwas Kokos, mollig, schöne, etwas weiße Schokolade, viel Substanz und gute Struktur, schmelzig, lang, saftig, druckvoll.

14,6 Weingut Elsnegg, Gamlitz-Eckberg
★★ **2015 Traminer Eckberg SS, 13%, S * € 9,90**
Etwas frisch gemähtes Gras, recht würzig, bisschen rote Schoten, ziemlich brotig, Backapfel, Kernobst; relativ leichtgewichtig, filigran, trocken, eher geradlinig, wenig Charme, etwas herb, trocken.

14,4 Weingut Gschaar, Klöch
★ **2015 Traminer Premium VL tr, 15%, S * € 34,– (Magnum)**
Etwas zurückhaltend, Wiesenkräuter und etwas frisches Weißbrot, dann auch saure Orangen, pikante helle Würze, etwas exotisch; eher mittelgewichtig, dezente Frucht, aber mit merklicher Bitternote unterlegt, herb, fest, ruppig, rustikal, geradlinig, nicht allzu lang.

15,0 Weingut Müller, Klöch
★★ **2015 Gewürztraminer Ried Seindl VL htr, 14,5%, S * € 14,50**
Reduktive Noten, verkapselt, etwas schotige Einschübe, helle Würze, Haferflocken, etwas Wiesenkräuter; recht fruchtbetont, mittelgewichtig, recht viel Frucht, Steinobst, vorne ziemlich saftig, hinten schlanker, schmeichelnd, dezente Restsüße, hinten feurig, mittleres Finish, abwarten.

13,7 F. & S. Regele, Ehrenhausen
★ **2015 Traminer Sulztaler Zoppelberg, Spätlese SS li, 12%, S * € 12,90**

Foto: Weingut Polz

Erich, Christoph und Walter Polz

14,7 Josef Scharl, St. Anna am Aigen
★★ **2015 Gewürztraminer Annaberg VL li, 13,5%, S * € 15,–**
Recht klassische Nase, reif, voll, Zibeben, etwas Rosen, etwas Dörrfrüchte, eher an der Oberfläche, weich, rund; sehr weich, geht ziemlich in die Breite, füllig, breit, recht plump, genügend Substanz, aber zu wenig Spiel und Spannung, mittleres Finish.

16,0 Peter Skoff – Domäne Kranachberg, Gamlitz
★★★ **2015 Gamlitzer Gewürztraminer SS tr, 13,5%, S * € 13,50**
Schöne Fruchttiefe, Rosenblütengelee, bisschen mineralische Noten, sehr duftig, reife Trauben, sehr ansprechend; saftig, viel Frucht, schmelzig, Rosenholz, dunkle Gewürze, kernig, mittlere Struktur, gut ausgewogen, dezente Säure, fest, mittellang.

16,8 Panoramaweinhof Strablegg-Leitner, Eichberg-Trautenberg
★★★★ **2015 Gewürztraminer Wurzenberg SS li, 13,5%, S * € 13,–**
Pikant, Würze, frische Kräuternoten, dicht, Weihrauch, kühle Würze, frisch, auch dann viel reifes Kernobst, dicht, Tannennadeln, noch unfertig; saftig, viel Exotik, frisch, Mangos, reifer Pfirsich, tolle Frucht, verlockend, Charme und Spiel, recht lang, verlockend.

15,2 Weingut Tschermonegg, Glanz
★★ **2015 Traminer Trio SS htr, 14%, S * € 12,50**
Pikant, frisch, viel Zitrus, Mandarine und Orangenzesten, frisch, helle, kühle Würze, lebhaft, sehr frisch und jugendlich; saftig, viel Frucht, guter Biss, kernig, frisch, schöne Frucht, dezenter Gerbstoffeinschlag, mittleres Finish.

2011

13,2 Hirschmugl – Domäne am Seggauberg, Leibnitz
2011 Traminer Nobilis SS tr, 13,5%, S * € 21,–

AROMASORTEN CUVÉE & SONDERSORTEN
2013

15,4 Ploder-Rosenberg, St. Peter am Ottersbach
★★ **2013 Bianca (Souvignier Gris) Ö tr, 12,5%, K * € 18,–**
Kühl, frisch, bisschen kalkig, Weißbrot, Kreide, duftig, frisch, Wiesenblüten, auch viel Zitrus, Buddhas Hand, recht pikant, dezente Frucht; recht saftiges Entree mit viel Frucht und elegante kernige Noten, Grapefruits, rassig, feinherb, trocken.

O. J.

14,4 Weingut Schmölzer – Familie Schneeberger, St. Andrä i. S.
★ **oJ White No.1 (GewTr, GTr, SB) tr, 13,5%, S * € 21,50**
Recht volle Nase, bisschen süße Birnen, kühl, Weihrauch, dicht, ausgereift, recht füllig, etwas Minze, recht würzig, fruchtbetont; recht kraftvoll, Rosenholz und etwas Malzkaffee, eher dunkle Aromatik, ziemliche Fülle, recht weich, schmelzig, dicht, recht wuchtig, mittleres Finish.