



## Weingut **MUSTER.gamlitz**

### **Reinhard Muster**

8462 Gamlitz, Grubthal 14  
Tel. +43 3453 2300, Fax 2300-4  
weingut@muster-gamlitz.at, www.muster-gamlitz.at  
40 Hektar, W/R 90/10, k. A.

Reinhard Muster hat seine Praktikumsplätze im Ausland besucht und von dort drei klassisch vinifizierte Weine nach Österreich geschickt, die er „Freundeskreis“ nennt, nämlich einen Welschriesling aus Slowenien, einen Muskateller aus dem Piemont und einen Sauvignon Blanc aus Neuseeland. Das hilft ihm über die Ausfälle zufolge des Spätfrostes hinweg. Der größere Teil des Sortiments jedoch ist rein südsteirisch. Neu ist der Gelbe Muskateller Sulzhof, er ersetzt den Muskateller Grubthal. Das Lesegut dieser Toplage findet sich nun in der Reverenz-Linie.

Seit 2007 experimentiert Reinhard Muster mit maischevergorenen Weinen. Das Ergebnis hat aber bisher nicht seinen Qualitätsvorstellungen entsprochen. Doch jetzt ist es so weit: Vom Sauvignon Blanc Grubthal skin contact aus 2014 wird er die Minimenge von 200 Flaschen an Interessierte abgeben. Die Maische wurde im Barrique vergoren. Der daraus entstandene Wein ist völlig eigenwillig, erinnert an Pfeifentabak und sowohl grüne als auch getrocknete Kräuter, ist zugänglich und bekömmlich, das Holz gleichsam nicht vorhanden.

Im Topsegment, den Weinen aus der Riede Grubthal, zeigt sich die Stilistik, die der junge Winzer schon vor einigen Jahren eingeschlagen hat, in einer bisher unerreichten Feinheit. Dazu gehört ein fast völliger Verzicht auf schmeckbares Holz. Dem 2015er Sauvignon Blanc aus dieser Herkunft darf man ohne Weiteres rieslinghafte Eleganz unterstellen. Vom Chardonnay kommt heuer die kraftvolle Ausgabe 2013 in den Verkauf. *ww*



### **SÜDSTEIERMARK**

★★ S € **FUN**  
**2016 Welschriesling Klassik** Apfelfruchtig, reintonig, druckvoll; saftig und sanft, glockenklarer Apfel, einige Substanz, süßer Apfel klingt lange nach.

★★ S € €  
**2016 Gelber Muskateller Klassik** Feingliedrig, Holunderblüten, Zitronenzesten, Zitrus, Steinobst und Zitronenmelisse; saftige Melange aus Frucht und Kräutern, Holunderblüten eingestreut, gute Substanz, zugänglich, fast verspielt.

★★★ S € €  
**2015 Chardonnay Marienkreuz** Getragen, reife Birnen und getrocknete Cranberries, Karamell; schließt aromatisch an, zarter Schmelz, überzeugende Substanz, lebhaft, zugänglich, selbsterklärend.

★★★ S € €  
**2016 Sauvignon Blanc Klassik** Grünblättrige, grünfruchtige und grün-vegetabilische Aromen; am Gaumen genauso, glockenklar, auch grüne Banane, kultiviert, feine Pikanz, reife Nektarinen klingen nach.

★★★ G € € **PLV**  
**2015 Weißburgunder Reverenz** Cremig, reife Birne, Karamell, Nougat, getrocknete Orangen; cremiger Schmelz, sanftes Säurespiel, reife Frucht, ausgewogen, kaum Holz, gute Länge, lebhaft und sortentypisch.

★★★ G € € €  
**2015 Sauvignon Blanc Reverenz** Einladend, saftige Passionsfrucht; am Gaumen ebenso, auch grünblättrige Würze, feines Säurerückgrat, mittelmäßig, sensorisch kein Holz.

★★★ G € € €  
**2015 Grauburgunder Rieglbauer** Feine Gewürznoten, rote Birnen, Dörrbirnen, rote Zitrusfrüchte; guter Fokus, Kraft, mundfüllend, lebhaft, Gewürze, im Abgang kalkhaltiger Boden, Struktur, dezent salzig.

★★★ G € € €  
**2015 Gelber Muskateller Sulzhof** Ungewöhnlich dezent, rote Zitrusfrucht, Biskuit und Steinobst, Kräuterwürze; sanft mit viel Stoff und angenehmer Säure, Restzucker gut verpackt, große Länge, Holz perfekt integriert.

★★★★ G € € € € **TOP**  
**2015 Sauvignon Blanc Grubthal** Dezent, frische Noten, Gewürzmix, Limettenschale; trotz der Kraft nahezu leichtfüßig, saftige Frucht, Gewürze eingestreut, feingliedrig, lang, exotisch im Nachhall, Finesse, Holz völlig absorbiert, rieslinghafte Eleganz.

★★★ G € € € € **TIPP**  
**2013 Chardonnay Grubthal** Kraftvoll, warm, Gewürze, Fenchelsaat, Kümmel und Kreuzkümmel, getrockneter Koriander; vielschichtige Gewürzaromen und zarte, saftige Frucht, Holz sensorisch völlig unauffällig, lang, hinten eng, Zukunft.