DAS IST WELTKLASSE

Das Duo Steiermark und Sauvignon schreibt – etwa zehn Jahre nach dem Duo Niederösterreich und Grüner Veltliner – eine ähnliche Weißwein-Erfolgsgeschichte.

TEXT VON MICHAEL PRÖNAY

National wie international machen österreichische Weine aus dieser Rebsorte eine Karriere, wie man sie sich noch vor einer knappen Generation nicht einmal annähernd auszudenken vermochte. Bis weit in die 1980er Jahre hinein war der steirische Sauvignon blanc – damals zumeist unter dem Namen Muskat-Sylvaner vermarktet – ein nettes restsüßes Tröpferl. Der Beginn seiner außersteirischen Karriere lässt sich allerdings vergleichsweise deutlich ausmachen: In den 1980ern gebührt Willi Sattler senior das Verdienst, den Wein erstmals trocken ausgebaut und abgefüllt zu haben, und der Vinothek St. Stephan im Zentrum Wiens das Verdienst, den Wein, der bis dahin im Großraum Graz getrunken wurde, den Wiener Weinfreunden bekanntgemacht zu haben.

Die Karriere des Sauvignon blanc – einer Rebsorte, die im 19. Jahrhundert aus dem Loiretal in Frankreich nach Österreich gekommen ist – ist unschwer an Zahlen abzulesen. Gab es in der zweiten Hälfte der 1970er Jahre ganze 71 Hektar davon in der Steiermark (damals sogar mit fallender Tendenz), so stieg dieser Wert bis 1999 auf knappe 180 Hektar. 2009, zum Zeitpunkt der letzten Weingartenerhebung, hat sich dieser Wert beinahe verdreifacht und liegt bei 513 Hektar, womit die Sorte nach dem Welschriesling – ex aequo mit dem Weißburgunder – an der zweiten Stelle im südlichsten Weinbaubundesland liegt.

Die Aromatik beim Sauvignon wird durchaus kontrovers diskutiert – von vorlaut und „The pee of an over-sexed tomcat" über feine Fruchtaromatik und Tiefgang bis hin zu hoher Komplexität.

SAUVIGNON BLANC AUS DER STEIERMARK

PETER SKOFF GAMLITZ-KRANACHBERG 95
2006 KRANACHBERG RESERVE, 14 %, DV/NK

Wunderschön klare, tiefe Exotik, animierend bis zum Geht-nicht-mehr, Mango, prachtvoll komplex, dabei herrlich klar; prachtvolle Frucht, feinster Holzeinsatz, vielschichtig, delikat, prachtvoll.

TEMENT, BERGHAUSEN 94
2007 ZIEREGG, 13,5 %, GL

Tolle Sortenfrucht, dropsig, Cassis, Dixi-Multivitamin, Ribisellaub, Tinte, metallisch, Graphit, komplex, verwobene Frucht, Ölsardine und Melone, unglaublich komplex; genauso vielschichtig und komplex wie in der Nase angedeutet, ganz großer Stoff.

LACKNER-TINNACHER GAMLITZ-STEINBACH 93
2009 WELLES, 13 %, GL

Wunderschön dichte, tiefe Exotik, Papaya, Mango, süßlich reif, die Sorte wunderschön interpretiert, hinten kräuterige Elemente; wunderschöner Fruchtglanz, herrlich gereift, toller Stoff nach jedem Maßstab.

NEUMEISTER, STRADEN 92
2008 MOARFEITL, 13,5 %, NK

Klar, reif, Apfel-Zimt-Küchlein, dazu reife Exotik mit einem Schuss Kokos, Honigmelone, blitzsaubere Sorteninterpretation; zartes Holz, passender Hauch BSA (Kaffee, Vanille), viel Potenzial, toller Stoff.

STEFAN POTZINGER GABERSDORF 92
2010 JOSEPH RIED SULZ, 13 %, DV

Pikante, aber absolut klassische Sortennase, Zitronen-Limetten-Zesten, Hollerblütensirup, Stachelbeeren und Brennnessel; ultra-saftig, extraktsüß, fordernd-mineralischer Schliff, tolle Länge.

MAITZ, RATSCH 91
2008 HOCHSTERMETZBERG, 13,5 %, DV

Wunderschön tief, dichte Süße, wie ein kandierter Apfel, komplex und saftig, ganz erstaunlich jung, Spannung Trockenfrüchte – Brennnessel, Marillenextrakt und Feuerstein; herzhafter Biss, fast scharf, hintendrein cremig-schotig, spannend-ausdrucksstarkes Finish.

SILBERBERG, LEIBNITZ 91
2010 STEINBRUCH, 13,5 %, GL

Straff-kreidig, merklich mineralisch geprägt (nomen est omen), dahinter dezente Sortenaromatik; fordernde Schärfe, dichte Kräuterwürze, Limetten, sehr fein, Zukunft.

WALTER SKOFF GAMLITZ-ECKBERG 91
2010 SKOFF ORIGINAL OBEGG, 14 %, DV

Dezentes Holz, Brioche und Vanille, die Sorte dezent im Hintergrund, dezent süß-rauchig, tief; toll, spannend, fordernd, süß-rauchig, die Sorte dezent präsent, der Alkohol perfekt integriert, tolle Länge, toller Stoff.

WEINHOF RAUCH ST. PETER/OTTERSBACH 90
2011 OTTERSBACHTAL, 12,5 %, DV

Klassische Pikanz, dazu Kamille und Feuerstein, aber nicht vorlaut, schön pfeffrig; feine Fülle, stimmig und klar, pfeffrig, Hauch Chili, guter Biss, ganz zartes Bitterl hintendrein.

SATTLERHOF GAMLITZ-SERNAU 90
2010 SERNAUBERG, 13 %, GL

Sehr gereift wirkend, erinnert durchaus positiv an Riesling, Steinobst, auch etwas buttrig-cremig, auch burgundisch-füllige Elemente, Zitronencreme; lebendige Säure, frisch, Limetten, die Sorte kommt fein durch, bei aller Fülle ausgesprochen attraktiv.

SCHNEEBERGER HEIMSCHUH-PERNITSCH 90
2011 KLASSIK, 13 %, DV

Feine, merklich reife Sortennase, Karamell, Kandis, Trockenfrüchte, dahinter zart dropsig-vegetabilische Noten, geht mit Luft immer schöner auf; schöne Fülle, fester Körper, weinig und dicht, braucht merklich noch ein wenig Zeit zur Entwicklung.

STRAUSS GAMLITZ-STEINBACH 90
2008 GAMLITZBERG RESERVE, 14 %, DV

Dezente Holzfülle, Vanille und Kokos, die Sorte dadurch ein wenig im Hintergrund, salzig, rauchig und torfig, erinnert an Whisky; tolle Spannung, geiler Barriquewein, wenn auch wenig Sorte, dennoch wunderschöner Kick, toller Stoff.