

# Venedig

Nette Lokale, witzige Kneipen:  
Hier essen die Einheimischen

**DENIS FEIX**  
Koch des Monats  
vom „Il Giardino“  
in Bad Griesbach

**SAUVIGNON BLANC**  
Der schmeckt uns jetzt!  
Die Trend-Weine aus der  
Steiermark im Test

**BELGIEN**  
Namur an der Maas:  
Wo großer Genuss so  
herrlich alltäglich ist

# Kochen mit Tim Raue

Neue Serie: Asiatische Küche mit einfachen Rezepten vom Berliner Spitzenkoch

## 10 2012 Sauvignon blanc Steirische Klassik

Weingut Neumeister, AT-8345 Straden 42, Tel. 0043-3473-83 08, [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc), das Gut nennt Bezugsquellen in Deutschland. Preis: etwa € 15

„Ein volles Pfund Sauvignon blanc“, schrieb ein Juror. Appetitlich gelbfruchtig im Duft, am Gaumen ungekünstelt, lebendig und zupackend, mit intensiver traubiger Abgangsfrucht. „Klassik“ steht hier nicht zu Unrecht auf dem Etikett.

**U**nter den Weinbauregionen Österreichs ist die Steiermark ein aufsteigender Stern. Einst eher bekannt als Heimat rustikaler Schoppenweine, hat sich das Anbaugebiet im Südosten des Landes in den letzten 20 Jahren geradezu als Weinmacht etabliert. Vor allem die nahe der slowenischen Grenze wachsenden Weißen bilden einen stilvollen Kontrapunkt zu den kraftvollen und langlebigen Monumenten aus der Wachau, dem Kremstal und dem Kamptal.

Die Stärken des steirischen Weißweins sind animierende Frische und Leichtigkeit. Das relativ kühle Klima mit seinen starken Temperaturschwankungen kommt vor allem den aromatischen Sorten zugute, beispielsweise dem Muskateller, aber auch dem Sauvignon blanc, dem diesmal unser Test galt. Dabei haben die ganz jungen, spritzigen Weine des Jahrgangs 2012 kaum weniger Reiz als die etwas gehaltvolleren, typischerweise im großen Holzfass ausgebauten Lagenweine, die bei der Probe durch die Jahrgänge 2010 und 2011 vertreten waren.

Die Weine unserer Top Ten eignen sich ideal, um auf den langersehnten Frühling anzustoßen. Sie verbinden eine erfrischende mineralische Gaumenstruktur mit einem gleichermaßen intensiven und feinsinnigen Aromenspiel. Dabei gelingt es den besten steirischen Winzern geradezu virtuos, mit Frucht, Würze und pikantem Finish zu spielen, ohne dass die Harmonie schrill oder dumpf wirkt.

Zweifellos kommt solche Präzision nicht von ungefähr. Gerhard Retter, Mitglied der FEINSCHMECKER-Jury und gebürtiger Steirer, erzählte am Ende der Probe von einer Gruppenreise, die ein gutes Dutzend österreichische Winzer vor einigen Jahren ins Sauvignon-Eldorado der Neuen Welt, nach Neuseeland, geführt hat. Dort wollte man sich umsehen, um zu lernen, welche weinbaulichen Verbesserungen man übernehmen könne – aber ebenso, vor welchen fragwürdigen Entwicklungen in Marketing und Kellertechnik man sich besser in Acht nehmen sollte. Gemeinsinn und ein weiter Horizont: Das sind vorbildliche Einstellungen, die zu muster-gültigen Weinen führen.