

U R O P E A N F I N E W I N E M A G A Z I N
DEUTSCHLAND ÖSTERREICH SCHWEIZ S K A N D I N A V I E N G R O S S B R I T A N N I E N U S A



3/2012 DE
OST

Fine

DAS WEINMAGAZIN

S PELLEGRINO UND ACQUA PANNA

MOËT & CHANDON: GRAND VINTAGE

CHÂTEAU LYNCH-BAGES

ALOIS LAGEDER

CHAMPAGNE EGLY-OURIET

STUART PIGOTT: RIESLING: HÖCHST ANSTECKEND

MARKUS SCHNEIDER

MICHEL ROLLAND

STEIERMARK: SAUVIGNON BLANC

S A N L E O N A R D

2009 Kranachberg, Weingut Sattlerhof, Gamlitz

Der Boden am Kranachberg, Schotter und Kies, etwas kalkhaltiger Sand, ist relativ einheitlich. Im Unterschied zu Hannes Sabathis Kranachberg wird hier in Edelstahl vinifiziert – Willi Sattler ist als »Mister Stahltank« bekannt; nur seine »Privat«-Serie bekommt etwas Holz ab. Sehr klare, präzise Weine, die insgesamt elegant und sehnig, aber nicht ausgezehrt wirken. Präzise Frucht, dazu dezente rauchige Aromen. Pikante Säure; die Aromatik erinnert mit zunehmender Intensität vor allem an Kräuter und etwas Wacholderbeeren. Sehr frisch und lang.

2009 Welles, Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz

Roter und grauer Sand mit etwas Schotterkonglomerat dominieren den extra kargen Boden dieser Lage, die bis fünfhundertzehn Meter hinaufreicht. Vergoren im Edelstahl, ausgebaut im großen Holzfass. Erster Eindruck: Feuerstein, ansonsten insgesamt sehr zurückhaltend und elegant. Am Gaumen überwiegen zunächst Frühlingsblüten wie Jasmin, die mit der Zeit von intensiver Mineralität überlagert werden. Sehr frisch bei präserter, aber unaufdringlicher Säure. Der karge Boden spiegelt sich in einem sehnigen Wein wider, der dank seiner Mineralität lang und hoch-elegant ausklingt.



2009 Moarfeitl, Weingut Neumeister, Straden (Südoststeiermark)

Kalk und Schotter von Urmeeren und Flüssen dominieren hier im Südosten, dazu sandiger Lehm und vulkanisches Gestein – alles in allem schwerere Böden als in der Südsteiermark. Moarfeitl ist eine südexponierte, jedoch ringsum durch einen Wald gut gekühlte, kalkreiche Lage. Der Sauvignon wurde Anfang der neunziger Jahre gepflanzt. Vinifiziert in großen Holzfässern und mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Achtzehn Monate auf der Feinhefe. Fülliger Typ, viel Mineralität, pikante Würzigkeit. Am Gaumen dezente tropische Anmutung, die sich mit ebenfalls zurückhaltenden Stachelbeeren abwechselt, und Einschlag von grünkräutriger Würzigkeit. Holznoten vor allem am Gaumen und noch nicht optimal eingebunden. Ein mächtiger Wein, mit guten Phenolen, die sich mit der Reife verfeinern werden.

2008 Nussberg, Weingut Gross, Ratsch an der Weinstraße

Ein sehr feines Jahr, nicht so kühl und feucht wie im Norden Österreichs, sondern eher normal mit langer Vegetationszeit, ausreichenden, gut verteilten Niederschlägen und sehr gut und langsam ausreifenden Trauben. Mächtiger, dichter Wein, der sich auch langsam erschließt. Dezent rauchige Aromen, erinnert etwas an gemähte Wiese und Brennesseln. Lang.

FAZIT: In diesem Flight wurde über die Kombinationsmöglichkeiten von Sauvignon Blanc mit Speisen diskutiert. Grund war die Unterschiedlichkeit der ersten beiden Weine, die generell als elegant empfunden wurden, zu Nummer Drei und Vier des Flights, die als deutlich körperreicher angesehen wurden – und bei denen so mancher Verkoster Bedenken hatte, sie könnten sich zu sehr ins Bananenhafte entwickeln.



2007 Kranachberg, Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

Besonders rauchig, weniger Frucht, hochattraktiver Reifezustand. Am Gaumen sehr mineralisch, herbe Zitrusfruchtaromen mit pflanzlicher Würze unterlegt; leichte salzige Adstringenz. Feingliedrig, sehr frisch, lang. Das Steirertum ist nicht offensichtlich, könnte auch als Franzose durchgehen.

2006 Moarfeitl, Weingut Neumeister, Straden (Südoststeiermark)

In der Nase relativ holzdominiert, Karamellnoten. Am Gaumen deutlich mehr Frucht, als der Duft erwarten ließ. Sehr gereift mit süßer Frucht und gerösteten Erdnussaromen. Die pikante Säure erfrischt. Verkoster beurteilten in einhellig als bestens für asiatische Gerichte geeignet wegen seiner Süße und der Pikanz durch die Säure.

**2006 Kranachberg, Weingut Sattlerhof, Gamlitz**

Die Nase erinnert an Erbsen und grüne Bohnen (österreichisch: Fisolen), dezente Zitrusnoten. Kräftige Säure, die durchaus auch als Mineralität genommen werden kann. Präzise Aromatik, die den Ausbau in Edelstahl sehr gut nachvollziehbar macht; sehr gut balancierter Körper, auffallend frisch am Gaumen.

2005 Kranachberg, Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

Wurde noch mit Reinzuchthefen vergoren. Relativ zurückhaltend; kernig und reif, vegetabile Noten nach grünem Gemüse, ausgeprägte Würzigkeit nach exotischen Körnergewürzen wie Koriander und Kardamon. Insgesamt jugendlicher, nicht unbedingt frischer Wein mit weniger intensiven Reifennoten.

2004 Moarfeitl, Weingut Neumeister, Straden (Südoststeiermark)

In punkto Temperatur ein sehr normales Jahr mit etwas mehr Feuchtigkeit als im Schnitt. Lange Ausreifung durch kühlen, aber schönen September und prächtigen Oktober. Nase mit sehr ausgeprägten Holznoten; viel Karamell, sehr fortgeschritten in der Reife. Am Gaumen viel mehr Frische und Restfruchtigkeit, als die Nase erwarten ließ, obwohl die Karamellnoten auch hier durchschlagen; herbe Zitrusfrüchte. Schmeckt eindeutig nach der Zeit, als noch mehr Holz eingesetzt wurde.

2004 Welles, Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz

Ausgewogene, attraktive, elegante Aromatik, die von Stein und dezenter Frucht getragen wird. Sehr gute Balance und feine Mineralität, Feuerstein. Frische, pikante Würzigkeit; die Paprikastilistik hält auf eigenwillig attraktive Art frisch. Lang. Perfekter Reifezustand. Im Glas legt der Wein mit der Zeit weiter an Harmonie zu.

2003 Pössnitzberg, Weingut Erwin Sabathi, Leutschach

Klare reife Noten nach Rindenmulch und getrockneten Kräutern wie Majoran. Die Säure ist lebendig; voluminös, wirkt am Gaumen fast etwas barsch. Der Alkohol drückt nach im Abgang: Der heiße Jahrgang offenbart sich in der Mächtigkeit: könnte frischer sein, hat aber immer noch Spielraum für Balance. Auch hier wurde im Keller noch schmeckbar eingriffsfreudiger gearbeitet: mit Reinzuchthefen im Edelstahltank vergoren, in großen Holzfässern gelagert.

2002 Hochgrassnitzberg, Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld

Reife Noten, die an Baumrinde und exotische Körnergewürze erinnern. Auffallend dunkle Farbe. Am Gaumen sehr stahlig und geradlinig, aber auch sehr reif. Das war die Zeit der größten Experimente, der neuen Holzfässer im Keller.

FAZIT: Die Stile divergieren stärker als in jüngeren Jahrgängen, was eher auf die Vinifikationsexperimente dieser Zeiten als auf die Lagen und Jahrgangsunterschiede zurückzuführen sein dürfte. Klassiker und zurückhaltende Vinifizierer wie Lackner-Tinnacher haben die Nase vorn.

