

BISHERIGE SIEGER

Preisträger auf einen Blick

25 Siege

Tement (1994/2006 Wb, 1994/2002/2008/2010/2011/2012/2013/2016 Sb, 1998 Welschriesling, 2003/2004/2005/2007/2008/2010/2011/2012/2014/2016/2017 Sb Lage, 2012/2013/2014 Burgunder Lage)

9 Siege

Tschermonegg (1997 Chardonnay, 1997 Sb, 2001/2002/2017 Traminer, 2001 Wb, 2003/2007/2008 Muskateller)

8 Siege

Erwin Sabathi (1999/2006/2007 Sb, 2014/2015 Chardonnay 2016/2017 Burgunder Lage, 2018 Sb Lage)

7 Siege

Neumeister (1998/2010/2013/2018 Rotwein, 1999 Morillon, 2004/2010 Burgunder Reserve)

5 Siege

Friedrich (1998/2009/2013/2014/2015 Schilcher), **Langmann** (1996/2002/2003/2010/2011 Schilcher), **Schilcherei Jöbstl** (1994/2016/2017 Schilcher, 1998/2000 SB), **Gross** (1996 Chardonnay, 2005 Burgunder Res., 2008 Muskateller, 2015 Sb Lage, 2018 Burgunder Lage)

4 Siege

Grabin (2010/2012 Morillon, 2012/2013 WB), **Jaunegg** (1997 Wb, 2001 Morillon, 2009/2016 Muskateller), **Lazarus** (1995/1997/2000/2005 Schilcher), **List** (1996/2016 Wb, 2000 Welschriesling, 2001 Muskateller), **Maitz** (1994 Traminer, 2005 Rotweine, 2006 Burgunder, 2006 Sb), **Ploder-Rosenberg** (1998 Chardonnay, 2009/2010/2011 Traminer), **Sattlerhof** (2005 Sb 2008/2009/2011 Bg Reserve), **Gottfried Scheucher** (2000 Rotwein, 2002/2003 Welschriesling, 2003 Sb), **Franz Strablegg** (1996/2004 Sb, 2002/2004 Muskateller)

3 Siege

Dreisiebner-Stammhaus (2002 Morillon, 2003 Morillon Lage, 2005 Traminer), **Harkamp** (2001 Welschriesling, 2009 Rotwein, 2013 Sb Lage), **Hutter** (2001/2006/2008 Rotwein), **Platzer** (1995 Wb, 2005/2006 Welschriesling), **P. Skoff** (2007 Bg Reserve, 2015/2016 Traminer), **R. Ulrich** (2007/2009 Morillon, 2015 Rotwein), **H. Sabathi** (2015/2017 Sb, 2017 Muskateller), **E. und W. Polz** (1996 Int. Stil., 2000 Wb, 2017 Rotwein), **Lackner-Tinnacher** (2014 Wb, 2017/2018 Morillon)

Welschriesling

NEU

1. Weinhof Konrad

Wein: Welschriesling 2017, 6,20 Euro
8350 Fehring, Burgfeld 40, Tel. (0 31 55) 30 89, kuruzzenschenke.at
Feinwürziger „Welsch“: in der Nase Kronprinz-Rudolf-Äpfel, dazu etwas grüne Erbsen. Knackige Säure, kühl, lebendig und frisch am Gaumen.

2. Weingut Adam-Schererkogl

Wein: Welschriesling 2017, 6,30 Euro
8462 Gamlitz, Steinbach 53, Tel. (0 34 53) 38 30, adam-schererkogl.at

3. Weinhof Hartinger

Wein: Welschriesling 2017, 6 Euro
8362 Söschau, Hartl 23, Tel. 0664 - 56 97 955, weinbau-hartinger.at



Schilcher

1. Weingut Christian Jauk

Wein: Schilcher Klassik 2017, 7 Euro
8544 Pöfing Brunn, Brunn 45, Tel. (0 34 65) 24 43, jauk-wein.at
Himmlische Schilcher-Nase: Wald-erdbeeren, grüner Paprika, begeisternde Klarheit. Bilderbuch-Gaumen, leicht, filigran, wunderbar animierend!

2. Weingut Peiserhof Strohmeier

Wein: Schilcher Sonnleitern 2017, 8,30 Euro; 8552 Eibiswald, Haiden 50, Tel. 0664 - 15 41 856, peiserhof.at

3. Weinhof Stocker

Wein: Schilcher Klassik 2017, 6,60 Euro; 8152 Söding – St. Johann, Neudorf 8, Tel. 0664 - 45 64 434, buschenschank-stocker.at



Vier neue Sieger beim Weingipfel

Das Urteil der Jury der Kleine-Zeitung-Weinkost über die Finalweine war einstimmig: „Weltklasse!“

Traminer

1. Weingut Stefan Potzinger

Wein: Traminer St. Leonhard 2016 29 Euro; 8424 Gabersdorf 12, Tel. 0664 - 52 16 444, potzinger.at
Tiefes, komplexes Bukett: Orangenschalen, Litschi, Zitrusfrüchte. Rauchige Noten mit Luft, auch Karamell- und Sternanisaromen. Kräftig, herzhaft und mit schönen Reserven.

2. Weingut Frühwirth

Wein: Zwei Rieden 2017, 12 Euro
8493 Klöch, Deutsch Haseldorf 46, Tel. (0 34 75) 23 38, fruehwirth.at

3. Weinhof Radl

Wein: Gewürztraminer 2017 9,50 Euro; 8493 Klöch, Gruisla 71, Tel. (0 34 75) 30 003, hausradl.at



Alternativwein

NEU

1. Weingut Tauss

Wein: Sauvignon blanc vom Opok 2016, 13,80 Euro; 8463 Leutschach, Schlossberg 80, Tel. (0 34 54) 67 15, weingut-tauss.at
Tiefwürzige Sauvignon-Aromen. Vibrierende Säure, biodynamisch.

NEU

1. Weingut Hirschmugl-Domaene

Wein: Chardonnay SMC 2015, 29 Euro
8430 Leibnitz, Seggaub. 41, Tel. 0664-85 96 314, hirschmugl-domaene.at
Hocharomatische Nase, viel Frische und Lebendigkeit im Geschmack.

2. Weinhof Ploder-Rosenberg

Wein: Tero 2013, 43 Euro; 8093 St. Peter a. O., Unterrosenbg. 86, Tel. (0 34 77) 32 34, ploder-rosenberg.at

EX AEQUO



Rotwein

1. Weingut Neumeister

Wein: Cuvée de Merin 2013, 23 Euro; 8345 Straden 42, Tel. (0 34 73) 83 08, neumeister.cc
Holunderbeeren in der Nase, auch Lakritze, eingelegte Brombeeren, schwarze Nüsse. Rotbeerig, elegante Würze und saftige Trinkfreude.

2. Weinhof Reichmann

Wein: Zweigelt Reserve 2013, 15 Euro; 8093 St. Peter a. O., Kühnegg 54, Tel. 0664-65 90 393, weinhof-reichmann.at

3. Weinbau Kollerhof-Lieleg

Wein: Blauer Zweigelt Steinkogl Reserve 2012, 30 Euro; 8463 Leutschach, Eichberg-Trautenberg 39, Tel. (0 34 54) 439, kollerhof.com





H. von Goisern, W. Resetarits, E. Molden



Kostprobe:
Starkoch Tim Rauhe und die Vulcano-Schinken der Familie Habel



Hereinspaziert: Doris Bures, Steirer-Vize Michael Schickhofer



US-Botschafter Trevor Traina



WK-Präsident Harald Mahrer



Olympiasiegerin Anna Gasser



Armin Assinger, Christian Purrer (Energie Stmk.), Georg Knill (IV)



OMV-Boss Seele, Wien-Stadträtin Sima, Minister Blümel



Alles im Blick: Regisseur und Oscar-Preisträger Ruzowitzky

Von Ute Baumhackl

Das nennt man eine gute Mischung: Gleich vier preisgekrönte Debüts erbrachte diese Kleine-Zeitung-Weinkost auf dem Pogusch.

Ein starkes Indiz für das breite Feld heimischer Top-Winzer und dynamische Qualitätsentwicklung in Sachen Steirerwein. Denn nebst Seriensiegern wie Potzinger, Sabathi, Neumeister, Lackner-Tinnacher gab es diesmal vier erstmalige Gewinner. In der Kategorie „Sauvignon blanc“ sicherte sich das Weingut Dillinger Sabathihof in Leutschach den Sieg. Bei den Alternativweinen teilen sich das Weingut Tauss in Leutschach (SB vom Opok, 2016) und die Domäne Hirschmugl aus Leibnitz (Chardonnay SMC 2015) den obersten Stockerlplatz. Und in Sachen Welschriesling war der Weinhof Konrad im oststeirischen Fehring diesmal nicht zu schlagen. „Das



Aufgespielt! Die Steirische Streich mit Florian Scheuba, Rudi Roubinek,

Ein Jahrgang mit grandioser Zukunft

Überraschende Weinkost auf dem Pogusch: Gleich vier Debütsieger und die ruhmreiche Wiederkehr eines guten alten Bekannten.

ist eine wahnsinnig große Überraschung“, freut sich Sabrina Konrad. Sie betreibt mit ihrer Mutter Silvia die familien-eigene Buschenschank Kuruzzenschenke, während ihre Schwester Stefanie und Vater Josef das Weingut betreuen. „Dass er ein ganz typischer Welschriesling ist, resch und angenehm zu trinken, mit schö-

ner Säurestruktur“, habe ihrem Wein zum Sieg verholfen, glaubt die junge Frau. Und vielleicht spielt es ja mit eine Rolle, dass der Familienbetrieb dem in den letzten Jahren etwas aus der Mode gekommenen Welsch die Treue gehalten hat. Rund 70 Prozent ihrer Rebfläche widmen die Konrads der Traube, die einst als Inbegriff steiri-



David Schalko und Robert Palfrader



Roth, Bogner-Strauß,
Mayr-Melnhof



Friedrich Santner,
Hans Trummer



Kunstsinnig: Helmut
Marko, Erwin Wurm



Weinlegenden: Manfred Tement,
Familie F. X. Pichler



Visionäre der Mobilität: Hyundai-Kia-Präsident Peter Schreyer,
Designer Gerald Kiska, KTM-Chef Stefan Pierer



EU-Kommissar Johannes Hahn,
Wüstenrot-CEO Susanne Riess



Klaus Scheitegel (Grawe-Vorstand),
Claudia Reiterer (ORF)

scher Weinkultur galt. Und siehe da: Aktuell sieht es ganz danach aus, als stünde dem guten alten Welsch ein Comeback bevor. Nicht nur wird er in die neue Herkunftsbezeichnung DAC aufgenommen. Auch die Winzer sehen wieder Potenzial in der traditionsreichen Sorte: „Alte Rebstöcke bringen extrem spannende, konzentrierte Welschrieslinge“, berichtet Winzerin Katharina Tinnacher. „Der Welsch steht für ausbaubare Identität“, glaubt auch ihr Kollege Wolfgang Maitz. „Alte Reben, kleine Erträge und der Ausbau im großen Holzfass reißen die Sorte aus der Wahrnehmung als reiner Zechwein“, hofft er, „denn es zeigt sich, dass sie auch in der hohen Reife enorme Eleganz beweist.“

Ansonsten war 2017 ein ausgezeichnetes Jahr für den Muskateller, erzählt Verkostungsleiter Arno Bergler, „er hat besonders vom Bilderbuchherbst profi-

tiert. Auch auf die Riedenweine können wir uns in ein, zwei Jahren freuen.“ Da könne 2017 gar zu den Spitzenjahrgängen der Zehnerjahre aufschließen: „Auch wenn er nicht das ganz große Spiel wie 2015, nicht die Würze von 2013 haben sollte, wird 2017 qualitativ wie quantitativ als grandioser Jahrgang in die Geschichte eingehen.“

Auch Wolfgang Maitz glaubt an den 2017er als „extremen Streckenläufer. Der lässt sich auch in 20 Jahren noch gut trinken.“ Bis dahin haben, wenn es nach ihm geht, die Steirer mit ihrem Sauvignon sowieso die Welt erobert. Denn während er international oft als gefällige Aromasorte wahrgenommen wird, bringt er es in der Steiermark nicht nur zu Fruchtigkeit und Frische, sondern auch zu Tiefe und Eleganz: „Wenn es um große Weine geht, nimmt sich unser Sauvignon zurück und lässt das Terroir leuchten“, sagt Maitz. Hier sieht auch Ka-

tharina Tinnacher, die sich mit ihrem „Ried Eckberg“ den Sieg bei den Morillons geholt hat, das beherrschende Thema der nächsten Jahre: „Die Sorten treten in den Hintergrund, die größere Rolle spielen künftig die Geschmacksbilder. Dabei kommt es darauf an, wie sich der Charakter der Herkunft im Wein widerspiegelt.“ Genau dafür böten sich die Weinberge der Steiermark mit ihren vielen unterschiedlichen Böden und Kleinklimata auch an, ist Tinnacher überzeugt: „Bei uns entstehen weit spannendere und eigentümlichere Weine als in homogeneren Anbaugebieten.“

Apropos eigentümlich: Willi Klinger, Chef des Österreichischen Weinmarketings, freut sich besonders über die hohe Qualität der Alternativweine: „Wir brauchen diese ‚wilden Winzer‘. Auch wenn das, was sie machen, wohl nie mehrheitsfähig wird, findet man ihre

Produkte längst in Spitzenrestaurants von Skandinavien bis Paris“, stellt er fest.

Chefverkoster Bergler würdigt auch die mittlerweile zum Standard erhobene Bio-Produktion der steirischen Spitzenwinzer, „weil wie bei allen High-End-Produkten die Konsumenten eben auch beim Wein wissen wollen, wie er entsteht“. Eine Herausforderung für die Winzer, auch weil sich trotz steigender Produktionskosten die Preisschraube nicht endlos weiterdrehen lässt. Weinmarkter Klinger hat aber auch für Weinliebhaber mit kleiner Börse Rat parat – mit einem Plädoyer für den klassischen Spritzer ohne Chichi: „Der ist, ganz ohne Blümchen, ohne Schirmchen, noch immer die beste Variante eines Longdrinks auf Weinbasis.“ Ein Teil Wein, ein Teil Wasser. So steht Österreichs liebster Cocktail übrigens sogar in Charles Schumanns legendärer Bar-Bibel.