Süd-Oststeiermark

SAUVIGNON BLANC 2006 KLAUSEN **91**
13 Alk/3,1 Rz/6,7 Sre
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Lage: zwei Plateaulagen der Lage Klausen, Ausrichtung des kleineren Plateaus mit ca. 25 % der Fläche gegen Süden, des größeren Plateaus gegen Westen, Reben zwischen 13 und 35 Jahre alt, kalkfreier, leichter Kulturrohboden aus feinen und groben Tertiärsedimenten auf Schotter
Vinifikation: Lese 6./7. Oktober (19,5 °KMW), Maischestandzeit 18 bis 22 Stunden, Vergärung in großen alten Eichenfässern (2.100 Liter), 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt Anfang Juni 2007
Blütenhonigduft, vielschichtige Aromatik, Vegetabilität und reife gelbe Früchte; elegante Struktur mit Restsäure und gewisser Fülle, dann wieder der gesamte Aromabogen mit sortentypischer Aromenvielfalt.

ROTER TRAMINER 2008 STEINTAL **93**
13,5 Alk/10 Rz/4,4 Sre/Naturkork
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Lage: Kessellage nach Süden am Hang des Stradener Kirchenberges, Rebstöcke über 40 Jahre alt, schwere, kalkhaltige Böden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein
Vinifikation: Lese am 14. und 22. Oktober (20,5 °KMW), Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung in großen Eichenholzfässern, 9 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass
Helles, jugendliches Farbbild; wunderschöne Blütenaromen, vor allem Wildrosenduft, zarter Zitrustouch und Gewürznelken; am Gaumen abermals betörende Sortentypizität, wohldosierte Restsüße, mit angenehmer Frucht- und Extraktsüße kombiniert, abermals klassische Sortenattribute, Wildrosenparfüm, wohlproportioniert, harmonisch und spannend zugleich, große Klasse.

Südsteiermark

MUSKATELLER 2009 GRAND CLASSIC **87**
12,5 Alk/Drehverschluss
Weingut Familie Adam-Lieleg, Eichberg-Trautenburg (www.adam-lieleg.at)
Reduktive, helle Farbe, zartes Gelb mit Grünreflexen; im Bukett Blütenaromen mit Würzefaktor, Wildrosen, feine Muskatnoten; herzhaft trocken, saftige Säurestruktur, abermals feine, sortentypische Aromatik mit etwas Zitrus, feinherber Nachhall, idealer Aperitif.

SAUVIGNON BLANC 2009 RATSCH **88**
12,5 Alk/1,5 Rz//Drehverschluss
Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf (www.potzinger.at)
Lage und Vinifizierung: Sulztal, Kaltenegg, Kittenberg und Höch, ausgebaut im Stahltank in Feinhefekontakt
Helles, reduktives Farbbild, zartes Strohgelb; feine Sortentypizität mit einem Hauch Heublumen, vegetabile Elemente, florale Anteile, aber auch grüne und gelbe Früchte, Stachelbeere, etwas Kiwi; saftig-kernige Fruchtsäure, elegant in der Struktur, eher leichtgewichtig, etwas mehr Würze als im Bukett, auch Mineralität, dann wieder mit Blüten, Frucht und Vegetabilität sortentypisch geprägt.
Anmerkung: Braucht Luft.

SAUVIGNON BLANC 2009 STEINBACH **89**
13 Alk/Glasverschluss
Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz-Steinbach (www.tinnacher.at)
Helleres Gelb mit Strohgoldschimmer; intensiver Sortencharakter im Bukett, angenehme Vegetabilität, Tomatenblätter und reife rote Schote, viel Frucht, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Vogelbeeren, Blüten und Exotik, etwas Mineralität; am Gaumen pikante Fruchtsäure beim Einstieg, saftig und kokett, animierend, wieder Mix aus Vegetabilität, Frucht und Würze, zarte Grapefruitnoten, etwas Vogelbeeren im Abgang.