

## 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 Eichenholzgefässern, 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.