Steirische Terroir- und Klassikweingüter

Kontaktadresse: Pleysteinplatz 412, 8462 Gamlitz
info@stk-wein.at, www.stk-wein.at
Pressekonferenz am 12. März 2008, Wien, Steirereck

Die Winzer der „Steirischen Klassik“ haben sich umbenannt in „Steirische Terroir- und Klassikweingüter STK“. Die zwei wichtigsten Punkte der neuen Philosophie: Mit Ausnahme der Sorte Welschriesling sollen die STK-Weine erst im März des Folgejahres auf den Markt kommen, um dem „Jungweinwahn“ Einhalt zu gebieten. Für die Lagenweine gibt es eine eigene Klassifizierung – „Erste STK Lage“ und „Große STK Lage“ –, zu der die Mitglieder nach hartem internem Ringen gefunden haben. Interessante Ansätze – und vor allem richtig, dass (vielleicht zum Leidwesen so mancher Jungweinfans) ein bisschen mehr Geduld gefragt ist und der Wein damit auch genügend Zeit zur Entwicklung hat.

GELBER MUSKATELLER 2007 STEIRISCHE KLASSIK STK **86**
11,5 Alk/2,8 Rz/6,1 Sre/Glasverschluss
Weingut Tement, Ehrenhausen-Zieregg (www.tement.at)
Schon weitaus mehr sortentypisches Aroma als noch vor wenigen Wochen, zarte Blütendüfte, dezente Frucht, feine Muskatanklänge; am Gaumen frisch und elegant, doch pikant, nobler Sortencharakter mit vornehmer Zurückhaltung und doch feiner Charakteristik.

MORILLON 2006 MOTH THERESIENHÖHE ERSTE STK LAGE **88+**
Magnum
Weingut Erich und Walter Polz, Zieregg-Grassnitzberg (www.polz.co.at)
Feine, hell-röstige Noten, dazu Dörrobst und Trockenfrucht; am Gaumen mehr Frucht und Vegetabilität als erwartet, zarter Schmelz, gewisses „Schmalz“, elegante Struktur, klares, gekonntes Finish.

MORILLON 2006 STEINBACH ERSTE STK LAGE **86**
Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz-Steinbach (www.tinnacher.at)
Helles Farb-Design; dezente Würze mit vornehm zurückhaltendem Charakter; am Gaumen sympathische Ecken und Kanten, etwas Restsäure, röstige Präsenz, die sich intensiviert, lebendiges Finish, Kakao im Nachhall.

SAUVIGNON BLANC 2006 SULZ ERSTE STK LAGE **89**
13,5 Alk/3,9 Rz/5,4 Sre/Magnum
Weingut Gross, Ratsch an der Weinstraße (www.gross.at)
Kühle, feine Aromatik, zarte Vegetabilität, Blütenornamente und schüchterne Fruchtanklänge; am Gaumen eleganter Einstieg mit mehr Frucht, vor allem Stachelbeeren, dazu angenehme Vegetabilität mit zart röstiger Ergänzung, ein „leiser“, doch tiefgründiger Wein – wie sein Produzent.

SAUVIGNON BLANC 2006 KLAUSEN ERSTE STK LAGE **91**
13 Alk
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Vielschichtig in der Nase, reife, gelbe und getrocknete Früchte, etwas Vegetabilität (rote Schote) und ein Blütenhauch; tolle Komplexität am Gaumen, zart gedörrte Frucht, röstig ergänzt, warm, tief und innig, immer wieder beeindruckt die Bandbreite aus Frucht, Vegetabilität, Blüten und Röstaromen.

MORILLON 2003 PFARRWEINGARTEN GROSSE STK LAGE **90**
Weingut Sattlerhof, Gamlitz-Sernau (www.sattlerhof.at)
Relativ helle Farbe; jugendlich-röstiges Feeling im Bukett; am Gaumen noch pikante Fruchtsäure neben noblem Holzeinsatz spürbar, süß-röstig, Karamell und Kakao, geschmeidig in der Textur, Biskuit im langen, intensiven Nachhall.

SAUVIGNON BLANC 2002 ZIEREGG GROSSE STK LAGE **92+**
14 Alk/Magnum
Weingut Tement, Ehrenhausen-Zieregg (www.tement.at)
Jugendliche Farbe mit Zitrusglanz; süß-aromatisch das Bukett: Blütenhonig, helle, aber intensive Röstnoten, mit allen Düften des Orients geschmückt; am Gaumen Fruchtsäure mit Pikanz, Reife mit Fülle, Holz als röstige Bereicherung, Trockenfrucht und Blüten in vielschichtiger Finesse, ein großartiges Gesamtkunstwerk.

MORILLON 2001 ROSENLEITEN ERSTE STK LAGE **88**
Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein (www.winkler-hermaden.at)
Goldglanz; Casali pur, Rumtopf, gereifte Sekundäraromatik (Holz) und auch Tertiärnoten; am Gaumen reif, etwas Dörrobst, getrocknete Feigen, Honig, trocken-extraktsüße Noblesse.