Süd-Oststeiermark

GEMISCHTER SATZ 2011 **87**
12 Alk/3,9 Rz/5,7 Sre/Drehverschluss
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Lagen: Weingärten am Saziani, Buchberg und Steintal, Reben über 30 Jahre alt, 20 % Riesling, 20 % Sämling, 15 % Goldburger, 15 % Müller Thurgau, 10 % Gewürztraminer, 10 % Welschriesling, 10 % Weißburgunder
Böden: Sedimentböden aus dem Tertiär, kalkhaltige, sandige Lehme, Sandstein, Sarmatschotter sowie Basaltverwitterungsböden
Vinifikation: Lese am 13. September mit 17,5 °KMW, 12 Stunden Maischestandzeit, ungekühlte, spontane Vergärung in Edelstahltanks, 5 Monate auf der Feinhefe gereift
Vielschichtig in der Aromatik, zartes Parfüm mit würzigen und fruchtigen Noten, auch Kräuter; am Gaumen saftig und kernig, sauber und unkompliziert, schöne Säure für den Jahrgang, wieder breit gefächert in der Aromatik, Traminer kommt gut zur Geltung, Riesling und Welschriesling vermitteln angenehme Säure, sympathische, niveauvolle Komposition, die schon im Weingarten stattgefunden hat.

GEWÜRZTRAMINER 2011 SELECTION **92**
13,5 Alk/halbtrocken/Drehverschluss/10 Euro
Weingut Gießauf-Nell, Klöch (www.giessauf-nell.at)
Noch jugendlich, traubig-weinig in der Aromatik, „Hirsch-Zitronella“ und Wildrosenparfüm; am Gaumen Fortsetzung der sortentypischen Aromenbandbreite, gelungene Sorteninterpretation im charmant-halbtrockenen Bereich.

PINOT NOIR 2007 **91+**
13,5 Alk/2,6 Rz/4,7 Sre/Naturkork
Weingut Neumeister, Straden (www.neumeister.cc)
Lage und Vinifizierung: Klausen, kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkhaltige leichte Böden aus tertiärem Sediment auf Schotter und Sandstein, Lese am 12. Oktober mit 20 °KMW, Gärung und Maischestandzeit 21 Tage, biologischer Säureabbau, Reifung 24 Monate in Burgunderfässern
Typische Farbe, helleres, gereiftes Granat; sehr intensiv sortentypisch im Bukett, angenehme Morbidität, dezente Goudron-Würze, Beerenkoch und Toasting legen zu; am Gaumen wohliger Mix aus Kochnoten (Beeren und Maronisud), röstigen Elementen und positiv morbiden Effekten, in jeder Phase sortentypisch, nobler Kakaonachhall, beachtliche Länge bei eleganter Struktur.

Südsteiermark

MUSKATELLER FRIZZANTE 2011 **88**
11,5 Alk
Weingut Erwin Sabathi, Lötschach (www.sabathi.com)
Feine Perlage; dezente Aromatik mit eleganter Sortentypizität, angenehmes Parfüm.

GELBER MUSKATELLER 2011 ERSTE STK LAGE PERZ **93-?**
13 Alk/6,5 Rz/4,9 Sre/Drehverschluss
Weingut Gross, Ratsch an der Weinstraße (www.gross.at)
Lage und Vinifizierung: Subriede des Ratscher Nussbergs auf 450 Meter Seehöhe, kalkfreier Sand (Flusssand), 20 Jahre alte Reben, Lese und Traubenselektion per Hand, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame Vergärung im traditionellen Holzfass, 5 Monate Ausbau auf der Feinhefe
Jugendliches, helles, zartes Farbbild, ein Hauch Gelb mit Grünreflexen; wunderschöne Aromatik, intensives Muskatparfüm mit Blütenvielfalt und ätherisch-erotischer Duftbandbreite; am Gaumen noch eine Steigerung, nicht nur im aromatischen Sinn, sondern auch vom Charakter und von der Konsistenz, Eleganz paart sich mit Struktur, relativ kraftvoll für die Sorte, doch mit Trinkfreudigkeit versehen, zarte Fruchtsüße und vielleicht ein bisschen Restsüße, jahrgangstypisch von reifer Säurestruktur geadelt, hocharomatisch und intensiv, geht schon ein klein wenig in die florale Traminerreife hinein, immer noch