

**PANORAMA**  
Badens Weiße  
fern vom Mainstream

**PROFILE**  
Baumanière –  
drei Sterne aufpoliert

**PROBE**  
Lemberger schafft  
den Durchbruch

**PRAXIS**  
Sauerbier –  
naturale Bierwel

# sommelier mein

Frankreich  
Korsika  
Der eigene Weg  
Sancerre & Co.  
Pinots lassen staunen

## Sparkling Twenties

Die 20er-Jahre werden das Jahrzehnt der  
klassischen Flaschengärer

## Jonglieren an der Mühle

Daniel Schicker bespielt zu Philip Rachingers  
Küche die gesamte Weinklaviatur







**Rieslinglese in der Lage Edelschuh**

zu verpassen.“ Die gegenteilige Tendenz ist beim Grauburgunder zu beobachten. Der nimmt mehr und mehr eine ähnliche Position ein, wie der Morillon: als komplexer, anspruchsvoller Wein, hauptsächlich auf Orts- und Rieden-Ebene. Während der Morillon seinen Schwerpunkt in Leutschach und Ehrenhausen mit ihren kalkreichen Böden hat, fühlt sich der Grauburgunder auf den Basaltverwitterungs- oder Schotterböden im etwas wärmeren Vulkanland Steiermark am wohlsten. Beim Weingut Krispel steht die Sorte sogar ganz oben im Sortenspiegel, noch vor dem Sauvignon. „Speziell die

kräftigen Riedenweine sind hervorragende Speisebegleiter“, berichtet Stefan Krispel. Als er den Betrieb 2007 übernahm, verkaufte Krispel 950 Liter Grauburgunder, heute sind es 50.000. Die Sorte ist drauf und dran, sich zum USP im Vulkanland Steiermark zu entwickeln. Seit die Winzer den Mut haben, mehr mit Gerbstoff zu arbeiten, gewinnt die Sorte an Format und Spannung, wie auch Krispel beschreibt: „Unsere Grauburgunder haben immer viel Farbe, weil wir relativ lange Maischestandzeiten haben.“ Die Erfolge, die er und Spitzenbetriebe wie Neumeister und Frauwallner mit Grauburgunder erzielen, „motivieren auch kleine Winzer, ihren Grauburgunder in gebrauchten Fässern bis Mai auszubauen, statt die Weine früh zu füllen. Das ist wirklich eine positive Entwicklung.“ Der Grauburgunder ist aber keineswegs nur im Südosten im Aufwind. Auch im Weingut Elsnegg in der Südsteiermark genießt die Sorte hohe Bedeutung. Als kräftiger, reifer Typ mit leichtem Kupfertönen ausgebaut.

### Welschriesling Geheimtipp

Als phänomenal ist die jüngste Entwicklung beim Welschriesling zu bezeichnen. Er galt lange Zeit als einfacher Zechwein. Erst der

Klimawandel in Verbindung mit einer Veränderung des Weingeschmacks in Sommelier- und Weinbarkreisen löste eine ganz neue Entwicklung aus. Gefragt sind Weine, die intensiv würzig schmecken, ohne überbordende Frucht und mit moderatem Alkohol, salzig und mit feinem Gerbstoffgerüst. Genau das kann der Welschriesling, vorausgesetzt, die Rebstöcke haben ein gewisses Alter erreicht. „Die Sorte verspricht für die Zukunft aufgrund ihrer späten Reife und hochwertigen reifen Säure einiges. Sie reflektiert auch den Boden sehr gut und hat feine Gerbstoffe aufgrund ihrer Kleinbeerigkeit. Viele glauben, da wäre Maischegärung im Spiel, dabei bauen wir unsere Welschrieslinge klassisch aus“, so Armin Tement. Auch dank der Erfahrung mit dem Welschriesling lässt Katharina Tinnacher auch beim Sauvignon mutig und ohne Kompromisse den Jahrgangscharakter zum Ausdruck kommen. „Unser Flamborg Sauvignon hatte 2017 gerade einmal 12,5 %vol. Alkohol. Ein Lagen-Sauvignon mit weniger als 13 %vol. wäre noch vor zehn Jahren undenkbar gewesen. Doch wir haben die Erfahrung mit dem Welschriesling gemacht, dass Weine auch mit 11,5 oder 12,0 %vol. filigran aber zugleich komplex und substanzreich sein können.“

SASCHA SPEICHER

## Sauvignon Blanc

94

**2018 Ried Pössnitzberg „Große STK Lage“ Alte Reben, Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Erwin Sabathi; 53,40 €**

Bergheu, Johanniskraut, Reduktion im Hintergrund, Wermutkraut, Zitrusnoten, Anis und Fenchelsamen; sehr dicht, burgundisches Mundgefühl mit klarer Sauvignonaromatik

92

**2018 Ehrenhausen „Korallenkalk“ Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Tement; 17,00 €**

markante, aber gepflegte Reduktion, rauchig und kalkig schon im Duft, Zwiebelconsommée, Algen; setzt sich so fort, Austern, Dill, extrem salzig, anspruchsvoll und komplex

91

**2018 Ried Knily Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Weingut Jaunegg; 20,00 €** duftend-animierende Reduktion mit Zwiebelkonfitüre, elegante herbe Süßlichkeit; präsent, straffe

Saftigkeit, voluminöse Struktur, satte, mineralische Länge, baut viel Spannung auf

**2018 Ried Kranachberg „Große STK Lage“ Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Sattlerhof**

reduktiv und vegetabil, Kohlrabi, dann auch Passionsfrucht, reife Stachelbeere, süßliche Kräutervürze (Estragon); dichter Schmelz, Basmatireis, feine Gerbstoffe, die Frische und Tiefe verleihen

**2018 Ried Hochsteinriegl Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth; 32,00 €**

Himbeerblätter, Dill, weiße Johannisbeere, Kumquat, florale Anklänge; Holzeinfluss dezent, cremige Fülle, konzentriert und dicht, festes Finale

**2018 Ried Kranachberg Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC Weingut Skoff Original - Walter Skoff; 21,50 €** leicht flintig, minzig, Erbse, grüne Bohnen, Stachelbeere; Brennessel am Gaumen, saftig, leicht kalkig-salzige Textur, kühle Würze, gute Balance

**2018 Ried Höllriegl „Am Alten Pfarrweingarten“ Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Ewald Zweytick; 29,00 €** satte, würzige Nase, florale Anklänge, Pomelo; druckvoll, große Länge, salzig, pikant, feines Grünteetannin, dicht, aber nicht schwer

90

**2018 Ried Buch „Große STK Lage“ Sauvignon Blanc, Vulkanland Steiermark DAC Weingut Frauwallner; 29,00 €**

Zwiebelkuchen, glasierte Schalotten mit weißem Balsamico-Essig, ätherisch, Wermutkraut, animierende Reduktion; ebenso herzhaft und pikant am Gaumen, mittlerer Druck, salzig-herzhaftes Finish

**2018 Ehrenhausen Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Weingut Gross; 15,50 €** noch verschlossen, Salzmandel, Grüntee, Apfelschale; stoffig, bissiger Grip, vegetabil-gemüsig, texturgetragen, griffig, Frische gebende Gerbstoffe

**2018 Ried Hochberg Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Pongratz; 17,80 €** pfeffrig-minzig, leicht rauchig, tolle, expressive



Kräuteraromatik; griffig, komplex, vegetabil, wuchtig und druckvoll, gut integriertes Holz

**2019 Kitzack-Sausal Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC; Weingut Schauer**

Fassprobe, noch ungestüme Reduktion, rauchig, zitronig-zwiebelig, viel Schieferwürze; straff und mit viel Zug, sehr pikant

## Morillon/Chardonnay

94

**2018 Ried Moarfeitl „Große STK Lage“ Morillon, Vulkanland Steiermark DAC**

**Weingut Neumeister; 37,00 €**

frische zitrische Nase, elegante hellhefige Reduktion, sehr burgundische Anmutung, frisches Heu, Salzzitrone; fein, filigran, und doch wuchtig, Schwarztee, attraktiv zartherbes Finale, Nougat

93

**2018 Ried Pössnitzberg „Große STK Lage“ Alte Reben, Chardonnay, Südsteiermark DAC**

**Weingut Erwin Sabathi; 53,40 €**

Salzmandel, Heu, Grüntee, Pampelmuse, Lakritz; feine Röstnoten, gekonnte Reduktion, druckvoll, fokussiert, engmaschig, sehr wuchtiges Finale

91

**2018 Ried Kaargebirge**

**Chardonnay, Vulkanland Steiermark DAC**

**Weingut Krispel; 26,00 €**

wuchtig, deutliche Röstnoten, leicht speckig, gelbe Frucht, kandierte Zitrusfrucht, salzig; griffig, Mandel am Gaumen, salzig und rauchig unterlegt

**2018 Ried Jägerberg „Erste STK Lage“**

**Chardonnay, Südsteiermark DAC**

**Weingut Hannes Sabathi; 19,00 €**

feine Würze, rauchig, Heu, Nougat, frischer gelber Apfel; Rooibos-Tee, der sich mit feinem Tannin fortsetzt, Salzmandeln

**2018 Ried Buch „Große STK Lage“**

**Morillon, Vulkanland Steiermark DAC**

**Weingut Frauwallner; 27,00 €**

Vanille, Banane, röstig, flintig, aber eher breit angelegt; sofort präsent, saftig, elegante Röstaromatik, fein vegetabil, mit langem würzigem Finale

90

**2018 Ried Grassnitzberg**

**Chardonnay, Südsteiermark DAC**

**Weingut Erich und Walter Polz; 19,50 €**

reifer Typ, gelbfruchtig, Mirabelle, Akazie, weißer

Nougat mit Pistazien; feines Teetannin, druckvoll, stoffig, milde Säure, Nuss-Nougat im Finale

**2018 Ried Grassnitzberg**

**Chardonnay, Südsteiermark DAC**

**Weingut Primus; 14,90 €**

Cerealien, gelber Apfel und Apfeling; stoffig, pikant, druckvoll, Grüntee, karamellierte Nüsse

**2019 Kapfenstein**

**Morillon, Vulkanland Steiermark DAC**

**Weingut Winkler-Hermaden; 12,00 €**

rauchige Nase, dezente, eher dunkle Reduktion, hopfige Würze; sehr präsent, ohne fett zu sein, Apfelschale, Weißbrotkruste, griffiger Typ

## Gelber Muskateller

91

**2018 Ried Höllriegl „Am Alten**

**Pfarrweingarten“**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Ewald Zweytick Wein; 24,00 €**

zeitlose, muskatige Würze, etwas Strauchbasilikum, florale Pfeffernoten; pikant, straff, viel Zug, sehr druckvoll, salzig-mineralisch unterlegt

90

**2019 Eichberg**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Weingut Kollerhof am Eichberg; 10,00 €**

unglaublich duftig, aromatisch, Bergamotte, Litschi, Menton-Zitrone; setzt sich genauso fort, animierend, saftig, tolle Balance

**2018 Ried Oberglanz**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Weingut Repolusk; 11,00 €**

Bergamotte, Strauchbasilikum, Rosenholz, Blutorange; üppiger Vertreter mit Kraft, aber dennoch mit Balance, pikantes Spiel

**2018 Ried Krepskogel „Erste STK Lage“**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Weingut Erwin Sabathi; 18,80 €**

expressiv floral, Flieder, Strauchbasilikum, Bergamotte, leicht schotig; bleibt genauso expressiv am Gaumen, Liebstöckel, Kampotpfeffer, wuchtig

**2019 Gamlitz**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Weingut Tschermonegg; 13,00 €**

ultra-duftig und vielschichtig, Bergamotte, Grüntee, Litschi; sehr saftig, sehr frisch, pikant, dezent fruchtsüßer Schmelz, griffig unterlegt

89

**2019 „Sand & Schiefer“**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Weingut Tement; 13,00 €**

Mandarine, Marille, Johanniskraut und Holunderblüte; saftig, frisch, balanciert, unkomplizierter Genuss mit Niveau und festem Kern

**2019 Ried Schemming Gelber Muskateller, Vulkanland Steiermark DAC**

**Weinhof Alois und Franziska Pfeifer; 12,20 €**

Bergamotte, Strauchbasilikum, Rosenholz, Litschi; extrem duftig, setzt sich auch sehr aromatisch am Gaumen fort, dann auch pikant fruchtig

**2018 Ried Steinkogl**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Weingut Kollerhof am Eichberg; 12,00 €**

extrem duftig, extrem frisch, Minze, Melisse, Strauchbasilikum, Bohnenkraut; saftig, cremige Textur, feinhefig, milde Säure, geschmeidig

**2018 Ried Gamitz „Erste STK Lage“**

**Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC**

**Weingut Lackner-Tinnacher; 21,00 €**

feine, aber laute Muskatwürze, Muskatnuss, Bergamotte, Mandarine, Kumquat; fester Typ mit feiner, griffiger Textur, Bitterorange

## Grauburgunder

93

**2018 Ried Saziani „Große STK Lage“**

**Grauburgunder, Vulkanland Steiermark DAC**

**Weingut Neumeister; 37,00 €**

feine Reduktion, gedünstete Zwiebel und Popcorn, leicht rauchig, Heu, heller Tabak, Nougat; druckvoll und vertikal, Salzlakritz, sehr dicht, nie ausladend, bleibt sehr präsent

92

**2018 Ried Hochstrandl**

**Grauburgunder, Vulkanland Steiermark DAC**

**Weingut Krispel; 27,00 €**

feine rauchige Art, Orangenschalen, Ingwer, Kakao; griffig, feine Tannine, nussig, auch etwas Getreide, sehr dicht, mit Tiefe, salzig animierend

**2018 Ried Steinbach „Erste STK Lage“**

**Grauburgunder, Südsteiermark DAC**

**Weingut Lackner-Tinnacher; 22,00 €**

eleganter, nussiger Duft, Orangenschale, Kastanie, Birne, Tabak; gelungener Holzeinsatz, samtige Fülle, zarter Gerbstoff; vielseitiger Speisebegleiter