

**PANORAMA**  
Weißes Burgenland  
definiert sich neu

**PORTRÄT**  
Iiro Lutter – stilsicher  
im Essen

**PROBE**  
Silvaner beweist  
Wandlungsfähigkeit

**PRAXIS**  
Die zehn Trends  
der Bierwelt

# sommelier meiningers

**Sekt**  
Deutsche  
Sektmacher  
Die Szene boomt  
**Die Top 12**  
Die besten Flaschengärer



## Louis auf Reisen

Robert Jankowskis flüssige Antworten  
auf kulinarische Entdeckungstouren

## Nachwuchssommelier

Marius Müller gewinnt den Titel

PLUS Sommelier-Union Intern





Straden im Vulkanland Steiermark –  
Hochburg des Weißburgunders

# Auf den zweiten Blick

**Die Renaissance oder Neuinterpretation des Welschrieslings, die in den vergangenen Jahren in der Steiermark eingeläutet wurde, bewegt die Weinszene. Doch es gibt noch mehr Rebsorten zwischen Straden und St. Stefan, die ein ähnliches Potenzial besitzen und bisher deutlich unter Wert als schnelldrehende Cashcow, Allrounder in der Gastronomie oder Lokalkolorit wahrgenommen werden. Wie groß ist das Potenzial von Gelbem Muskateller, Weißburgunder und Schilcher in der Steiermark? Eine Recherchetour mit verblüffenden Erkenntnissen.**

**G**elber Muskateller Südsteiermark? Bei vielen Weingütern häufig der erste Wein, der in der Preisliste den Stempel „ausgetrunken“ erhält. Der „klassische“ Weißburgunder? In der Regel der günstigste Wein – neben dem „klassischen“ Welschriesling –, der sich als gastronomische Allzweckwaffe blendend verkauft. Schilcher? Ohnehin ein ganz eigener Kosmos, beschränkt auf die Weststeiermark und dort ein wichtiger Bestandteil der lokalen Identität. So erklärt sich, dass die drei Rebsorten im Steirischen Sortenspiegel die Plätze drei, vier und fünf einnehmen, mit

deutlichem Vorsprung vor dem Morillon alias Chardonnay. Warum also nach „Höherem“ streben? Die Antwort ist einfach: Weil es viele Winzer gibt, die ausloten wollen, welches Potenzial Weißburgunder, Gelber Muskateller und Blauer Wildbacher in den unterschiedlichen Gebieten und Orten des steirischen Weinlandes besitzen. Auch aus den verschiedenen Terroirs leitet sich eine starke Motivation ab: Wie unterscheidet sich ein Weißburgunder vom Vulkanboden im wärmeren Mikroklima des Vulkanlands Steiermark vom Korallenkalk-Weißburgunder aus Ehrenhausen?

## Weißburgunder – Hochburg im Südosten

Den inoffiziellen Rekord hält aktuell das Weingut Krispel in Hof bei Straden. Der rasant gewachsene Betrieb führt sechs verschiedene Weißburgunder im Sortiment, vom generischen Gebietswein über Orts- bis zu vier verschiedenen Riedenweinen. Gewachsen auf Sand-, Schotter, tonigen Lehm- und Kalksedimentböden sowie Basalt-Verwitterungsböden. Klassische Vulkanerde oder Basalt sind zwar namensgebend für das Anbauggebiet, rund



um Straden jedoch nur in einzelnen Lagen anzutreffen. Kein Problem für den Weißburgunder, denn der fühlt sich auch auf Lehm oder Schotter pudelwohl, insbesondere, wenn der Kalkanteil etwas höher ist. Neusetzberg Alte Reben und Kaargebirge kamen erst mit dem Jahrgang 2018 als Lagenweine ins Kripel Sortiment. Vulkanverwitterungsboden versus Sand-Schotter. Der Neusetzberg rauchig und mit reifer Frucht, der Weißburgunder von Kaargebirge würzig-nussig und mit strahlender Frucht. „Leider gibt es in unserem Gebiet noch zuwenige Winzer, die sich intensiv mit Weißem Burgunder im absoluten Spitzensegment befassen, aber das ist nur eine Frage der Zeit“, sieht Stefan Kripel noch viel schlummerndes Potenzial. Rund um Straden sind auch verhältnismäßig viele ältere Weißburgunder-Anlagen vorhanden, die in den 1980er- oder 90er-Jahren angelegt wurden. Das ist wichtig, wenn es um Lagen- und Ortsweine mit Herkunftscharakter geht: „Der Weißburgunder kann Herkunft und Boden sehr gut zeigen, darum werden bei mir die Lagenweine gleich ausgebaut, zunächst in kleinen, gebrauchten Fässern, dann in großen, neutralen Fässern.“

Walter Frauwallner verarbeitet mit seinem Weingut in Straden rund 30 Hektar Reben. Ein Drittel seiner Produktion entfällt auf den Weißburgunder. „Die Vorliebe für die Sorte entstand schon bei meiner Ausbildung in der Südsteiermark beim Weingut Maitz. Dort hat mich der Stermetzberg immer begeistert. Außerdem bietet er uns im Vulkanland Steiermark die Möglichkeit, uns zu profilieren. Denn Sauvignon und Gelber Muskateller sind auf vielen Weinkarten mit der Südsteiermark besetzt, der Weißburgunder ist eine offene Nische. Darum habe ich auch frühzeitig auf Riedenweine gesetzt.“ Sein Ried Buch, genau wie der Stradener-Ortswein, wachsen auf vulkanischen Böden und spiegeln deren Wärme und Rauchigkeit wider. Um den Weißburgunder auf Ortsweinebene etwas kompakter zu halten, arbeitet Frauwallner mit längeren Maischestandzeiten, auf Lagenebene mit 500-Liter-Fässern. Seine Weißburgunder-Anlagen wurden großteils 2001/2002 gepflanzt, wie der weit überwiegende Teil der heute fast 700 Hektar, die den Weißburgunder auf den dritten Platz des Sortenspiegel in der Steiermark geführt haben.



FOTO: KOLLERHOF

**Auf den schottigen Böden von Eichberg entwickelt der Muskateller maximale Frische**

Bei der Verkostung Ende April zeigte der Südosten der Steiermark, warum er als Hochburg des Weißen Burgunders gilt: Acht der 22 besten Weißburgunder der Probe stammen von Winzern aus dem Vulkanland Steiermark, mit einem herausragenden Ried Klausen vom Weingut Neumeister an der Spitze. Der wurde nur von einem Wein übertroffen: Weißburgunder Ried Kittenberg 2017 vom Weingut Gross. Gewachsen im kühlen Sausal in der Südsteiermark auf einer Mischung aus Kalk und Schiefer, verleihen die mehr als 40-jährigen Reben diesem Weißburgunder eine Komplexität, die nur sehr selten anzutreffen ist. Klausen und Kittenberg gehören auch im internationalen Vergleich zu den höchstbewerteten Weinen aus dieser Sorte, wie überhaupt die Steirische Spitze beim Weißburgunder erstaunlich breit gefächert ist. Ehrenhausen mit seinen überwiegend kalkreichen Böden könnte nach den Ergebnissen der Probe den Titel als Weißburgunder-Hot-Spot der Südsteiermark für sich beanspruchen. Dafür sprechen drei sehr gut bewertete Ortsweine von Maitz, Gross und Erzherzog Johann, alle drei wurden im großen Holzfass ausgebaut. Doch der Weißburgunder ist in der Südsteiermark relativ gleichmäßig vertreten und bringt

### Steiermark gesamt (5.096 ha; Stand: 2020/2021)

Sauvignon blanc	902 ha
Welschriesling	800 ha
<b>Weißburgunder</b>	<b>698 ha</b>
<b>Blauer Wildbacher</b>	<b>535 ha</b>
<b>Muskateller</b>	<b>505 ha</b>
Morillon/Chardonnay	387 ha

### Südsteiermark (2.744 ha)

Sauvignon blanc	691 ha
Welschriesling	428 ha
<b>Muskateller</b>	<b>366 ha</b>
<b>Weißburgunder</b>	<b>340 ha</b>
Morillon/Chardonnay	251 ha

### Vulkanland Steiermark (1.671 ha)

Welschriesling	328 ha
<b>Weißburgunder</b>	<b>297 ha</b>
Sauvignon blanc	157 ha
<b>Muskateller</b>	<b>130 ha</b>
Morillon/Chardonnay	114 ha

### Weststeiermark (639 ha)

Davon Blauer Wildbacher	402 ha
(63 Prozent)	

auf unterschiedlichsten Terroirs sehr gute Weine hervor. Mario Weber fand einen hohen Weißburgunderanteil und verhältnismäßig viele alte Reben vor, als er sich 2010 dem Weingut Kodolitsch in Seggauberg anschloss, gepflanzt auf Korallenkalk in der Ried Rosengarten. „Der ganz feine Typ des Burgunders ist für mich der Weißburgunder. Die Herausforderung ist aber in manchen Jahren, die perfekte Phenolreife zu erwischen“, lautet seine Erfahrung.

Katharina Tinnacher beweist, welchen Ausdruck der Weißburgunder in Gamlitz erreichen kann, wenn eine Reihe von Voraussetzungen erfüllt sind: Alte Reben und vor allem altes Rebmaterial, eher schottrige Böden und ein etwas kühleres Mikroklima, dazu die passende Bewirtschaftung, um die Feinheit und Frische zu bewahren. „Bei uns sind die Weißburgunder-Trauben nicht größer als beim Morillon. Weißburgunder ist auch eine der ältesten Sorten hier in der Region. Weißburgunder bzw. Klevner stand früher als Synonym für den besten Wein des Betriebs.“ Mit einem strahlenden, edel gereiften Weißburgunder Kabinett aus 1983 unterstreicht sie ihre Worte eindrucksvoll.

### Gelber Muskateller – Südsteirischer Dreiklang

Ein Schatz alter Reben hütet die Winzerin auch im Fall des Gelben Muskatellers. In der Ried Gamitz stehen Reben, die in den 1960er-Jahren gepflanzt wurden. Ausgefällene Stöcke werden nachbesetzt. Ihr Muskateller von alten Reben auf Schotterboden drückt sich eher muskatig-würzig und kräutrig aus, weniger fruchtig-expressiv als der klassische Gamlitzer-Muskateller von wärmeren Standorten auf Sandboden. „Bei entsprechendem Rebmaterial und einem Ausbau mit langem Hefelager im Holzfass,

erreicht ein Muskateller in der Südsteiermark ein Reifepotenzial, das dem eines Rieslings ähnelt.“

Die meisten Gelben Muskateller in der Südsteiermark werden jedoch produziert, um im Frühling und Sommer nach der Ernte den Menschen Vergnügen zu bereiten. Dieses Erfolgsrezept hat ihn in nur etwas mehr als einem Jahrzehnt vom achten auf den vierten Rang im Sortenspiegel nach vorne katapultiert. Rund 70 Prozent der aktuell 523 Hektar konzentrieren sich auf die Südsteiermark. Schiefer – Schotter – Sand, geografisch ausgedrückt Kitzack-Sausal – Eichberg – Gamlitz: Hier fühlt sich der Gelbe Muskateller besonders wohl. In der Höhe auf Schiefer wird der Charakter dunkler, rauchiger; muskatige Würze, Teearomen und vegetabile Noten von Strauchbasilikum bis Rosenholz schieben sich in den Vordergrund, während die kühlen, schottrigen Lagen von Eichberg sehr frische, zitrusfruchtige Muskateller, zuweilen auch mit schotig-grünen Aromen und pikantem Säureerv fördern. Exotische Früchte, Litschi und Holunderblüten sind charakteristisch für viele Gelbe Muskateller aus Gamlitz, der wärmsten Weinbauzone der Südsteiermark. Der Sattlerhof bietet inzwischen zwei Muskateller auf Ortsweinebene an: Gamlitz und Eichberg. „Der Gelbe Muskateller ist in unserem Betrieb in den letzten Jahren verstärkt von Gamlitz nach Eichberg gewandert, weil wir finden, dass Eichberg Dank der Kombination aus Kühle, Höhe und Boden ein sehr eigenständiges Profil beim Gelben Muskateller besitzt. Die Gamlitzer Muskateller sind weit fruchtiger, expressiver. Ein Profil, das jeder liebt, aber eben nicht ganz so eigenständig.“

Ein Gamlitzer Betrieb, der seit Jahren in prominenter Lage am Kranachberg einen Gelben Muskateller erzeugt, ist das Weingut Peter Skoff Domäne Kranachberg. Gebiets-

wein, Ortswein und Einzellage – die Brüder Peter und Markus Skoff bespielen die ganze Qualitätspyramide mit der duftigen Visitenkarte der Südsteiermark. „Auf Lagenebene haben wir dazu gelernt. Der Gelbe Muskateller braucht Top-Lagen, gerne auf Kuppen mit guter Belüftung, dann reift er länger ohne Fäulnis und wir können etwas reifer ernten.“ Resultat ist ein Kranachberg Gelber Muskateller, der in warmen Jahren von seiner dichten, geschmeidigen Textur schon fast an Traminer erinnert.

### Schilcher – Glaubens- und Geschmacksfrage

In der gesamten Steiermark wird Blauer Wildbacher auf 519 Hektar angebaut. Schilcher darf er jedoch nur in der Weststeiermark DAC heißen. Nachvollziehbar, denn hier ballen sich mehr als Dreiviertel der gesamtsteirischen Schilcherfläche, aktuell 402 Hektar. Ein wenig Sauvignon, Weißburgunder oder Muskateller runden in manchen Betrieben das Sortiment ab, andere konzentrieren sich voll und ganz auf den Blauen Wildbacher. So wie das Weingut Friedrich. „Wir wollen zeigen, wie vielseitig die Rebsorte ist“, erklärt Christian Friedrich. Frizzante, Sekt, Rotwein, Schilcher und auch weißgepresst als Blanc de Noirs oder lieblich als Spätlese. Die Produktpalette, die Friedrich aus dem Blauen Wildbacher zaubert, ist verblüffend. Bereits im Kernbereich, beim trockenen roséfarbenen Schilcher, ist die Vielfalt groß. Vom klassischen Allrounder, leicht drowsig und mit spürbar CO<sub>2</sub>, über den glasklaren, vergleichsweise hellen Stainzer Ortswein mit einladender Wildkirschfrucht bis zu den drei Einzellagen und hier dann noch mit einer im Barrique ausgebauten Variante als Spielerei. Die Weinberge reichen hier in Langegg bis auf 600 Meter, was einen Teil



Sand – Schiefer – Schotter: Auf diesem Untergrund fühlt sich der Gelbe Muskateller besonders wohl



der Frische erklärt, die den Schilcher auszeichnet. Die Höhe verstärkt zusätzlich den Charakter des Blauen Wildbachers mit seiner rassigen Säure und expressiven Frucht zwischen Roter Johannisbeere, Wildkirsche und Holunder. Resultat ist ein unverwechselbarer Roséwein mit intensiver Farbe. Soweit herrscht Einigkeit, doch dann geht es ans Eingemachte.

Das Weingut Jöbstl baut nicht nur Blauen Wildbacher an, sondern offeriert den zahlreichen Privatkunden zur Abrundung auch Weißburgunder oder Gelben Muskateller. Dafür ist die Interpretation beim Schilcher eher puristisch. „Wir sind gegen Schilcher mit Holz oder BSA und finden, diese Weine sollten eher als Blauer Wildbacher verkauft werden, um das Profil des Schilchers zu schärfen“, erklärt Johannes Jöbstl. Er plädiert auch dafür, den Schilcher richtig trocken auszubauen, möglichst unter 2 g/l Restsüße. „Mir ist aber auch bewusst, dass der klassische Schilcher fast am schwierigsten zu verkaufen ist.“ Eine Glaubensfrage: Dem Mainstream anpassen, bedeutet mehr Süße, moderate Säure, oder die Einzigartigkeit betonen, was gewisse Verbrauchergruppen von vorneherein ausschließt. Unzweifelhaft ist das große Potenzial des Blauen Wildbachers als Sektgrundwein.



Weststeiermark: Heimat des Schilchers

Kaum ein namhafter Erzeuger verzichtet auf Schilcher Sekt, wobei sich auch hier die Frage stellt, Tankgärung oder klassische Flaschengärung. Und dann ist da noch das Thema Rotwein, das in Zeiten des Klimawandels auch an Bedeutung gewinnen dürfte. Johannes Jöbstl ist es 2017 gelungen, einen hervorragenden Blauen Wildba-

cher zu keltern: würzig und blaubeerig, mit festem griffigem Gerbstoffgerüst. „Kleine Beeren, dicke Schalen, hoher Kernanteil, hohe Säure“, fasst er die Eigenschaften der Sorte zusammen, die die Rotweibereitung zur Gratwanderung machen. Ziemlich viele Optionen für eine streng regionale Spezialität.

*Sascha Speicher*

## Weißburgunder

95

**2017 Weißburgunder, Ried Kittenberg, „FR 1STK“, Südsteiermark, Weingut Gross, 25,- €** würzige Nase, Brotgewürz, Fenchelsamen, gelber Apfel plus Schale, etwas Heu; feingliedrig, saftig und pikant, hochelegant, salzig und ausgeprägt mineralisch, pikante saftige Länge; großer, komplexer Wein

94

**2019 Weißburgunder, Ried Klausen, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Neumeister, 23,- €** reife Kernobstfrucht, Birne-Quitte, im Hintergrund kräutrige Würze, Estragon, Senfsaat; fruchtiger Schmelz, gekonnter Holzeinsatz, breitschultig, wird dann kompakt, salzig, dezent fruchtiger Schmelz, perfekt balanciert

93

**2019 Weißburgunder, Ried Pfarrweingarten, „GSTK“, Südsteiermark, Familienweingut Sattlerhof, 50,- €** Haselnuss, etwas Popcorn, orange Zitrusfrüchte samt Schalen, frische, süße Gartenkräuter; Kerbel; super salzig, eng und druckvoll, gepuffert von cremiger Textur, nussig, ein Hauch BSA, große harmonische Länge

**2020 Weißburgunder, Ried Steinbach, „1STK“, Südsteiermark DAC, Weingut LacknerTinnacher, 23 - €** würzige Nase, Erbsen, ein Hauch Reduktion, vor allem ausgeprägte Kräuterwürze, Majoran, etwas Anis; sehr geschliffen mit festem Kern, saftig, leicht salzig unterlegt, kompakt

**2020 Weißburgunder, Ried Annaberg, Südsteiermark DAC, Landesweingut Silberberg, 13,- €** sehr nussig, Haselnuss, feine Röstnoten und dezente, unaufdringliche Reduktion, Senfsaat und Hopfen; pikant, salzig und elegant, geschliffene Tannine, gut dosierter Schmelz, sehr balanciert

92

**2019 Weißburgunder, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC, Weingut Gross, 15,50 €** reife Frucht mit Ananas, etwas Mango, florale Anklänge, etwas Popcorn, Mais, weißer Nougat, Pistazie; Popcorn bleibt, Ananas auch, saftig mit viel Druck und pikantem Zug, leicht rauchig

**2021 Weißburgunder, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Winkler-Hermaden, 9 - €** dezente, würzige Art, helle Apfelnoten, puristisch, sehr salzig-mineralisch, feine,

leicht hopfige Würze, edle Reduktion, fester Kern, puristisch und intellektuell; der beste „klassische“ Weißburgunder der Probe!

**2019 Weißburgunder, Ried Neusetzberg, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Krispel, 14,- €** ausgeprägt aromatisch, gegrillte Ananas, Toastbrot, etwas Vanille, sehr internationale Machart, aber auf Top-Niveau, salzig, tonig-mineralischer Grip, gute Frische im Finale, dabei sehr fokussiert

**2020 Weißburgunder, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC, Weingut Wolfgang Maitz, 17,50 €** offene, leicht säuerliche Kernobstfrucht, Zimt, ganz leicht zestig; offener Typ, Birne, leicht natural, extrem animierend, saftig, schlank, sehr guter Zug, sehr pikant, sehr straff, vibrierend

**2020 Weißburgunder, Gamlitz, Südsteiermark DAC, Weingut Hannes Sabathi, 14 - €** leichte Reduktion, rauchig, Popcorn, moderner Typ, Pinienkerne, weißer Nougat, Pistazie, etwas Honig, Erbse; straff und fest am Gaumen, internationale Machart mit gepflegter Reduktion, salzig, geradlinig

**92**

**2020 Weißburgunder, Ried Sernauberg, „Privat“, Südsteiermark DAC, Weingut Peter Masser, 35,- €**  
reife, ausgeprägt exotische Frucht Guave bis Mango, auch Banane, Sesam, Kokos; überrascht am Gaumen mit Säurezug, salziger Mineralität, großer Saftigkeit und sehr gut eingebundenem Holz

**2018 Weißburgunder, Ried Kreuzberg, „Signum blanc“, Südsteiermark DAC, Signum Blanc OG 110,- €**  
frische Ananas, Dill, feine Kräuterwürze, leicht laktisch, Marzipan, Kokos; fester Kern, überrascht mit seiner vertikalen Art, leicht nussig, ausgeprägt salzig, verstärkt durch Mineralität, bleibt sehr präsent, ohne Üppigkeit

**2017 Weißburgunder, Ried Kranachberg, Südsteiermark, Weingut Peter Skoff - Domäne Kranachberg, 16,- €**  
minzige Kräuterwürze, viel Melisse, schon spürbar gereift, offen, cremige, geschmeidige Fülle, leicht kalkige Textur, schmeichelndes Finale mit dezent frischem Nerv

**91**

**2019 Weißburgunder, Ehrenhausen, Südsteiermark DAC, Erzherzog Johann Weine 12,90 €**  
Nuss, Kokos, Vanille, reife, gelbe Frucht, Ananas, Quitte, Waldmeister; sehr intensiv, warm, dicht und kraftvoll, eher der horizontale Typ, aber mit mineralischer Tiefe

**2021 Weißburgunder, Vulkanland Steiermark DAC, Weinhof Gollenz, 8,90 €**  
verhaltene, feine Nase, leicht nussig, Macadamia, Pistazie, frische, eher süße Gartenkräuter, Kerbel, Estragon; kraftvoll, stoffig und intensiv, sehr saftig, gute Länge, engmaschig, sehr klassische Machart auf bestmögliche Weise

**2021 Weißburgunder, Südsteiermark DAC Weingut Tschermonegg, 9,10 €**  
frische, kräutrige Nase, gelber Apfel, ganz leicht rauchig, Apfelschale; eleganter klassischer Weißburgunder, zart nussig, feine, leicht salzig-kalkige Mineralität, dicht, gute Tiefe, sehr gut dosierter Schmelz

**2020, Weißburgunder, „Reverenz“, Wein aus Österreich, Weingut Muster.gamlitz 15,20 €**  
offene Art, Apfelkompott, auch Birne, Nelke, geröstete, karamellisierte Nüsse, stoffiger, reifer Typ, festes Tanningerüst gibt Struktur und Frische, kompakter Kern, Fruchtschmelz

**2019 Weißburgunder, Ried Buch „GSTK“ Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Frauwallner 27,- €**  
feine, klare Nase, Golden Delicious; internationaler Typ mit dichtem, moderat süßem Schmelz, fester Kern, bleibt bis ins Finale sehr intensiv, mineralische Leitplanken

**2019 Weißburgunder, Ried Seindl, „Erste Lage Eruption“, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Müller Klöch - Eruption, 19,- €**  
reife Art, duftet nach Holzfässern, ausgeprägte Würze, auch leichtes Toasting, Tonkabohne, Marzipan, geröstete Haselnuss; salzig-mineralischer Grip, üppig, wuchtig

**90**

**2021 Weißburgunder, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Müller Klöch - Eruption, 7,90 €**  
intensive, reife Zitrusfrucht, kräutrig, Melisse, etwas Heu, Golden Delicious; dichter Schmelz, kraftvoll, stoffig, feine Extraktsüße, intensiv

**2020 Weißburgunder, Ried Höchtemmel, Südsteiermark DAC, Weingut Schauer, 22,- €**  
beginnende Reife, Apfel-Birne, helle Brotkruste und -gewürze, am Gaumen Ananas, fruchtsüßer Schmelz, kraftvoll, warmer Typ

**2020 Weißburgunder, Ried Schemming, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Pfeifer Daniel, 16,40 €**  
exotische Nase, Guave und Ananas, Weißbrot; fruchtiger Schmelz, stoffig und cremig, im Hintergrund Gerbstoff, der Struktur gibt

## Gelber Muskateller

**92**

**2020 Gelber Muskateller, Ried Steinbach Fürst, „1STK“, Südsteiermark DAC, Familienweingut Tement, 23,- €**  
sehr intensiv, Rosenholz, Strauchbasilikum, blüht am Gaumen voll auf, viel reife orange Zitrusfrucht, pikant, verspielt, animierend, extrem komplex, ganz feiner Tee-Tannin-Grip

**2019 Gelber Muskateller, Ried Krois, Südsteiermark DAC, Weingut Wolfgang Maitz, 25,- €**  
zitrusfruchtig, Kalamansi, Rosenholz, etwas Earl Grey, super pikant, ausgeprägt salzig und mit pikantem Säurespiel (!), spektakulärer Wein, der sich vom erwarteten Geschmacksbild löst

**91**

**2021 Gelber Muskateller, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Neumeister, 13,- €**  
gepflegt wild und traubig, leicht hopfig, Muskatnuss; saftiges Mundgefühl, feiner Gerbstoff, sehr viel Zug, pikant, viel Extrakt, Orangenblüten

**2021 Gelber Muskateller, Ried Gamlitzberg, Südsteiermark DAC, Weingut Strauss Gamlitz, 11,70 €**  
Zitrusfrucht, Kalamansi, Kumquat, im Hintergrund auch würzig-pfeffrige Noten; stoffig, sehr trocken, kompakt, mineralischer Grip, salzige Länge, sehr spannend

**2020 Gelber Muskateller, Ried Kranachberg, Südsteiermark DAC, Weingut Skoff Peter; 15,- €**  
Kühlgäraromatik, grüner Apfel, traubiger Typ, Bergamotte, Strauchbasilikum, auch dunkle Gewürzaromen, pikant, griffig, salzig, sehr kompakt, intensive aromatische Fülle

**2020 Gelber Muskateller, Ried Steinriegl, Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth, 19,50€**  
feine Reife, offene Frucht mit Litschi, Bergamotte, Orangenschale und -blüte, leicht muskatige Würze, kernig, intensiv, saftig, feiner Zug

**2019 Gelber Muskateller, Ried Oberglanz, Südsteiermark DAC, Weingut Peter Masser, 26,- €**  
reife, würzige Art, Rosenholz, Earl Grey, Orangenschale, Litschi, cremige, ölige Fülle, dichter Schmelz, nussig, sehr komplex

**90**

**2021 Gelber Muskateller, „Natural“, Steiermark, Weingut Hannes & Petra Harkamp, 15,50 €**  
Strauchbasilikum, Litschi, Tomatenblätter; pikant, sehr salzig, sehr straff, eher floral-kräutrig, attraktiv, animierend, leicht kalkig, hefige Textur im Hintergrund

**2021, Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC, Weingut Strauss Gamlitz, 9,80 €**  
kühler, eher frischer Typ, Bergamotte als Leitaroma, Veilchen, Flieder, Orangenblüte; saftig, dicht, feiner Schmelz, leicht salzig, kalkige Textur, enormer Zug, sehr pikant

**2021 Gelber Muskateller, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Frauwallner, 9,50 €**  
Litschi, Bergamotte, Strauchbasilikum, am Gaumen sehr fokussiert, kompakt, fester Kern, saftig-salzige Länge

**2020 Gelber Muskateller, Kitzeck-Sausal, Südsteiermark DAC, Landesweingut Silberberg, 11,- €**  
nussige Anklänge, leicht minzig, frische Kräuterwürze, Eisenkraut, Strauchbasilikum; komplex, Orangenschale und -blüte, saftig, engmaschig, feiner mineralischer Grip

**2021 Gelber Muskateller, Eichberg, Südsteiermark DAC, Weingut Kollerhof am Eichberg, 10,50 €**  
fruchtiger Typ, Litschi, Rosenholz, Strauchbasilikum; sehr salzig, dicht und eng verwoben, duftige Blüten- und Gewürzaromatik am Gaumen, 1001 Nacht

**„Muskateller Brut“, Steiermark, Weingut Hannes & Petra Harkamp, 18,50 €**  
eher moderat fruchtbetonter Typ mit zarter Perlage, feine Art, muskatige, pikante Würze; saftiges Spiel, sehr trocken, animierend mit salzig-mineralischem Grip, super trinkig!

## Schilcher

**90**

**2021 Schilcher, Weststeiermark DAC, Weingut Pichler-Schober, 7,- €**  
schwarze Johannisbeere, saftig, pikant, rassiges Spiel, griffig, gute Säure, verpackt in Extrakt, leicht schotige Anklänge

**2019 Schilcher, Ried Pirkhofberg Reserve, Weststeiermark DAC, Schilcherweingut Friedrich, 19,90 €**  
deutlich Holz, speckig-rauchig, Marzipan, stoffig und intensiv, sehr voll, Kokos im Abgang

**89**

**2021 Schilcher, Ried Schilcherberg, Weststeiermark DAC, Weingut Schilcherei@ Hannes & Luise Jöbstl, 8,20 €**  
Kühlgäraromatik, Wildkirschbonbon, rote Johannisbeere, rassiges Säurespiel, sehr intensiv und fruchtig

**2021, Schilcher, Ried Langegg, Weststeiermark DAC, Schilcherweingut Friedrich, 8,50 €**  
Wildkirschbonbon, Waldhimbeere, sehr intensiv, sehr fruchtig, saftig und pikant