



Die Weinlese in Straden

Weingut Neumeister, Südsteiermark, Österreich

SAUVIGNON BLANC ALTE REBEN 2008

Auf 0,42 Hektar in den Lagen Klausen und Buchberg wachsen die Trauben für diesen Wein. Zusammen ergeben sie knapp 600 Liter. Zu gering sind die Erträge, um sie einzeln auszubauen

Sperrig wie die Reben selbst scheint mir der erste Schluck. Ich sitze in meiner Küche und erinnere mich an den letzten Sommer, als wir inmitten der Weinstöcke standen - alt und knorrig, von Moos bewachsen, teils mit gespaltenem Stamm. In den Boden waren sie schon verwachsen, als Christoph Neumeister sie von den Männern übernahm, die sie einst pflanzten. Sie wurden älter mit ihren Reben, bis ihnen die Bewirtschaftung in den Steillagen über Straden eine zu große Mühsal wurde. Ein paar Zeilen hat er bekommen: Sauvignon Blanc aus dem Jahr 1967 und 1951, die ältesten Stöcke von 1937. Bei denen dürfte es sich um die ältesten Sauvignon-Blanc-Stöcke in ganz Österreich handeln.

Den Wein gab es damals allerdings noch nicht zu verkosten, er lag noch auf der Feinhefe. Umso mehr freue ich mich, als die Flasche mit der Post kommt. Erregung und Vorfreude lassen die Zeit besonders hochgerüstet erscheinen, und ich versuche, die Flasche ein paar Tage zu ignorieren. Als ich es nicht mehr aushalte, öffne ich sie

mit zur Schau getragener Teilnahmslosigkeit, so wie man einen Wald-und-Wiesen-Grauburgunder öffnen würde.

In hellem Goldgelb läuft er ins Glas, untermalt von einem imaginären Trommelwirbel. In der Nase ist zunächst ein formidables Nichts, bevor er ein wenig Gras, Kräuter und ein paar nasse Steine preisgibt. Der Wein zwingt mich, mich von allen Erwartungen zu trennen, die man an einen steirischen Sauvignon Blanc hat. Geschwätzigkeit ist nicht seine Art.

Im Mund ist er unglaublich druckvoll, man könnte meinen, er würde gleich platzen. Als habe man die doppelte Menge Wein im Mund, eine Art WinZip-Datei, die man erst entpacken muss. Fest und extrem mineralisch ist er, Sauvignon Blanc ist höchstens zu errahnen. Ein untypischer, doch selbstbewusster Auftritt, dem es nicht an Schmiss fehlt: Eine stramme Säure scheidet ihn adrett. Mein Mund vibriert. Er scheint mich anzulachen, ein imaginärer Goldzahn blitzt kurz auf.

Ich atme tief durch, der Wein tut es mir gleich: ab in die Karaffe und auf die

Fensterbank. Der Wein lässt es ruhig angehen, er mag keine Hast.

Nach ca. zwei Stunden in der Karaffe läuft die Nase zur Höchstform auf: Tee, Kamille, Grapefruitzeste, Fenchel und etwas Maracuja nebst Hopfen. Ich jubiliere, mein Getränk scheint ins Plaudern zu geraten. Ich spüle einen Schluck hinunter: cremige Textur, immer noch sehr fest und fokussiert. Dazu kommen Aromen von Sahne-Karamell und im Abgang etwas Kokos. Der Wein ist ultraminalisch und hat einen Trinkfluss, den ich bremsen muss, wenn ich verfolgen will, wie er sich in der Karaffe weiterentwickelt.

Die wenigen Trauben, die die Stöcke tragen, sind kleinbeerig und sehr aromatisch. Jugendliche Fruchtigkeit ist nicht ihr Auftrag. Die Reben wurzeln so tief, dass Regen oder Dürre ihnen nichts anhaben können, ihr Vegetationsverlauf ist deshalb sehr linear und gleichmäßig. Die Trauben werden mit eigenen Hefen über mehrere Monate im Holzfass vergoren, danach bleibt der Wein für 24 Monate auf der Feinhefe. All das beschert dem Wein eine enorme Vielschichtigkeit, die ihn unterscheidet von dem primärfruchtigen Gros der steirischen Weine.

Über drei Tage hinweg habe ich ihn probiert, dekantiert, temperiert, wie man es mit einem großen Burgunder tun würde. Nicht, dass er ins Schwatzen geraten wäre oder wie ein Wasserfall drauflosgeplaudert hätte. Doch hatte er mehr zu erzählen, als die meisten jungen Sauvignons in bunten und zu engen Hosen. Es war ein lakonisches Tutorium in Sauvignon Blanc, kein Wort zu viel, keins zu wenig. Und ich glaube, ich brauche noch eine Lektion.

45 Euro über www.weinhalle.de