



Gekürt: RIESLING CHAMPION 2012

SÜDWEST-FRANKREICH

18 Seiten über die neuen Sterne am Weinhimmel. Diese Appellationen müssen Sie kennen!

DIE RIESLING-ELITE
 Über 1300 Weine getestet - das sind Deutschlands Beste!
 Unglaublich, aber wahr: 15 von ihnen kosten unter 8 Euro

HÖLLENRITT
 Wie ein furchtloser Flieger Reben rettet

bestimmt. «Mein Kranachberg ist immer ein Sauvignon Blanc, dort steht kein Morillon oder Muskateller mehr.» Die grössten Sauvignon der Welt, wie ein Pouilly-Fumé oder ein Sancerre, brauchen schliesslich auch keine Sortenbezeichnung. Sabathi produziert heute 40 Prozent Sauvignon, 70 oder 80 will er erreichen. «Sein Potenzial ist riesig. Der beste Sauvignon ist noch nicht gemacht worden.»

Eleganz statt Üppigkeit
 Sauvignon Blanc fühlt sich in der hügeligen Südsteiermark besonders wohl, dort befindet sich auch der Grossteil der Produzenten. Die Weststeiermark ist Schilcherland, der Blaue Wildbacher macht hier keiner anderen Sorte so

schnell Platz. Das Weingut Neumeister befindet sich in der dritten Unterregion, der Südoststeiermark. Die Winzerdichte ist hier weit geringer als im übrigen Steirerland. Auch für Christoph Neumeister ist Sauvignon Blanc die Sorte mit dem grössten Potenzial in seiner Heimat. Er steht im Eingang seines modernen Weinguts, Sichtbeton und Holz verleihen dem Designhaus einen edlen und doch urtümlichen Charme. «Eigentlich würde ich viel lieber in einem alten, renovierten Winzerhaus arbeiten», sagt Neumeister, um gleich anschliessend zu loben, dass das Gebäude von aussen gar nicht gross auffällt. «Üppige Fruchtweine zu machen, wäre bei uns ganz einfach», meint er. Aber opulente Sauvignon sind hier schliesslich nicht daheim.

Und so probiert er, ganz im Sinne seines Vaters Albert, den Spagat zwischen Trinkbarkeit und Anspruch zu schaffen. Weine zu kreieren, die mit Balance und Eleganz überzeugen und nicht mit plakativer Frucht oder Üppigkeit. Im Ausland spricht er gerne von «Serious Sauvignon», ernsthaftem Sauvignon. «Wir machen ihn so, wie man ihn eigentlich nie machen sollte.» Lange Maischstandzeiten von 12 bis 48 Stunden gehören ebenso dazu wie Spontangärung oder der moderate und späte Einsatz von Schwefel. «Wir haben in den letzten 15 Jahren gelernt, im Keller so wenig zu tun wie nur möglich. Man darf einfach keine Angst vor dem Resultat haben.» Angst hatte Neumeister auch nicht, als ihm ein Traubenzulieferer vor vier Jahren

Mit dem Resultat sehr zufrieden: Christoph Neumeister ist glücklich mit seinem Weissen von den ältesten Sauvignon-Blanc-Reben Österreichs.

0,42 Hektar Sauvignon vermachte. Mit Pflanzjahrgang 1937, 1951 und 1967 handelt es sich wohl um die ältesten Stöcke in ganz Österreich. Obwohl die Sorte hier seit Jahrhunderten angebaut wird, war sie bis vor 30 Jahren vor allem im gemischten Satz zusammen mit Muskateller, Welschriesling oder anderen Varietäten durchmischt auf einer Parzelle zu finden. «Es ist ein Riesenglück, dass die alten Männer diese Stöcke nicht ausgerissen haben», lacht Neumeister. Der daraus produzierte Wein «Alte Reben» überraschte ihn selber: «Ich dachte, das gäbe nun so eine richtige Sauvignon-Bombe.» Das Gegenteil ist der Fall.