

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

# WEINWISSER

## Rares von Mosel, Maremma, Piemont und der Steiermark

Maremma-Star Geppetti • Mascarellos Monprivato • Mosel-Juwelen



- 4 Wein.Persönlichkeit des Monats: Elisabetta Geppetti
- 8 Tasting Maremma-Star Le Pupille • 10 Veritable Renner – Giro d'Italia-Masterclass
- 11 Priorat-Stars «Singulars» • 14 Mosel-Raritäten – Wahre Schätze
- 19 Stars der Steiermark – Raritätenprobe • 24 Rare.wine.tasting – Kultlage Monprivato
- 26 Argentinien – Spannende Weine aus Höhenlagen
- 28 Schatz am Duero – Quinta do Noval Vintage Port Nacional

## STEIERMARK – RARITÄTENVERKOSTUNG



Die besten Steirischen Weissweine werden durch Handarbeit in steilen Lagen gewonnen

## STK-Raritätenverkostung 2018 auf Schloss Kapfenstein

von Alexander Magrutsch

**Zum 14. Mal luden die Steirischen Terroir- & Klassikweingüter STK zu einer der wohl spektakulärsten Präsentationen Österreichs auf Schloss Kapfenstein ein. Unter Beweis gestellt wurde das grosse Reifepotenzial feinsten Lagenweine aus drei Jahrzehnten. Den Schwerpunkt bildete die Sorte Sauvignon Blanc, die in den vergangenen Jahrzehnten in der Steiermark zur Nummer 1 in puncto mineralischer Finesse und Strahlkraft aufgestiegen ist.**

Bei den STK-Weingütern handelt es sich um die absoluten Leitbetriebe in der Steiermark, die sich unter der Marke «STK» als freie Vereinigung zusammengeschlossen haben. Sie haben grossteils seit dem Ende der 1980er Jahre und noch viel mehr in den 1990er Jahren erstmals für Furore gesorgt und den gesamten Steirischen Wein kontinuierlich mit- und weiterentwickelt. Zu den STK-Weingütern zählt die Crème de la Crème der Steiermark. Es sind dies so klingende Namen wie Tement, Sattlerhof, Gross, Polz, LacknerTinnacher, Neumeister, Winkler-Hermaden, Maitz, Erwin Sabathi und Hannes Sabathi. Seit 2018 werden sie durch die Weingüter Wohlmut und Frauwallner verstärkt.

Die STK-Weingüter verstehen sich als Taktgeber in Sachen Steirischer Wein. Mit ihrer internen Lagenklassifikation «Erste STK-Lage» und «Grosse STK-Lage», die im Jahr 2018 ihren zehnten Geburtstag gefeiert hat, haben sie den Herkunftsgedanken auch bei vielen anderen steiri-

schen Betrieben fest im Weinbaukonzept verankert. Die STK-Winzer wurden so zu den Wegbereitern der im Jahr 2018 beschlossenen steirischen DAC-Gebiete Südsteiermark DAC, Vulkanland Steiermark DAC und Weststeiermark DAC.

Das Wesen der STK-Raritätenverkostung unterscheidet sich ganz wesentlich von anderen Weinveranstaltungen in Österreich. Es hat sich schon in den 1990er Jahren gezeigt, dass so mancher Top-Wein über ein viel längeres Reife- und Entwicklungspotenzial verfügt als angenommen. Das hat Georg Winkler-Hermaden vor 14 Jahren auf die Idee gebracht, diese Weine einem breiteren Publikum zu präsentieren und veranstaltet seither diese wunderbare Verkostung auf seinem Weingut Schloss Kapfenstein, an der jedes Jahr rund 400 Gäste teilnehmen. Gleichzeitig haben die STK-Weingüter in den vergangenen Jahrzehnten begonnen, eigene Weinarchive anzulegen, um die gereiften Weine auch gelegentlich zum Verkauf anzubie-

ten. Es stehen also nicht nur neue oder aktuelle Jahrgänge und Weine im Fokus dieser Präsentation. Am 17. November war es wieder soweit und die Winzerinnen und Winzer präsentierten jeweils zwei Top-Rieden in Vertikalen zu vier Jahrgängen. Diese kleinen Vertikalen mit bis zu 30 Jahre alten Weinen machen diese Veranstaltung so einzigartig wie aussergewöhnlich. Das Niveau ist enorm hoch, steigt mit jedem Jahr und selten findet man in Österreich eine solche Dichte an Weinen, denen das Attribut «weltklasse» gebührt.

### Ausdruck und Langlebigkeit

Die gereiften Lagenweine bilden nicht nur das Reifeverhalten und die Jahrgänge ab, sie sind auch ein Spiegelbild für die Weinbauliche und önologische Entwicklung der vergangenen Jahre und Jahrzehnte in der Steiermark. Eine Zeitreise, die auch für die anwesenden Winzer viel Spannendes und so manche positive Überraschung bereithält. Dass die Weine aus guten Jahren getrost nicht nur 20 bis 30 Jahre Reifepotenzial besitzen, sondern nach vielen Jahren Reife mit ihrer Finesse und Aromatik brillieren können, wurde zum wiederholten Mal unter Beweis gestellt. Ein stützendes Säurekorsett und zuweilen knisternde Mineralik bietet den nötigen Rückhalt für ein langes Weinleben in der Flasche.

Die Schlagworte, mit denen die STK-Winzer ihre Weine zusammenfassen, lauten «keen wine» und «steep hills». Dass die Weine begeistern können, beweisen sie seit vielen Jahren. Mit den «steep hills» wird die Herkunft Erste STK-Lage und Grosse STK-Lage bildlich beschrieben: steile Hänge. Die Kriterien wie Bodenart und Mikroklima sind weitere wichtige Faktoren für die interne Klassifizierung der besten Lagen, die sich von den Orts- und Regionalweinen in puncto Feinheit, Mineralik und Lagerfähigkeit deutlich unterscheiden sollen.

Bei den Sorten konnte man in den vergangenen Jahrzehnten eindeutige Schwerpunkte erkennen. Mit dem Sauvignon Blanc hat man eine internationale Rebe in petto, mit der man allerfeinsten Weine erzeugen kann und die sehr gut mit den Böden und dem Klima in der Steiermark korrespondiert. Beim Sauvignon Blanc hat man eine grosse Meisterschaft entwickelt, die auch anderen Sorten zugutekommt: Weissburgunder von kalkreichen oder gar vulkanischen Böden ist gerade in den vergangenen zehn Jahren zum heimlichen Star avanciert und scheint in seinem Facettenreichtum und seiner Strahlkraft momentan spannender zu sein, als die wunderbaren Chardonnays (die in der

## STEIERMARK – RARITÄTENVERKOSTUNG

Steiermark auch Morillon genannt werden), die vor allem in den 1990er Jahren mit dem Ausbau im Barrique stark forciert worden sind. Vor allem beim Chardonnay hat sich der Ausbau stark gewandelt, der unbedingte Einsatz von Barriques ist stark zurückgenommen worden und hat den mittelgrossen (450 bis 500 Liter) und grossen Fässern Platz gemacht, um der Herkunft und der Identität mehr Freiraum zu gewähren. Ebenfalls den Sprung in die Liga der Lagenweine haben die Aromasorten Gelber Muskateller und Traminer geschafft, während der weit verbreitete Welschriesling als Regional- oder Ortswein einen guten, fruchtbetonten Wein für alle Tage abbildet.

Ein Bonus für die jährlich rund 400 Weinfreunde, die zu dieser grossartigen Veranstaltung in die Oststeiermark anreisen, sind die Gastwinzer aus anderen Gebieten, die ebenfalls mit ihren gereiften Weinen anreisen. Winzer von anderen österreichischen Weinbaugebieten waren in den vergangenen Jahren ebenso zu Gast wie VDP-Betriebe oder Weingüter aus dem Friaul. Zur Tradition geworden ist auch, dass man den Tag zusammen mit den Gästen auf Schloss Kapfenstein bei einer grossen Party mit exzellenter Kulinarik aus der Schlossküche ausklingen lässt.

Info: [www.stk-wein.at](http://www.stk-wein.at)

### Verkostung

120 grossartige Lagenweine standen zur Verkostung bereit, wobei es den Weingütern jedes Jahr frei steht, welche Weine und Lagen sie aus ihrem Portfolio präsentieren – gemäss dem Motto und Titel der



Armin Tement verantwortet mit seinem Bruder Stefan die Weine in dritter Generation

Veranstaltung «Raritätenverkostung». Die Auswahl für den Weinwischer wurde auf die absoluten Highlights beschränkt, die zumindest in die Kategorie «Exzellent», meistens in die Kategorien «Gross» oder «Weltklasse» fallen. Dieses Jahr schien die Dichte an grossartigen Weinen besonders hoch, was auch als Spiegelbild der Entwicklung des steirischen Weinbaus angesehen werden kann. Die Verkostungserfahrung der vergangenen Jahre und Jahrzehnte birgt es in sich, dass wir das Trinkfenster durchaus in Jahrzehnten bemessen können und müssen. Den Schwerpunkt der Weinbeschreibungen von Alexander Magrutsch und Georg Schwab (wab) bilden die Aromasorten, allen voran Sauvignon Blanc.

1. STK-Lage = Erste STK-Lage  
G STK-Lage = Grosse STK-Lage

**2001 Perz 1.STK-Lage, Gelber Muskateller, Gross:** Wunderbare Würze mit Kümmelaromen, zeigt Wärme und zugleich auch noch viel Frische und Präsenz, Minze lugt frech hervor, zum Abgang hin mit Leben und Rasse punktet. Weiterhin mit Rückhalt. **17.5/20 –2025**

**2017 Perz 1.STK-Lage, Gelber Muskateller, Gross:** Alles da, was man von einem feinen Muskateller erwarten kann; sowohl aromatisch, als auch elegant und charakterstark, niemals vordergründig und vor allem die Frucht immer dezent andeutend; in sich ruhend. Beginnt erst im Abgang seinen Lebenswillen und sein Potenzial auszuspielen. **18/20 2020 – 2030**

**1997 Nussberg G STK-Lage, Morillon, Gross:** Ein delikater und offenherziger Wein mit milder Reife und einem betörenden Mix aus Nussaromen auf steinig-kühlem Grund, einfach köstlich. Aus einem ausgezeichneten Jahr und wird noch lange auf dem Höhepunkt verweilen. (wab) **18.5/20 –2035**

**2012 Buch, Sauvignon Blanc, Frauwallner:** Süsses Fruchtspiel, das an Marille erinnert, dahinter die typische und dezente wunderbare vulkanische Rauchigkeit, wirkt fleischig, stoffig und kraftvoll, mit samtigem Trinkfluss, jugendlich. **16.5/20 –2035**

**2014 Buch, Sauvignon Blanc, Frauwallner:** Die charismatische Ausstrahlung ist bestechend, baut durch sein Wechselspiel von Kühle und Wärme Spannung auf, intensiv aromatisch, Fenchel, weisser Spargel, stoffig, samtig und wieder zart rauchig. **16/20 –2035**

**2017 Buch, Sauvignon Blanc, Frauwallner:** Bietet neben der griffigen Fruchtausprägung auch rauchige Noten

### STK-Lagen

Intern definieren die STK-Weingüter ihre Weine und Herkünfte in Regional-, Orts- und Lagenweine. Letztere werden in Grosse STK-Lage und Erste STK-Lage gegliedert und folgendermassen definiert:

#### Grosse STK-Lage

Die Trauben für diese Weine reifen in Weingärten mit einem besonders günstigen Kleinklima. Der Ausbau dieser Weine erfolgt mit langer Reifezeit und ist auf die optimale Entwicklung der Terroirnoten und der Mineralität abgestimmt. Weine der Kategorie Grosse STK-Lage sind komplex in ihrem Aromageflecht, weisen einen eigenständigen Charakter auf und sind besonders lagerfähig. Weine der höchsten STK-Qualitätsstufe reifen mindestens 18 Monate, bevor sie ihr Weingut verlassen. Frühestens erhältlich am 1. Mai nach 18 Monaten.

#### Erste STK-Lage

Weine mit dieser Qualitätsbezeichnung werden aus spät geernteten Trauben von den wertvollsten Lagen der STK-Weingüter gewonnen. Eine lange Reifezeit gewährleistet, dass sich die Weine der Kategorie Erste STK-Lage ausdrucksstark und vielschichtig präsentieren und über ein Reifepotenzial von vielen Jahren verfügen. Erhältlich ab 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres.

#### Save the date

Die STK Weingüter laden am 15. Juni 2019 zur sommerlichen STK-Jahrgangspräsentation ins Weingut Hannes Sabathi. Die grosse Vielfalt des steirischen Terroirs präsentieren die STK-Weingüter anhand von über hundert Regions-, Orts- und Lagenweinen.

Karten erhältlich bei [www.oeticket.com](http://www.oeticket.com)

vom vulkanischen Boden, alles fein und dicht verpackt, knackig und mit Biss, besitzt Kraft und ist gleichzeitig konzentriert. **18/20 2020 – 2035**

**2007 Buch, Weissburgunder, Frauwallner:** Kommt nach zehn Jahren wunderbar lebendig und frisch über den Gaumen und zeigt jugendliche Präsenz, feinste Burgunderaromatik, druckvoll, spannt einen grossen aromatischen, wie auch knisternen, mineralischen Bogen und bleibt lang im Nachhall. (wab) **18/20 –2037**

## STEIERMARK – RARITÄTENVERKOSTUNG

**2011 Flamberg, Sauvignon Blanc, LacknerTinnacher:** Scheint jetzt seinen ersten jugendlichen Höhepunkt zu erklimmen und überzeugt mit knisternder Salzigkeit, Strahlkraft und kompakter Würze, besitzt viel innere Kraft und gebündelte Finesse, die lange anhalten. **18/20 –2040**

**2012 Flamberg, Sauvignon Blanc, LacknerTinnacher:** Die Wärme des Jahres spiegelt sich in der samtigen Art wider, balsamisch an den Lippen haftend und am Gaumen mit feiner Würze und vor allem salziger Ader punktend; bei aller Kraft immer mit eleganter Ausstrahlung und subtilen Momenten, cremiger Trinkfluss. **18/20 –2038**

**2013 Flamberg, Sauvignon Blanc, LacknerTinnacher:** (Magnum) Ein kraftvoller und zugleich feingliedriger Vertreter mit Kirsche und Kümmel im breit gefächerten Aromabogen, elegant und vom Boden geprägt; sehr stoffig, mundfüllend und doch immer elegant wirkend. **18/20 –2038**

**1991 Steinbach 1.STK-Lage, Morillon, LacknerTinnacher:** Offenherzig und tiefgründig wirkt dieser Wein nach 27 Jahren immer noch jung und zeigt Aromen von weissen Blüten und Edel-Pflaume, dazu ein Hauch Rosinen: Am Gaumen getragen von feiner Fruchtsüsse, besitzt Spannung und innere Dichte, griffig; «Alt»wein? Ja, bitte! (wab) **18.5/20 –2043**

**2007 Klausen 1.STK-Lage, Weissburgunder, Neumeister:** Steht jetzt in voller Blüte da, mit typischer Walnussaromatik und Mandelnote, enorme Salzigkeit baut sich auf, während der Wein immer mehr Druck, Eleganz und Vitalität entwickelt, das alles wird im Hintergrund von einer cremigen Textur konterkariert. **18/20 –2040**

**2017 Klausen 1.STK-Lage, Weissburgunder, Neumeister:** Wirkt noch ganz embryonal und erinnert an grüne Walnüsse, Salbei, Lorbeer und Rosmarin; die kompakte Art zeigt auch einen vitalen Kern und stoffige Dichte. Viel zu jung. **18/20 2021 – 2043**

**2007 Saziani G STK-Lage, Grauburgunder, Neumeister:** Mit diesem Feuerwerk an Aromen, Finesse, kompakter Bauart, Kern und Biss ein grandioses Statement, wie grossartig ein Grauburgunder sein kann, wenn er von Könnern und aus besten Lagen kommt! **18.5/20 –2038**

**2016 Saziani G STK-Lage, Grauburgunder, Neumeister:** Tolle Substanz und begeisternd engmaschig gewoben, zeigt viel Mineralik, in jeder Phase edel, fein und mit grossartiger Ausstrahlung, in seiner Jugendlichkeit noch kaum alles



Die STK-Winzer überzeugen mit einem durchdachten Lagen-Konzept

erfassbar an ständig neuen aufblitzenden Nuancen. Ein würdiger Nachfolger vom 2007er, wiewohl die ebenfalls präsentierten Jahrgänge 2015 und 2012 beiden Weinen kaum nachstehen. **18.5/20 2020 – 2045**

**2012 Hochgrassnitzberg G STK-Lage, Sauvignon Blanc, Polz:** (Magnum) Strahlt von A-Z pure Harmonie auf allerhöchstem Niveau aus, erinnert aromatisch an Lorbeer und Zitrusfrüchte, zeigt sich mit seiner Jugendlichkeit enorm salzig, vital und voller Spannung. Allerfeinster Wein. **18.5/20 –2043**

**2013 Hochgrassnitzberg G STK-Lage, Sauvignon Blanc, Polz:** (Magnum) Enorm stoffiger Wein, der im Hintergrund enormen Druck entwickelt; im Vordergrund stehen Aromen wie Stachelbeeren, Spinat und Schotengemüse gepaart mit einem Hauch von Karamell im Abgang, über allem steht die Eleganz. **18/20 –2040**

**2015 Hochgrassnitzberg G STK-Lage, Sauvignon Blanc, Polz:** (Magnum) Hebt sich stilistisch mit seinem zartherben Tannin-hintergrund von seinen Vorgängern ab und wirkt dadurch stoffig, fleischig und auch steinig; aromatisch glockenklar, frisch zupackend und in Summe extrem jugendlich und verschlossen. **18.5/20 2021 –2050**

**2012 Grassnitzberg 1.STK-Lage, Morillon, Polz:** Dicht und tief, zart rauchig; pikant und durchgängig druckvoll, kühle mineralische Eleganz in jeder Phase, tiefgründige, gleichwohl mitreissende Aromatik, ganz lang – perfekter Burgunder in seiner ersten Reife. (wab) **18.5/20 –2050**

**2012 Schusterberg 1.STK-Lage, Sauvignon Blanc, Maitz:** «Rund» ist das markanteste Attribut, daneben vollmundig, wenig, kraftvoll und von steinig-salziger Ader durchzogen, bei aller Kraft und Harmonie auch zart wirkend. **18.5/20 –2030**

**2013 Schusterberg 1.STK-Lage, Sauvignon Blanc, Maitz:** Auch hier zunächst mit Harmonie punktend, danach setzen sich Spiel und innere Spannung durch, bis der Wein in ein salziges und zupackendes Finale mündet, das von Aromen nach Kaffirlimettenblättern und heissem Stein begleitet wird. **18/20 –2040**

**2017 Schusterberg 1.STK-Lage, Sauvignon Blanc, Maitz:** Hier die frische und jugendliche Version mit Aromen nach Mandarine, Bergamotte, Grüntee und Limette; alles wirkt noch recht knackig, salzig und vital; mit ein wenig Zeit werden die Vorzüge noch besser in den Vordergrund treten. **17.5/20 2021 – 2045**

**2012 Edelschuh, Sauvignon Blanc, Wohlmuth:** (Magnum) Erzeugt ein saftig-samtiges Mundgefühl, scheint dem ersten jugendlichen Höhepunkt nahe zu kommen und bekräftigt das durch Charme und Harmonie, runde Sache, im Hintergrund schwingt viel Vitalität mit. **18.5/20 –2040**

**2015 Edelschuh, Sauvignon Blanc, Wohlmuth:** Ein Wein, der alles in sich bündelt: Druck, Spannung, ein Spiel reichlich warmer Frucht und kühler Mineralik vom Schiefer. Spielt alle Stücke! und das bereits in diesem Stadium. Mit Luft zeigen sich Mineralik und exotische Früchte. **18.5/20 2021 – 2045**

## STEIERMARK – RARITÄTENVERKOSTUNG

**2015 Steinriegl, Sauvignon Blanc, Wohl-muth:** Noch ganz jugendlich und voller Frucht, das Aroma nach Mandarine sticht hervor; an Gaumen einerseits cremig und samtig, andererseits schwingt eine mineralische Salzigkeit im Hintergrund mit, kraftvoller Auftritt und tolle Erscheinung. **18+/20 2020 – 2045**

**2010 Pössnitzberg G STK-Lage, Char-donnay, Erwin Sabathi:** Punktet mit reichlich Würze und wirkt kompakt gebaut, dazu kommt Kraft und eine feine Steinobst-frucht; hat Tiefgang; ein kühler Hauch unterstreicht die Jugendlichkeit; griffig und finessenreich. (wab) **18+/20 –2030**

**2013 Krepkogel 1.STK-Lage, Gelber Muskateller, Erwin Sabathi:** Bietet mit seiner ausgewogenen Art ein gutes Bei-spiel für die Harmonie und Strahlkraft, die ein Muskateller besitzen kann; saftig, frisch, erinnert an Anis, wirkt samtig und würzig und in jeder Phase jugendlich. **18/20 –2035**

**2017 Krepkogel 1.STK-Lage, Gelber Muskateller, Erwin Sabathi:** Ein fülliger Muskateller, sehr wenig und kraftvoll auftretend, dazu stoffig wie Samt, im Hintergrund schwingt die herzhafteste Vita-lität mit. **18/20 2021 – 2038**

**2008 Pfarrweingarten G STK-Lage, Morillon, Sattlerhof:** Offenherzig und mit kühler Note und einem Hauch von Wil-liamsbirne; am Gaumen ganz engmaschig gewoben und gleichzeitig saftig, zeigt viel Substanz und wirkt tiefgründig; glänzender Stil. (wab) **18.5/20 –2045**

**2014 Kranachberg G STK-Lage, Sauvi-gnon Blanc, Sattlerhof:** Ein Beweis dafür, dass Könnerschaft auch aus einem vermeintlich schwächeren Jahr grossartige Weine zaubern kann; kühles Jahr – kühle Aromen, ein Wein, der von seiner un-glaublichen inneren Spannung und mine-ralischen Würze lebt, dazu eine ani-mierende Säure, wie wir sie schon seit einigen Jahren nicht mehr hatten, langan-haltend, elegant, ein Kunstwerk der filigranen Art. **18+/20 –2035**

**2015 Kranachberg G STK-Lage, Sauvi-gnon Blanc, Sattlerhof:** Das Wärme aus-strahlende Gegenstück zu 2014; zeigt mit seiner jugendlichen Strahlkraft bereits viel Tiefgründigkeit, es gibt Vieles zu entdecken, Vieles verbirgt sich noch; alles ist umrahmt von warmer Würze nach Fenchel und Anis, baut kontinuierlich Spannung auf und hinterlässt einen langen Nachhall. Grosser Sauvignon Blanc. **18.5/20 2021 – 2045**



Gestyhte Flaschen mit tollem Inhalt

**2016 Kranachberg G STK-Lage, Sauvi-gnon Blanc, Sattlerhof:** Alles an diesem Wein wirkt intensiv, das facettenreiche Fruchtspiel gepaart mit steinigen Noten, die mollig wirkende Dichte und Kraft, eigentlich die ganze Aura des Weines bis hin zum langen Abgang. Und alles ist fein gewoben und auf Langlebigkeit ausgelegt. **18+/20 2021 – 2050**

**2005 Kranachberg G STK-Lage, Char-donnay, Hannes Sabathi:** Hell strahlende Frucht und mit sanftem Trinkfluss ausgestattet, dazu kommt ein subtiler Schmelz, reichhaltig, fein balanciert, wärmende Aromatik und gute Länge. (wab) **18.5/20 –2028**

**2007 Kranachberg G STK-Lage Reserve, Sauvignon Blanc, Hannes Sabathi:** (Magnum) Hier spielt die Magnum ihren Vorteil aus, der Wein ist immer noch sehr fruchtbetont und erinnert an Pfirsich und Stachelbeeren; es ist alles da, Saftigkeit, Dichte, Druck und Volumen, in Summe eine runde Sache mit feinerherber Note im Abgang. **17.5/20 –2030**

**2013 Kranachberg G STK-Lage Reserve, Sauvignon Blanc, Hannes Sabathi:** (Magnum) ein fruchtintensives Erlebnis, lebendig und frisch, vital und knackig; die salzige Note verleiht dem Wein Spannung, die zum Ende hin in eine leicht rustikal wirkende Herbe übergeht. **18/20 –2033**

**2008 Zieregg G STK-Lage, Sauvignon Blanc, Tement:** Wunderbar gelbfruchtig, erinnert an Pfirsich, dazu auch würzige Fenchelnoten; von A-Z trinkanimierender Charakter einschliesslich salzig knisternder Pikanz, saftig, strahlt Ruhe und Wärme aus. **18.5/20 –2035**

**2010 Zieregg G STK-Lage, Sauvignon Blanc, Tement:** (Magnum) Grossartiger Wein aus einem schwierigen, kühl-feuchten Jahr; die kühle Aromatik spiegelt das Jahr wunderbar wider, der Wein lebt von seiner enormen inneren Spannung, die durch die Mineralik hervorgerufen wird,

enorm vital und bleibt lang auf Zug, noch sehr, sehr jung. **18.5/20 –2038**

**2011 Sulz 1.STK-Lage, Morillon, Tement:** Reiche und belebende Aromatik; sonnige Frucht, Quitte und Südfrüchte treten in den Vordergrund; viel Schmelz, verspielt und dennoch dicht und griffig, Noblesse aus einem Guss; grosse Klasse! (wab) **18.5/20 –2035**

**2008 Klöcher Hochwarth, Sauvignon Blanc, Winkler-Hermaden:** Strahlt Harmonie aus, wirkt elegant und im Trinkfluss samtig und cremig, Lorbeer und Anis dominieren die Aromatik, dazu gesellt sich eine dezente erdige Würze; jetzt am Höhepunkt, die Karamellnote verrät beginnende Reife. **16.5/20 –2025**

**2016 Klöcher Hochwarth, Sauvignon Blanc, Winkler-Hermaden:** Die Aromen nach Birne und Rosmarin sowie der wärmende Charakter spiegeln das etwas mildere Klima der Oststeiermark wider, dazu paaren sich erdige Würze und herbe Kräuteraromen sowie Salz, hinter all dem schlummert die Kraft des Weines. **16.5/20 –2030**

**1997 Olivin, Zweigelt, Winkler-Hermaden:** Der rote Ausnahmewein aus der Steiermark. Reich und tief; die dunkle Kirschfrucht paart sich mit einem Hauch von Trüffel, bietet viele Nuancen an, zeigt sich edel gereift, aber mit immer noch jugendlicher Spannung, mürb-delikates Tannin, schwarzschokoladige Würze, pure Finesse; toller Wein! (wab) **18.5/20 –2035**



Kleines Büchlein mit brisantem Inhalt: Verkostungskatalog

## STEIERMARK – RARITÄTENVERKOSTUNG

**Justin Leone und die Zieregg-Verzauberung**

Von Giuseppe Lauria



Ort der «Verzauberung»: Das Gourmet-Restaurant Tantris

Es war an einem seiner letzten Tage im Münchner Gourmetrestaurant «Tantris», als mir Star-Sommelier **Justin Leone** zu der vom «Meister der Einfachheit» (**Hans Haas**) zart gegrillten Krustentiere-Komposition den Zieregg 2011 einschenkte. Natürlich kannte ich Tements Weine und unvergesslich bleibt mir der 1997er Sauvignon Blanc Zieregg, den es vor mehr als zehn Jahren auf dem Sauvignon-Blanc-Symposium in Graz gab. Dieser Wein hatte mir auf einen Schlag klar gemacht,

welch' Meisterstücke in der Steiermark aus dieser Sorte möglich sind. Damals war das für mich eine neue Erfahrung, die mich seitdem mit dieser Region auf eine emotionale Art und Weise verbindet. Das Familienweingut Tement liegt gut sichtbar auf einem kleinen Bergplateau oberhalb der namhaften Riede Zieregg und gehört zu den bekanntesten und profiliertesten Weingütern der Steiermark. Die Weingärten befinden sich in den besten Lagen der Region. Mit ca. 60% der ausgepflanzten Reben ist der Sauvignon Blanc die wichtigste Rebsorte der insgesamt 80 Hektar. Mit **Armin Tement und seinem Bruder Stefan** ist hier die dritte Generation am Werk. Spät geerntete und vollreife Trauben von den besten Lagen werden hier spontan vergoren, bleiben lange auf der Hefe und reifen vorwiegend in grossen Eichenholzfässern. Die Lagenweine präsentieren sich durch die Bank weg ausdrucksstark, tiefwürzig vielschichtig und von puristischer, pikanter Mineralik. Doch zurück zu Justin und dem Tantris: Diese Kombination mit den gegrillten

Langostinos war einfach eine andere Dimension, das Pairing sorgte mit dem 2011er und seiner rauchig-mineralischen Note und der pikant-exotischen Frucht für ein weinkulinarisches Erlebnis sui generis, das uns verzauberte. Der Wein schaffte es im vergangenen Jahr in unsere Top-100-Liste des Jahres. Und hier folgt die Notiz dazu.

**2011 Zieregg G STK Lage, Sauvignon Blanc, Tement:** Enorm facettenreiches, schier druckvolles, rauchig-mineralisches Bouquet mit animierender Reduktionsnote, die sich wunderbar mit der pikanten Mineralik und den herrlich tropischen und edlen Zitrus-Noten (Mandarine, rosa Grapefruit, geriebene Orangenschale) zu einem komplexen Ganzen vermischt. Im Mund ungemein extraktreich und stoffig mit gelbfruchtigem Schmelz, der von einer pikanten Mineralik griffig umhüllt ist, trotz des Körpers ganz auf der mineralisch-eleganten Seite. Grosse Harmonie und Länge. **19+/20 –2028**

**Premium Weinfachmesse**

MESSEANMELDUNG AB MITTE MÄRZ 2019  
FACHMESSE  
1. Juli 2019  
12 – 18 Uhr

**véritable**

Aloisiusshof › St. Martin / Pfalz

**19**

Gastvortrag  
**FRITZ KELLER**  
(Baden)  
**30. Juni > 14:30 Uhr**  
Nach Voranmeldung  
- kostenfrei -

Über 100 internationale Spitzenwinzer, darunter neu dabei Cantzheim, Franz Keller, Reichsrat von Buhl, Château Lafleur, Château Figeac, Château Cheval Blanc, Château Latour, Château Haut-Bailly und Ornellaia bereichern Deutschlands schönste Weinfachmesse, die neunte véritable im pfälzischen St. Martin. Die diesjährige Masterclass widmet sich dem Thema Craft Beer-Foodpairing, die Verkostung wird geleitet von Dipl. Biersommelier Marvin Müller/Karlsberg Brauerei. Das »get together« bereichert erneut Fleischpapst Ludwig Maurer. Den für alle Interessenten offenen Gastvortrag am Vortag der Messe hält Fritz Keller vom Weingut Franz Keller.

Anmeldung und weitere Informationen unter [www.veritable.de](http://www.veritable.de)

– Nur für Fachbesucher –