

pur **wein** GUIDE

DIE
BESTEN
WEINE
VON
ÖSTERREICHS
WEINGÜTERN



2018/19



GENUSS SO SCHMECKT HERKUNFT.

REBSORTEN

BB	Blauburger
BF	Blaufränkisch
BP	Blauer Portugieser
BW	Blauer Wildbacher
CF	Cabernet franc
CH	Chardonnay (Morillon)
CS	Cabernet Sauvignon
FV	Frühroter Veltliner (Malvasier)
GM	Gelber Muskateller
GT	Gewürztraminer
GV	Grüner Veltliner
ME	Merlot
MO	Muskat Ottonel
NB	Neuburger
PB	Pinot blanc (Weißburgunder)
PG	Pinot gris (Grauburgunder, Ruländer)
PN	Pinot noir (Blauburgunder)
RG	Rotgipfler
RIV	Rivaner (Müller-Thurgau)
RÖ	Rösler
RR	Rheinriesling
RV	Roter Veltliner
SÄ	Sämling
SB	Sauvignon blanc
SL	St. Laurent
SY	Syrah
TR	Traminer
WR	Welschriesling
ZF	Zierfandler
ZW	Zweigelt

PRÄDIKATSWEINSTUFEN

BA	Beerenauslese	TBA	Trockenbeerenauslese
-----------	---------------	------------	----------------------

AUTOREN

ad	Albert Decker	jp	Jochen Pfannenstill
aes	Anna Elisabeth Schachner	kpo	Klaus Postmann
ah	Andreas Hubmann	krimi	Michael Krimbacher
al	Alexander Lupersböck	ls	Luzia Schrampf
cis	André Cis	ros	Roswitha Schwab
dd	Daniela Dejnega	sigma	Siegrid Mayer
ee	Elisabeth Eder	wab	Georg Schwab
jf	Johannes Fiala	weck	Walter Eckensperger

SYMBOLE

	Weingüter mit Webshop
	Weingüter, deren Weine im Lebensmittelhandel erhältlich sind
	Weingüter mit Ab-Hof-Verkauf
	Weingüter mit Heurigen/Buschenschank



Die ersten Monate des Jahres waren im Vulkanland gezeichnet durch Frost. Ähnlich der vorangegangenen Jahre kam es im Frühjahr jedoch wieder zu einem recht rapiden Umschwung auf mild-warmes Klima. Dementsprechend motiviert zeigte sich die Pflanzenwelt mit einem frühen Austrieb. Die Statistiker wiesen auch prompt zwei Extreme aus: einerseits den kältesten Januar seit 30 Jahren, andererseits den wärmsten März seit Führung offizieller Aufzeichnungen. Wenngleich der April mit warmen Tagen und kühleren Nächten dem weiteren Austrieb geringfügig Einhalt gebot, gab es um den 21. des Monats für viele Winzer ein Déjà-vu zum Vorjahr: Frostnächte mit bis zu minus 6 Grad forderten den Weinbauern vollen Einsatz ab. Dank guter Vorbereitungen der Betroffenen konnte dieses Ereignis gut gemeistert werden. Nach einem wechselhaften Mai war die Reblüte Anfang Juni ohne nennenswerte Verrieselungs-Schäden abgeschlossen. Der Sommer zeichnete sich durch große Hitze und damit einhergehenden Gewittern aus. Abgesehen von leidigen Hagel-Ereignissen, boten die Unwetter zumindest Abkühlung und Regen für die Rebstöcke. Der anfangs warme September erfuhr durch eine Schlechtwetterperiode jäh eine Zäsur. Mancherorts begonnene Lesen mussten gar unterbrochen werden. Da die sommerlichen Gewitter regional sehr unterschiedlich ausfielen und stellenweise durch ihr Ausbleiben schon zu Trockenheit führten, wurde diese Abkühlphase mit Regeneration des Wasserhaushalts jedoch von vielen Weinbauern begrüßt. Der Wetterumschwung half bei der Stabilisierung von Zucker und Säurewerten, letztere liefen bei manchen Rebsorten Gefahr, zu sehr in den Keller zu geraten.

Neben erfreulichen Erntemengen überzeugen 2017 insbesondere die Harmonie und Balance der Weine. Aroma-Sorten wie Traminer und Muskateller zeigen sich eher füllig-exotisch, jedoch nicht ins Opulente abdriftend. Sauvignon blanc präsentiert sich sehr saftig, zumeist mehr mit Johannisbeer-Aromen aufgrund angenehm eingebundener Säure. Den Burgundern im Speziellen steht die 2017er-Balance von Fülle bei straffer Säure besonders gut, was vor allem die famosen Stradener Grauburgunder auszeichnet. Auch die Rotweine von Blauem Wildbacher über Zweigelt hin zu Merlot und Syrah präsentieren sich bereits sehr zugänglich, zumeist einen Touch rotbeeriger als in anderen Jahren. Mancherorts nahm man die Nässe im September zum Anlass, um auch das Sortiment der Prädikatsweine wieder etwas aufzustocken, es wurden insbesondere Spät- und Auslesen gekeltert.

cis

Weinbaufläche: 1.524 Hektar

Leitsorte: Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon blanc, Traminer

Wichtige Weinbauorte: Hartberg, Fürstenfeld, Kapfenstein, St. Anna am Aigen, Klöch, Straden, Bad Gleichenberg



Weingut Frühwirth

Deutsch-Haseldorf 46
8493 Klöch
Tel. +43 3475 2338
www.fruehwirth.at

Der erste Eindruck ist bekanntermaßen sehr Wichtig, daher hat die Familie Frühwirth ihrem Weingut in den vergangenen Jahren baulich eine umfassende Frischzellenkur verpasst, welche nunmehr mit der Umgestaltung der Fassade ihre Vollendung gefunden hat. Der Einlass durch ein Wintergarten-ähnliches Entrée, genannt Wein-Theater bietet bereits den ersten Wow-Effekt, dem das nicht minder spektakulär in Szene gesetzte Kellerstöckl mit alter Baumpresse und Wein-Archiv um nichts nachsteht. In den heimeligen Stuben des Buschenschanks mit Blick auf die umliegende Rieden-Landschaft wissen auch die vielfältigen Weine des Hauses zu beindrucken.

Wo Wein das Herz erfreut

Weine von internationaler Qualität ist kein leerer Werbe-Slogan auf der Homepage des Hauses Frühwirth. Bei den Weinen der Klassik Linie sei neben Sauvignon blanc und einem Gemischten Satz namens Tausendsassa auch die selten anzutreffende PiWi-Rebsorte Blütenmuskateller lobend erwähnt. Die Rieden-Weine beeindrucken durch die Bank, herausragend ist der mit dem Hausnamen Koasasteffl versehene Morillon. Wunderbar durchdekliniert ist auch die Palette der verschiedenen Traminer-Arten zu Klöch aller Couleur von trocken bis süß. *cis*

2017 Welschriesling € 6,-	🍷🍷
2017 Scheurebe € 6,50	🍷🍷🍷
2017 Tausendsassa Gemischter Satz € 7,-	🍷🍷🍷
2017 Weißburgunder € 7,50	🍷🍷
2017 Gelber Muskateller € 8,-	🍷🍷🍷
2017 Sauvignon blanc € 8,50	🍷🍷🍷
2017 Morillon Ried Rosenberg € 8,50	🍷🍷🍷🍷
2017 Sauvignon blanc Ried Kratzer € 9,50	🍷🍷🍷🍷
2015 Morillon Koasasteffl € 14,-	🍷🍷🍷🍷🍷
2017 Blütenmuskateller € 9,-	🍷🍷🍷
2017 Roter Traminer € 10,-	🍷🍷🍷
2017 Gewürztraminer Extrem Auslese € 14,-	🍷🍷🍷🍷
2016 Merlot € 9,-	🍷🍷
2016 Roter Koasasteffl (ME, BF, SY) € 11,-	🍷🍷🍷



Herrenhof Lamprecht

Pöllau 43
8311 Markt Hartmannsdorf
Tel. +43 699 17149689
www.herrenhof.net

Welch Glück, dass Gottfried Lamprecht nach seiner Ausbildung beschlossen hat nicht nur Äpfel anzubauen, sondern Wein zurück an den alt-ehrwürdigen Herrenhof in Pöllau zu bringen. Lamprecht ist Eigenbrötler im besten Wortsinne, gewissermaßen 2.0. Von der Stunde null an hinterfragte er alles und reflektiert stetig sein Schaffen. Der Erfolg gibt ihm recht und der Winzer weiß sehr wohl um seinen selbst geschaffenen Wert, den er sich in rund einer Dekade erarbeitet hat. Die Weine vom Herrenhof Lamprecht schmecken somit auch anders – Steirisch? – eher nicht den gängigen Vorstellungen entsprechend, aber von erlesener Qualität. Ohne Holzfass wird hier kein Wein vinifiziert, designte Aroma-Zuchthefen wird man im eleganten Kellergewölbe vergebens suchen. Dafür findet der Weintrinker von Welt ein anspruchsvolles Sortiment von sieben Weinen.

Ein Weingut als selbstbewusstes Gesamtkunstwerk

An vorderster Front steht der Steirische Mischsatz, der „Hauswein“ Buchertberg Weiß mit bis zu 30 verschiedenen Rebsorten. Dieses Jahr wieder im Sortiment ein Sauvignon blanc mit Tiefgang, der großen Namen aus der Loire nicht nachsteht. Von Jahr zu Jahr noch besser wird der in Österreich kaum anzutreffende Furmint, großartig! Nicht weniger als außergewöhnlich präsentiert sich der diesjährige Blauburgunder, zum „funky“ Rosé vollendet. Nicht der 1001ste Terrassen-Wein, sondern Rosé mit Intellekt, der dem Anspruch der königlichen Rebsorte mehr als gerecht wird. An diesem Punkt sollte den Leser auch nicht wundern, dass der talentierte Winzer selbst Blaufränkisch von Format in die Flasche bringt: Buchertberg Rot begeistert mit kühler Würze, Aromen von Zwetschge bis dunkler Schokolade, mit steter Saftigkeit und purem Trinkspaß. *cis*

2017 Weißburgunder Sand & Kalk € 9,70	🍷🍷🍷
2017 Sauvignon blanc Silt & Kies € 12,-	🍷🍷🍷
2017 Furmint vom Sandstein € 12,-	🍷🍷🍷
2016 Buchertberg Weiß Gemischter Satz € 16,50	🍷🍷🍷
2016 Grauburgunder Sand & Kalk Reserve € 23,-	🍷🍷🍷
2017 funky Pinot noir Rosé € 12,-	🍷🍷🍷
2016 Buchertberg Rot (BF) € 12,80	🍷🍷🍷