

X. 01. | STEIERMARK



DAS MEKKA DER FRISCHE

Anbaufläche: 4.240 ha

Es gibt sicherlich Weinbaugebiete, in denen wuchtigere und vor allem alkoholischere Weine wachsen. Aber es gibt auf der ganzen Welt keine frischeren, brillanteren und daher auf elegante Weise herkunftstypischeren Gewächse als im Süden der Steiermark.



Damit sind übrigens alle drei steirischen Weinbaugebiete mit ihren unvergleichlichen Spezialitäten gemeint, die alle mehr oder weniger im Süden des Bundeslandes liegen. Im Westen dieses auch landschaftlich einzigartigen Hügellandes dominiert der Schilcher, jener pikante Rosé, der wohl einer der ausgeprägtesten Terroirweine überhaupt ist. Im Sausal und an der Südsteirischen Weinstraße geben Sauvignon Blanc und Muskateller den Ton an, während im südöstlichen Vulkanland neben den beiden der Traminer als echtes Juwel für den Kenner funkelt. Der am weitesten verbreitete steirische Wein, der Welschriesling, hat mit seinem an grüne Äpfel erinnernden Bukett viel mehr Anhänger, als sich so mancher Weinkritiker träumen lässt.

Wer etwas mehr Körper will, ist mit der Pinot Familie gut beraten. Hier überzeugt der Weißburgunder von kalkreichen Böden mit einem Hauch raffinierter Mineralik. Der Chardonnay, auch Morillon genannt, kann bei aller Frische mitunter schon kräftig ausfallen und wie die besten Grauburgunder (Ruländer, Pinot Gris) auch durch längere Lagerung zulegen.

Der neue Jahrgang wird in der Steiermark traditionell mit dem leichten Junker gefeiert, der Anfang November Premiere hat. Im Frühling kommen die trockenen „Klassik-Weine“ auf den Markt. Auf die großen Lagenweine müssen sich die Weinfreunde in Zukunft länger gedulden. Die steirischen Winzer bauen sie immer langsamer und sorgfältiger aus, damit echte steirische Klasse zur Weltklasse wird.

