

## REINER WEIN



### Das Rätsel ist gelöst

VON STUART PIGOTT

In Österreich genießt die Südsteiermark mit den besten Ruf unter den einheimischen Weinbaugebieten, weil dort unter der jüngsten Generation ein gewaltiger qualitativer Aufschwung stattgefunden hat. Aus einfachen Zechweinen sind hocharomatische, rassige trockene Weißweine geworden, die reißenden Absatz finden. Die internationale Anerkennung jedoch ließ auf sich warten. Das lag an der Haupttraubensorte für Spitzenweine in der Südsteiermark, dem Sauvignon blanc. Die Aromen dieser Traube sind meist sehr ausdrucksreich, vor allem die „grünen“ Noten, die von grünem Paprika bis zu

**In der Steiermark geht man einen neuen Weg, jenseits von kräftigen Fruchtaromen und dominanten Holznoten.**

Gras und Stachelbeeren reichen. Die Weine können dabei durchaus einseitig säurebetont schmecken.

Während der vergangenen beiden Jahrzehnte versuchten viele der südsteirischen Spitzenwinzer, diese Aromatik durch den Ausbau der Weine in neuen kleinen Eichenholzfässern (Barrique) komplexer zu gestalten. Das kam in Österreich gut an, im Ausland hingegen sorgten die ausgeprägten Holzaromen oft für Kopfschütteln, obwohl das Vorbild für diese Stilistik die teuren weißen Bordeaux-Gewächse sind. Für die Standardqualitäten südsteirischen Sauvignon blancs orientierte man sich dagegen an den extrem fruchtbetonten Weinen des Morgensterns am Sauvignon-Himmel, des neuseeländischen Weinguts Cloudy Bay.

Jetzt geht die nächste Winzergeneration der Steiermark einen neuen Weg, jenseits von überbordenden Fruchtaromen und dominanten Holznoten. Ein sehr elegantes Beispiel dieses neuen Typus ist der 2012er Sauvignon blanc „Steirische Klassik“ von Katharina Tinnacher, Weingut Lackner-Tinnacher (13,90 Euro von [www.rotweissrot.de](http://www.rotweissrot.de), Telefon 0 89/43 56 99 20) mit seinem heiteren Duft nach schwarzen Johannisbeeren, feinem Schmelz und geschliffener Säure. Wie unterschiedlich diese Weine in der Aromatik ausfallen können, zeigt der 2012er Sauvignon blanc „Steirische Klassik“ von Armin und Stefan Tement, Weingut Tement (14,80 Euro von [www.rotweissrot.de](http://www.rotweissrot.de)), der nach gelbem Paprika und Mirabellen duftet. Er schmeckt einen Tick weicher und wirkt deutlich körperreicher. Vergleicht man diese Weine mit dem 2012er Sauvignon blanc von Cloudy Bay, ist der analytische Unterschied gering, obgleich der Neuseeländer lauter im Duft ist und im Geschmack etwas süßsauer.

Der 2010er Sauvignon blanc aus der Spitzenlage Nussberg von Michael und Johannes Gross (30,90 Euro von [www.rotweissrot.de](http://www.rotweissrot.de)) lag zur Reife im großen Holzfass, trotzdem duftet er nach weißen Johannisbeeren und frischen Nüssen, schmeckt konzentriert, aber dabei vielschichtig und lebendig. Auch der 2010er Sauvignon blanc aus der berühmten Lage Zieregg vom Weingut Tement (37,50 Euro von [www.rotweissrot.de](http://www.rotweissrot.de)) wurde im Holzfass ausgebaut und strahlt dennoch. Mit viel Saft und Kraft erinnert er an Zitronenmelisse; ein Wein mit viel Lagerpotential.

Die weißen Spitzengewächse aus Bordeaux bringen mehr als ein zusätzliches Volumenprozent Alkohol auf die Waage (liegen also bei 14 Prozent und darüber) und treten typischerweise als Jungweine mit einer recht dominanten Holznote von der langen Reifezeit im Barriquefass auf. Vielleicht haben die Südsteierer das Sauvignon-Rätsel jetzt endlich gelöst.