

Presseinformation

Graz, 6. Juni 2024

Erste Eindrücke vom Jahrgang 2023

Ein ausgeprägter, fruchtiger, frischer und lebendiger sowie etwas leichter Jahrgang

Fingerspitzengefühl. Die Frische und Lebendigkeit des Jahrganges ist besonders bei den Weinen zu spüren, deren Trauben sehr früh geerntet werden mussten. Geringere Zuckerreife aufgrund der feucht nassen Vegetation bewirkt vor allem bei den Gebietsweinen einen moderaten bis leichten Alkoholgehalt, der die Weine gut verträglich macht. Die Balance zu finden zwischen den so charaktergebenden Phenolen, einer gut eingebundenen Säurestruktur und dem zugrundeliegenden Alkoholgehalt bedurfte einiges an kellerwirtschaftlichem und sensorischem Fingerspitzengefühl. Dominiert auf der Gebietsweinebene Leichtigkeit und Fruchtintensität, so zeigen die Ortsweine und diejenigen, die zu Riedenweinen riefen bereits einen deutlich stärkeren Charakter am Gaumen. Die sonnig warmen und vor allem trockenen Herbsttage im September und Oktober haben bei später Traubenernte auch zu ausdrucksstarken und haltbaren Weinen beigetragen, die zwar im Frühjahr etwas mehr Zeit zur Reifung benötigen, jedoch ab Mitte des Jahres auch ihren Weg in die Flasche finden und zeitverzögert ihr volles Potenzial entfalten werden – garantiert!

Sauvignon blanc: Die steirische Leitsorte zeigt sich 2023 verstärkt wieder von der vegetabilen Seite. Grüner Paprika, Pfefferoni, Tomatenrispen und Johannisbeere bei den Gebietsweinen sowie auch exotische Noten in Richtung Papaya, Mango oder Maracuja bei späterer Reife. Die animierende Säure unterstützt die Würzigkeit und gibt ein haltbares Rückgrat in der Reifung.

Welschriesling: Der Welschriesling 2023 präsentiert sich mit seiner schlichten Saftigkeit nach gelbschaligen Äpfeln und Zitrusnoten wieder von seiner unvergleichbaren typischen steirischen Seite. In der Farbe zart hellgelb zeichnen ihn eine gewisse Leichtigkeit im Trinkfluss gepaart mit einer lebendigen Säure und reifen Tanninen am Gaumen aus.

Weißburgunder: Klassisch ausgebaute Varianten des Burgunders erinnern häufig an Noten von saftigen Birnen, überwiegend fruchtbetont, zugänglich mit lebendiger Säure am Gaumen. Kräftige Burgunder mit würzig nussiger Aromatik, zeigen sich heuer eher rar, aber wenn, bestechen sie durchwegs mit kreidigen und extraktreiche Noten, die dem Weissburgunder eine elegante Länge am Gaumen verleihen.

Gelber Muskateller: Der Gelbe Muskateller hat 2023 gezeigt, dass schwierige Jahre trotzdem hervorragende Weine hervorbringen können. Etwas leichter im Alkohol dafür ein deutliches Mehr von der beliebten Limetten- und Zitronengrasaromatik bis hin zu duftigen Holunderblüten präsentiert sich



der Großteil der Muskateller. Nur vereinzelt sind sehr reife und kräftige Vertreter zu finden, die dann wohl eine Riede im Namen tragen werden und zu den feinen Zitrusnoten an Heublumen und Gewürznelken erinnern – nicht zu verwechseln mit dem Gewürztraminer!

Morillon – Chardonnay: Ein gutes Jahr für Sorten mit gutem Zuckerbildungsvermögen. Der Morillon liebt es zwar etwas trockener, jedoch bringt er heuer zu seiner ausgeprägten Kreidigkeit zusätzliche Saftigkeit und Kernigkeit am Gaumen. Dies insbesondere, weil sich Säure und Extrakt durch ausreichende Kraft die Waage halten und die geringeren Erträge eine bessere Phenolreife zuließen. Zeit benötigt er allemal, die ihm durch eine späte Füllung um Frühsommer Mai/Juni in jedem Fall geschenkt werden soll, um seine extraktreichen Noten auch entwickeln zu können.

Gewürztraminer – Roter Traminer – Gelber Traminer: Egal um welche Spielart es sich handelt, das Motto weniger ist mehr tröstet nicht über den Ertragsverlust hinweg. Eine Rebsorte die nicht nur Freudentränen auslöst zeigt sich heuer sehr bescheiden in der Menge jedoch grandios in der Qualität. Ein stabiles Säuregerüst, welches gerade bei höherem Alkoholgehalt ein wichtiger Puffer und zugleich Stabilisator für längere Haltbarkeit ist.

Schilcher: Ein Farbenspiel von zartrosa bis tiefrot dunkelbeerig präsentiert die Vielschichtigkeit des Schilchers und seine breite Fruchtpalette von intensiver Johannisbeere bzw. Stachelbeere bis hin zu komplexeren dichteren Waldbeeraromen mit feiner Himbeere untermauert. Späte Reife klare Fruchttintensität, ausgeprägte Textur mit hohen Extraktwerten runden den Gaumen ab. Der Schilcher 2023 ist etwas leichter und mit gut eingebundener Säurestruktur ausgestattet.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360