

Wein Steiermark





Neustart Wein Steiermark

Im Juli 2015 wurde beschlossen, die Marktgemeinschaft Steirischer Wein neu zu strukturieren und in die Wein Steiermark umzuwandeln. Seit her ist die Wein Steiermark die Weinmarketingorganisation der Steiermark. Die erste Aufgabe war ein neues Team zu bilden, das an die spannende und fordernde Aufgabe herangehen sollte, den Steirischen Wein national und international zu vertreten, ohne die bisherigen Aufgaben – wie die Junker- und Jahrgangspräsentationen – zu vernachlässigen. Zeitgleich wurde begonnen ein ambitioniertes Marketingprogramm für die kommenden Jahre zu erarbeiten. Beispiele dafür waren die erste eigene Präsentation in Wien, oder professionell vorbereitete Tastings auf der VieVinum und im gesamten deutschsprachigen Raum. Unterstützt durch die neu konzipierte Kooperation mit der Österreich Wein Marketing GmbH aber auch mit der Steiermark Tourismus Gesellschaft zielt die Strategie auf einen ausgewogenen Marketing-Mix ab. Mit dem vorliegenden Magazin möchten wir Ih-

nen Einblick in unsere Weinbaugebiete mit ihrem einzigartigen Terroir geben, sowie deren Typizitäten aufzeigen und Ihnen Lust auf einen Besuch im steirischen Weinland machen.

Für die Wein Steiermark
Werner Luttenberger
Geschäftsführer

Wein Steiermark: A new start

In July 2015 it was decided to restructure the former “Marktgemeinschaft Steirischer Wein” (Marketing Association of Styrian Wine) and to create a new marketing organisation, henceforth called “Wein Steiermark”.

The first task was to set up a new team, which would engage in the highly exciting but challenging duty of representing the Styrian Wine both nationally and internationally. At the same time, important activities, such as the presentation of the Styrian young wine, the Junker, and the presentation of the new vintage (Jahrgangspräsentation), were not to be neglected.

Moreover, a novel and ambitious marketing plan was developed for the years to come. Some examples were the first vintage presentation in Vienna or a professional tasting at VieVinum 2016. Supported by new cooperations with the Austrian Wine Marketing Board and Steiermark Tourismus the strategy aims at a balanced marketing mix.

The present magazine is yet another project of the new Wein Steiermark and serves as a great source of information of the Styrian wine growing regions and their unique terroir. It should whet your appetite for a visit of the Styrian wine country.

On behalf of Wein Steiermark
Werner Luttenberger
Manager

PUBLISHING DETAILS
Herausgeber: Wein Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Konzept und Text: Peter Weirather, Anton-Wessely-Str. 26b, 7210 Mattersburg
Design & Layout: ICARUS creative, Grabenweg 68, 6020 Innsbruck
Druck: Niederösterreichisches Pressehaus, St. Pölten
Fotos: Harkamp, Toni Muhr, Weirather, Symbol/Schiffer, Shutterstock, Wein Steiermark, Wohlmut, Verein Winzer Vulkanland/Korntheuer, Winkler-Hermaden.

Liebe Freunde des Steirischen Weins

Mit dem neuen Wein Steiermark Magazin haben Sie einen informativen und hochwertigen Begleiter, welcher Sie durch die steirischen Weinlande führen wird. Die steirische Weinbauregion ist einzigartig. Die schöne jahrhundertalte Kulturlandschaft mit Burgen und Schlössern, die freundlichen, offenen und gastfreundlichen Menschen, die einzigartige Qualität und Vielfalt der Weine, gepaart mit einer gastronomischen Vielfalt, die außerhalb großer Städte kaum woanders zu finden ist, machen das steirische Weinland zu einer der erlebenswertesten Regionen Europas.

Lassen Sie sich treiben, kehren Sie ein bei den Winzern und Köchen, wandern Sie durch Weingärten. Erleben Sie die regionalen und hausgemachten Spezialitäten unserer Buschenschänken. Genießen Sie die Aussicht und den Schatten unterm Nussbaum, kosten Sie im Herbst die Maroni und kommen Sie mit Freunden wieder, zu den lieb gewonnenen Menschen im steirischen Weinland. Wir freuen uns auf Sie!

Für die Wein Steiermark
Stefan Potzinger
Obmann

Dear friends of Steirischer Wein

The new Wein Steiermark magazine is an informative and high-quality companion, guiding you through a unique wine growing region: the Steiermark. The stunningly beautiful and centuries-old cultural landscape with its fortress-



es and castles, the friendly and hospitable people, the exceptional quality and variety of wines, paired with a selection of inns and restaurants make the Styrian wine country a region worthy to discover. Be ready to just drift, taste and experience this special region. Visit vintners and chefs. Hike through vineyards, discover regional and homemade specialties of traditional wine taverns, the so-called Buschenschank. Stretch your legs and enjoy the marvellous views in a shady spot underneath a walnut tree. Try roasted chestnuts in autumn and return with friends to visit the people of the Styrian wine country.

We look forward to welcoming you here!

On behalf of Wein Steiermark
Stefan Potzinger
Chairman

Allgemein

04 Innovative Winzer haben das traditionsreiche Gebiet groß gemacht. Innovative winemakers furthering the traditional wine country's development.

Weststeiermark

10 Nicht Weiß, nicht Rot, hier regiert die Farbe Rose. Neither white nor red, but pink.

Südsteiermark

18 Kaum ein Hügel, auf dem hier nicht Rebstöcke wachsen. Hardly a piece of ground that's not covered with grapevines.

Advertorials

32 Ausgezeichnete Buschenschänken und Urlaub beim Wein. Excellent Buschenschänken and vacation in the Styrian wine country.

Sausal

34 Schiefer sorgt für die Eigenständigkeit dieser Großlage. Slate is responsible for this large vineyard site's independence.

Vulkanland

42 Rebstöcke wachsen hier auf nährstoffreichem Vulkangestein. Vines growing on rich volcanic soil.

Die sanfte Hügellandschaft im südlichen Teil

Egal ob man in die Steiermark kommt, um die Bergwelt im Norden zu erkunden, seine Seele in einer der Thermen im Südosten baumeln zu lassen, sich über das Kulturangebot in der Hauptstadt Graz zu freuen oder um einen Winzer zu besuchen, das Thema Wein ist immer präsent. So abwechslungsreich wie die Topografie des Bundeslandes, so vielfältig ist auch seine Weinszene.

Die sanfte Hügellandschaft im südlichen Teil, nur dort ist der Wein zu Hause, begeistert Jahr für Jahr mehr Besucher. Mit dem qualitativen Aufschwung des Weines hat sich auch die Gastronomie weiterentwickelt. Kulinarische Feinessen finden ihre Ergänzung in den großartigen Weinen der Region, und bei Übernachtungswünschen werden selbst gehobene Ansprüche zufriedengestellt. Nicht zu vergessen die zahlreichen Buschenschanken, die Besucher eine besondere Nähe zur Entstehung des Weins erleben lassen. Ein rundes Angebot also, das durch entsprechende Nachfrage honoriert wird.

Groß ist das Interesse übrigens auch an Österreichs bekanntestem Jungwein, dem Steirischen Junker. Mit ihm eröffnen die Winzer das neue Weinjahr und geben einen ersten Eindruck vom neuen Jahrgang.

Die Steiermark wird in drei Gebiete unterteilt: die Weststeiermark (546 ha), die Südsteiermark (2.563 ha) und das Vulkanland, früher Südoststeiermark genannt (1.524 ha). Zur Südsteiermark gehörend, aber geologisch eigenständig ist das Sausal mit seinen Schieferböden. Am besten erkundet man die Gegend über eine der vielen Weinstraßen. Es gibt insgesamt acht davon: Die Südsteirische Weinstraße, die Sausaler Weinstraße, die Klöcher Weinstraße, die Thermenland Weinstraße, die Klapotetz Weinstraße, die Schilcher Weinstraße, die Südoststeirische Hügelland-Weinstraße und die Oststeirische Römerweinstraße.

Steile Hanglagen

Die höchsten Weingärten liegen auf 650 m Seehöhe, und nicht nur dort handelt es sich in vielen Fällen um sehr steile Hanglagen, die die Bewirtschaftung erschweren. Und immer wieder steht mitten in den Weingärten ein hölzernes Windrad, der Klapotetz. Sein Klappern soll die Vögel verscheuchen. Auf 78 % der steirischen Rebfläche von derzeit 4.633 ha stehen weiße Sorten. Das passt noch einigermaßen ins Bild der österreichischen Weinszene, aber trotzdem ist die Steiermark anders, ganz anders. Die unangefochtene Nummer eins ist Welschriesling, mit einer Fläche von 752 ha. Damit ist auch klar, dass in der Steiermark eine gewisse Frische im Vordergrund steht. Auf Platz

Aromatische Sorten:
Muskateller wird in der Steiermark großteils trocken ausgebaut. Immer öfter wird die Sorte zu anspruchsvollen Lagenweinen verarbeitet.



Internationale Größe auf kleinem Raum

Wahrzeichen:
Der Klapotetz soll durch sein klapperndes Geräusch die Vögel vertreiben. Das funktioniert zwar nicht immer, aber inzwischen ist er aus den steirischen Weingärten nicht mehr wegzudenken.

Weststeiermark – 546 ha
Südsteiermark – 2.563 ha
Vulkanland – 1.524 ha

Quelle: Weinbaukataster Steiermark.
(Stand: Oktober 2016, inkl. Junganlagen)

Hektar

4633

zwei folgt jene Sorte, die wesentlich zum internationalen Erfolg beigetragen hat, Sauvignon Blanc mit 682 ha. Dahinter mit 576 ha Weißburgunder, eine der Besonderheiten der Steiermark, denn in keinem anderen Gebiet Österreichs rangiert diese internationale Sorte so weit vorn. Platz vier belegt eine steirische Spezialität, die durchaus auch polarisiert – Blauer Wildbacher (457 ha). Besser bekannt ist der Roséwein, der aus diesen roten Trauben gewonnen wird, der berühmte Schilcher, das Aushängeschild der Weststeiermark, die deshalb auch Schilcherland genannt wird.

Verdienste von Erzherzog Johann

Österreichs wichtigste Rotweinsorte rangiert in der Steiermark knapp hinter Blauem Wildbacher: Zweigelt (350 ha) ist vor allem für die zahlreichen Buschenschanken wichtig. Es folgen noch zwei für die Steiermark bedeutsame Sorten: Muskateller erfreut sich in den letzten Jahren zunehmender Beliebtheit und hat mit 328 ha sogar Chardonnay, hier meist Morillon genannt (321 ha), überflügelt. Im Vulkanland, besonders rund um Klöch, spielt Traminer eine wichtige Rolle, und im Sausal hat der Riesling eine lange Tradition. Doch insgesamt sind die Mengen dieser beiden Sorten doch sehr klein.

Bereits die Kelten brachten die ersten Weinreben in die Steiermark. Eine Kultivierung des Weinbaus erfolgte später durch die Römer, was durch zahlreiche Funde belegt ist. Für einen enormen Aufschwung sorgte Erzherzog Johann (1782–1859), auch „der steirische Prinz“ genannt, im 19. Jahrhundert. Er brachte viele neue Rebsorten ins Land und sorgte für Verbesserungen in der Kellertechnik. 1895 wurde die Fachschule Silberberg gegründet, die bis heute einen hervorragenden Ruf als Weinbauschule hat und damit auch ein Garant für die Zukunft des steirischen Weinbaus ist.

So klein das Anbaugebiet der Steiermark auch sein mag, umso größer ist der Ruf seiner Weine im Ausland. Viele der Winzer zählen heute zu den Topstars der internationalen Weinszene.

International greatness in a small region

Regardless of the motivation that brings a visitor to the Steiermark (Styria) – the mountains in the north, thermal springs in the southeast, the myriad cultural opportunities of the capital city Graz, or coming specially to visit a certain wine estate – wine is omnipresent. And the wine scene here is every bit as diverse as the Steiermark’s topography.

Every year more visitors are impressed by the soft rolling hills in the south, also the homeland of the region’s wines.

Along with the upturn in wine quality, the Styrian gastronomic scene has also developed. Culinary finesse is beautifully complemented by the region’s wines. And concerning overnight accommodations, even the highest of expectations can be satisfied. Moreover, many of the traditional inns – called Buschenschank – enable visitors to get close to the creative process behind the wines. In short, the Steiermark has much to offer for tourists and weekenders. Great interest has also developed in the ‘Steirischer Junker’, the young wine of the current vintage. This starts off the oenophile’s new year and offers a first impression of the vintage.

The Steiermark is subdivided into three winegrowing areas: Weststeiermark (546 ha), Südsteiermark (2,563 ha) and Vulkanland (1,524 ha, formerly Südoststeiermark). And although the Sausal belongs to Südsteiermark, its slate soils set it apart. These regions can be best explored via one of the eight wine trails, in-

cluding the Südsteirische, Sausal, Klöcher, Thermenland, Klapotetz, Schilcher, Südoststeirische Hügelland and Oststeirische Römerweinstraße.

Steep Hillside Vineyards

The loftiest vineyards in the Steiermark are planted at 650m above sea level, but that is not the only place with steeply inclined slopes. And often in the middle of the vineyard the visitor will run across a Klapotetz, a wooden windmill that does double duty by frightening birds away from the vines with their clattering.

78% of the area under vines (4,633 ha) in the Steiermark is planted to white varieties, fitting the basic Austrian mould, but even so, the Steiermark is totally different. The undisputed number one vine here is Welschriesling, with 752 ha, underscoring the element of freshness prominent in Styrian wine philosophy. In second place comes Sauvignon Blanc, which has brought the Steiermark its international success, with 682 ha. Next is Weissburgunder with 576 ha under vines – one of the local highlights, since there is no other region in Austria where this international variety is so widely planted. Place #4 belongs to a Styrian specialty, the Blauer Wildbacher (457 ha), a polarising variety best known for yielding the famous Schilcher rosé, the Weststeiermark’s marquee player.

Credit to Archduke Johann

Austria’s most important red variety ranks closely behind the Blauer Wildbacher: Zweigelt (350 ha) is important to the many traditional wine taverns. There are two additional varieties that claim significant area

here: Muskateller has gained popularity in recent years. With its 328 ha it has surpassed Chardonnay (321 ha), frequently called Morillon in the region. In the Vulkanland, Traminer plays an important role, and there is a longstanding Riesling tradition in the Sausal, although surface area devoted to these varieties is small.

The Celts were the first to bring the vine to the Steiermark, but numerous findings show that it was the Romans who first actively promoted viticulture. A considerable advance was made in the 19th century under the rule of ‘the Styrian Prince’ Archduke Johann (1782–1859), who introduced new grape varieties, and improved cellar technique. The technical college in Silberberg was founded in 1895; this institution still enjoys an excellent reputation as a viticultural school.

As small as the winegrowing region Steiermark might be, so much greater is the reputation of its wines outside the borders of Austria. Many Styrian growers figure among the guiding lights of the international wine scene.





Rassiges

Pink

**Klare Fruchtaromen wie
Johannisbeeren oder Erdbeeren,
getragen von einer rassigen Säure
und umhüllt von einem rosa
Mantel, sind das Ziel der Begierde
in der Weststeiermark.**

**Was die einen lieben, wird von
anderen verpönt. Kein anderer
Wein polarisiert so wie der
Schilcher. Aber seine Erfolgskurve
zeigt ebenso nach oben wie die
Qualitätsentwicklung der
letzten Jahre.**

Nirgendwo sonst in Österreich wird ein Gebiet so stark von einer Rebsorte dominiert wie in der Weststeiermark. Mehr als 450 ha von den insgesamt knapp über 500 ha Rebfläche nimmt Blauer Wildbacher in Anspruch. Trotzdem ist die Weststeiermark nicht rot, sondern pink. Denn aus der roten Rebsorte wird zum Großteil Rosé erzeugt, der berühmte Schilcher. Diese Dominanz war nicht immer so groß. Aber nach dem Weinskandal 1985, der die Qualitätsentwicklung in ganz Österreich beschleunigt hat, wurde hier verstärkt Blauer Wildbacher gepflanzt. Dazu kam ein gutes Marketing, bei dem der Schilcher in den Vordergrund gerückt wurde. Deshalb dürfen sich die Winzer inzwischen auch über Exporterfolge freuen. Zugute kommt dem Schilcher, dass Roséweine international seit Jahren im Trend liegen und die Nachfrage stetig steigt.

Traditionsreiche Zeiten

Zum Weinbaugebiet Weststeiermark gehören die Stadt Graz, die Bezirke Deutschlandsberg und Voitsberg sowie die Gemeinden des Bezirkes Graz-Umgebung mit Ausnahme der Gemeinden links der Mur. Das ist zwar ein riesiges Gebiet, aber die Rebfläche liegt nur bei rund 500 ha. Damit ist die Weststeiermark vergleichbar mit

Eisenberg im Südburgenland und sogar kleiner als das Weinbaugebiet Wien. Dafür ist die Tradition umso größer. Bereits die Kelten haben hier Wein angebaut. Die Weingärten liegen zwischen 300 und 650 Meter Seehöhe und zählen damit zu den höchsten, nicht nur in der Steiermark. Bestimmend für das Klima sind die Alpen und die kalten Fallwinde von der Koralpe, die in der Nacht für deutliche Abkühlung sorgen. Das fördert die klare Aromatik. Hier fühlt sich die Sorte Blauer Wildbacher wohl. Zu viel Hitze ist nicht das ihre. Sie braucht eine lange Vegetationsperiode für die physiologische Reife, aber hohe Zuckergradationen sind nicht erwünscht. Immerhin ist die sehr lebendige, ja fast rassistige Säure wesentliches Merkmal des Schilchers. Trotzdem gab es da früher auch Ausreißer. Inzwischen haben die Winzer vieles verfeinert und eine gut integrierte Säure ist Standard. Trotzdem liegt sie in der Regel zwischen sieben und neun Promille. Hohe Extraktwerte im Wein sorgen jedoch für eine entsprechende Harmonie.

Lebensfreude pur

„Schilcher bedeutet für mich Spaß und Lebensfreude. Außerdem beeindruckt mich die Vielseitigkeit des Blauen Wildbacher. Die Palette reicht vom besten, weil frischesten Traubensaft, über den lebendigen Rosé bis zum prickelnden Schilchersekt, und nicht zu vergessen die gehaltvollen Rotweine“, schwärmt Weinkönigin Johanna II. (2016–2017). Kein Wunder, ist sie doch auf einem Schilcherweingut aufgewachsen. Wenn der Blaue Wildbacher die entsprechende Zuckerreife erreicht, dann eignet er sich durchaus für trockene Rotweine. Meist kommen dann kleine bis mittlere Holzfässer zum Einsatz, um ihm etwas die Strenge zu nehmen. Häufiger vertreten sind die Schilcher-Perlen, sie gehören inzwischen zum Standard. Fast jeder Winzer hat einen Schilcher-Frizzante oder gar einen Sekt neben der trockenen Variante im Sortiment. Manche setzen dabei sogar auf Flaschengärung.

Im Weingarten verlangt Blauer Wildbacher den Winzern einiges an Arbeit ab, nicht nur wegen der vielen steilen Hanglagen im nördlichen Teil. Die Sorte ist sehr wüchsig und verlangt viel Laubmanagement, außerdem ist sie anfällig für die Pilzkrankheit Falscher Mehltau (*Peronospora*) und neigt zum Verrieseln. Weil sie sehr früh austreibt, ist sie besonders empfindlich gegen Winterfröste. Das machte sich auf tragische

Weise Ende April 2016 bemerkbar. Die Lese erfolgt zwischen Mitte September und Ende Oktober, wobei der Schwerpunkt in normalen Jahren Anfang Oktober liegt.

Gneis- und Kalkböden

Trotz aller Herausforderungen ist die Begeisterung bei den Winzern groß. „Sie brennen regelrecht für diese Sorte und man merkt ihre Leidenschaft“, beschreibt Johanna II. die Stimmung in der Region. Weil das Gebiet so groß ist, gibt es selbstverständlich auch Unterschiede. Vor allem bei den Böden. Im Gebiet um St. Stefan ob Stainz und Stainz dominieren Gneisböden, es ist sogar vom Stainzer Gneis und im Nordwesten vom Hirschegger Gneis die Rede. Außerdem liegen hier die Weingärten am höchsten. Auch noch in Wildbach, jenem Ort, von dem die Sorte ihren Namen bekommen hat, und in Deutschlandsberg stehen die Rebstöcke meist auf Urgesteinsböden. Weiter Richtung Süden bis Eibiswald, das sogar etwas weiter südlich als Spielfeld liegt, sind die Böden kalkhaltiger. Der Norden ist auch mit dem Sausal vergleichbar. Diese Unterschiede in den Böden und die nördliche oder südlichere Lage machen sich natürlich in der Aromatik bemerkbar. Die Bandbreite reicht von Walderdbeeren über rote Ribisel bis hin zu Grapefruit und grünen Früchten, vor allem im Süden, wo die Weine auch etwas kräftiger ausfallen. Mitunter liegt zwischen den nördlichsten Weingärten und denen im Süden eine Woche Unterschied, was den richtigen Lesezeitpunkt betrifft. Einige der besten Lagen bzw. Gemeinden der Weststeiermark, von Norden Richtung Süden, sind Langegg, Greisdorf, Hochgrail (St. Stefan ob Stainz), Burgegg (Deutschlandsberg), Aichegg (Schwanberg), Geißeregg und Krass (beide Wies).

Aber egal ob prickelnd, ob als Rosé oder eben tief-rot, der Saft der Blauer-Wildbacher-Rebe passt hervorragend zu den regionalen Gerichten. Es gibt in Österreich wohl auch keinen anderen Wein, der so mit der Region verknüpft ist wie der Schilcher. Übrigens, wer jetzt noch nicht überzeugt ist, dem hilft nur ein Probeschluck. „Der hat noch immer geholfen“, lacht Weinkönigin Johanna II. Bei aller Liebe für den Schilcher haben die Winzer auch noch andere Sorten gepflanzt, nicht zuletzt Sauvignon Blanc. Abwechslung ist ja gefragt. Aber Johannas Herz schlägt für den Schilcher.



Nördliche Lagen:
Die Weingärten in der nördlichen Weststeiermark liegen höher und der Einfluss der Alpen sorgt für viel Frische.



Blooming period:
While the vines are having their first shoots, the apple trees' blossoms are already shining in bright white.

Passionate Pink

Precise fruit aromas – redcurrant and strawberry – accompanied by racy acidity and clad in an attractive colour: this is what the wines of Weststeiermark are known for. Adored or despised, there is no other wine so polarising as the Schilcher. However, just as Schilcher becomes more popular every year, its quality is constantly improving.

No other place in Austria is dominated so intensely by one variety as the Weststeiermark. More than 450 hectares of the region's 500 ha are planted to the Blauer Wildbacher. Nevertheless Weststeiermark is not red, but pink. That's because the red variety is primarily used for the production of rosé: the (in)famous Schilcher. Ever since Austrian quality boom of the late 1980s, Blauer Wildbacher has become more widely planted. Through successful marketing strategies, more emphasis has been put on Schilcher and this in turn is the reason why growers can now rejoice in growing export numbers.

The wine region Weststeiermark encompasses the city of Graz and the districts Deutschlandsberg and Voitsberg, as well as the municipalities in suburban Graz, except for two communities situated on the left side of the river Mur. Despite this being a large expanse, the actual area under cultivation amounts to just approximately 500 hectares. The Weststeiermark can thus be compared to the Eisenberg in Südburgenland, and is even

smaller than the winegrowing region contained within Vienna's city limits. However, even though the area might be small, the tradition of growing wine is a long one, with indigenous Celts having been the first to bring vine here.

The vineyards are situated at 300–600 m above sea level, among the highest in the Steiermark. The climate is influenced by the Alps and by downdrafts coming from the Koralpe mountain range, which provide significant cooling during the night. This is where the Blauer Wildbacher feels at home and this is also where its aroma stems from. The Schilcher is not fond of heat. It requires a long vegetation period to achieve physiologic maturity, although elevated sugar content is not desirable. Nowadays winegrowers have managed to refine their techniques considerably and well-integrated acidity has become standard. Nevertheless, acids normally range between seven and nine grams/litre. High extract values will, however, provide for agreeable harmony in the wine.

Pure Joie de Vivre

The Steiermark's Wine-Queen Johanna II, who grew up on an estate specialising in Schilcher, is enthusiastic: 'For me, Schilcher means fun and vitality. I am impressed by the Blauer Wildbacher's versatility. It yields fresh grape juices, lively rosé wines and sparkling variants as well as full-bodied red wines'. And no matter whether sparkling, rosé,



Blauer Wildbacher: This red grape produces the popular Schilcher, the region's calling card.



or profound red, the Blauer Wildbacher provides an excellent companion for regional cuisine. When reaching adequate maturity, the grape variety is also well suited to producing dry reds. Most of the time, it is matured in small or mid-sized oak casks, in order to moderate the Blauer Wildbacher's somewhat angular flavours. Sparkling variants are the most common, and have become the standard. Almost every estate produces a sparkling Schilcher, and some growers are even working with bottle fermentation. In terms of cultivation, Blauer Wildbacher is a rather demanding variety. This is not only due to the steep inclines on the northern slopes: the variety is prolific in growth and requires intense foliage canopy management. In addition it is prone to downy mildew (peronospora) and

coloured. Due to its early budding, it is especially sensitive to winter frost. Sadly, this was witnessed in April of the past year, when extensive damage to crops was recorded. The harvest usually takes place between mid-September and the end of October, with the majority of grapes being picked at the beginning of October.

Gneiss and Limestone Soils

Despite all these challenges, the winegrowers' enthusiasm for the Blauer Wildbacher runs high. 'They literally burn for this variety, and their passion can truly be felt', says Johanna II, describing the region's love for Schilcher. Due to the area's considerable expanse, there are of course corresponding variants in the finished wines, in particular because of the

different soils. The area of St. Stefan ob Stainz is dominated by gneiss soils; we can even speak of 'Stainzer gneiss' and in the northwest of 'Hirscheberger gneiss'. Moreover, the highest elevation vineyards can be found here. In Wildbach – which gave the variety its name – and in Deutschlandsberg, the vines grow on soil covering bedrock. In Eibiswald further to the south, which is located more southerly than Spielfeld, the soils contain more limestone, and the north can be compared to the Sausal. These differences in soils as well as location – north or south – can also be perceived in the wine's aromas. These range from wild strawberries and redcurrant to grapefruit and green fruits, especially in the south where the wines are definitely more robust and sturdier. Among other factors there can be a week's difference in

harvest date between the south and the north. Some of the best single vineyard sites in the Weststeiermark (north to south) are Langegg, Greisdorf, Hochgrail (St. Stefan ob Stainz), Burgegg (Deutschlandsberg), Aichegg (Schwanberg), Geisseregg and Krass (both in Wies).

Persuasion through Taste

Whoever has not yet become convinced by the Schilcher just needs to take a sip! 'This has always helped', opines wine queen Johanna with a bit of a smirk. Despite their love for Schilcher, winegrowers in the Weststeiermark also cultivate other varieties such as Sauvignon Blanc. Variety is indeed important. But their hearts beat for their Schilcher.

Considerable cooling offs: The coolest conditions are found in the Weststeiermark. The cooling winds from the Koralpe Range are keenly felt.

Das Herzstück



Im Osten begrenzt durch die Mur, im Süden durch die Grenze zu Slowenien und im Norden und Westen durch die Weststeiermark, liegt das dreieckige Gebiet der Südsteiermark.

Erkundet man das Gebiet über eine der vielen Weinstraßen, so erblickt man eine hügelige Landschaft, die großteils mit Weinbergen bedeckt ist. Das erklärt auch, warum die eigentlich kleinere Südsteiermark, bezogen auf die Rebfläche, sowohl die Weststeiermark als auch das Vulkanland überflügelt. Mit einer Rebfläche von 2.563 ha ist der Weinbau hier eine bestimmende Größe und nicht zu übersehen.

Die Sanftheit der Topografie täuscht darüber hinweg, dass hier Weine mit knackiger Frische entstehen, die weit über die Grenzen hinaus bekannt sind. Der meist faszinierende Panoramablick überstrahlt mitunter die großen Herausforderungen

an die Winzer. Denn die Rebanlagen sind vielfach sehr steil und dann nur händisch zu bewirtschaften. Andererseits bieten sich hier beste Voraussetzungen für große Weißweine.

Aromatische Sorten

Sauvignon Blanc, jene Sorte, mit der die Steiermark international berühmt geworden ist, wird hier mit 21 % am häufigsten gepflegt. Erst dann folgen Welschriesling mit 16,5 %, Weißburgunder 12 %, Muskateller knapp 10 % und Morillon mit 8,4 %. Rote Sorten spielen in der Südsteiermark keine nennenswerte Rolle und beanspruchen insgesamt nur etwa 10 % der Rebfläche. Doch auch wenn der Fokus nicht auf den

Roten liegt, so sorgen einige Winzer durchaus für trinkfreudige Überraschungen.

Die Reben stehen hier mitunter auf Opok-Böden, sie zählen zu den Besonderheiten der Steiermark. Es handelt sich grundsätzlich um Sedimentgestein, in der Regel meint man in der Steiermark damit Mergelböden. Etwas vereinfacht gibt es im Süden daneben noch zwei weitere Bodenschwerpunkte, nämlich kalkfreie sandige Böden und Muschelkalkböden. Im nördlichen Teil, dem Sausal, überwiegen dagegen Schieferböden. Deshalb wird diesem Gebiet ein eigenes Kapitel gewidmet. Mit einer Niederschlagsmenge zwischen 1000 und 1200 mm pro Jahr ist Trockenheit in der



Morillon: Chardonnay gibt es auf der ganzen Welt, aber in der Steiermark wird diese große Sorte Morillon genannt.

Regel kein Thema. Trotzdem bleibt die Problematik, wann die Niederschläge fallen. Durch die unzähligen Hügel gibt es eine Menge von klein-klimatischen Unterschieden, da und dort durch Wälder verstärkt.

Frische bewahren

Sauvignon Blanc ist auf der ganzen Welt verbreitet, aber es gibt dennoch nur wenige Gebiete, die man mit guten Qualitäten in Verbindung bringt: das obere Loire-Tal mit Sancerre und Pouilly Fumé, Neuseeland, Südafrika, Südtirol und eben die Steiermark. Neben der Dichte ist es vor allem die Frische, mit der die Steiermark punkten kann und damit die Nase vorne hat. Deshalb

haben die Winzer auch das Holzmanagement für ihre Topweine im Keller verändert. Setzte man im Jahr 2000 noch stark auf klassisches und vorwiegend neues Barrique (225 Liter), so kommen mittlerweile etwas größere Fässer zwischen 300 und 600 Liter und mit einem geringen Anteil von neuem Holz zum Einsatz. Kaum eine Sorte hat so viele Gesichter wie Sauvignon Blanc. Abhängig vom Reifegrad der Trauben und letztlich der Alkoholgradation ändert sich die Aromatik. Holunder, Brennnessel und Paprika sind die dominierenden Aromen eines besonders frischen und vergleichsweise früh gelesenen Sauvignons. Wobei diese Aromatik in der Steiermark nie so vordergründig auf-

Im Schutz der Wälder:
Weingärten, so weit das Auge
blickt, und dazwischen immer wieder
kleine Wälder, die für ein
spezielles Mikroklima sorgen.



tritt wie etwa in Südafrika. Von Grapefruit und Maracuja geprägt sind Weine einer mittleren Gradation, Stachelbeeren und Johannisbeeren kennzeichnen eine höhere. Häufig trifft man bei hochwertigen Vertretern dieser Sorte auch auf kräuterartige Aromen. „Die sind aber auch abhängig von der Art der Verarbeitung. Der offene Ausbau in kleinen und mittleren Holzfässern begünstigt diese Aromatik. Überhaupt sind fruchtige Aromen wie Maracuja bis Stachelbeeren sehr oxidationsanfällig. Andererseits stellt sich die Frage, ob man so viel Frucht überhaupt haben muss. Jedenfalls kann man die Aromatik durch die Arbeit im Weingarten und im Keller stärker beeinflussen als bei anderen Sorten“, beschreibt Ing. Reinhold Holler eine der Besonderheiten des Sauvignon Blanc. Holler unterrichtet an der traditionsreichen Weinbauschule Silberberg unter anderem Kellerwirtschaft. Das mit der Weinbauschule eng verbundene Landesweingut Silberberg bewirtschaftet rund 25 ha Rebfläche.

Unterschiede im Weingarten

Dadurch, dass Sauvignon Blanc auch eine sehr wuchskräftige Rebsorte ist, verlangt sie im Weingarten mehr Aufwand als etwa der in der Stei-

ermark weit verbreitete Welschriesling. „Im Weingarten kann man fast stressfrei mit Welschriesling arbeiten“, erzählt Holler. Zwar wird die Sorte auch anderswo gepflegt, in erster Linie verbindet man sie jedoch, trocken ausgebaut, mit der Steiermark. Welschriesling verkörpert den frisch-fruchtigen Typ, hauptsächlich von Apfelaromen und etwas Zitrus geprägt, zumindest was den klassischen Typ betrifft. Vor allem in der Gastronomie ist er sehr beliebt, weil er preislich interessant ist und sich daher für den glasweisen Ausschank besonders eignet. Welschriesling hat aber durchaus Potenzial zu mehr. Es gibt einige Betriebe, die sich auch diesem widmen. Experten sind jedenfalls überzeugt, dass das Potenzial dieser Sorte noch längst nicht ausgeschöpft ist. Das galt früher auch für den Gelben Muskateller. Die aromatische Sorte war jahrelang Favorit für frische Sommerweine oder begehrt als Aperitif. Diese Vorzüge sind natürlich geblieben, aber daneben haben die Winzer andere Seiten des Muskatellers entdeckt, die sich in hochwertigen Lagenweinen offenbaren. Neben den typischen Muskat- und Traubenaromen zeigen sich dann auch solche von getrockneten Früchten. Zudem haben diese Weine ein entsprechendes Alterungspotenzial. So unkompliziert sich

viele Weine trinken lassen, was zur Beliebtheit der aromatischen Sorte beiträgt, so haben die Winzer doch ihre liebe Not mit Muskateller. Denn die Sorte ist empfindlich gegen Fäulnis und Pilzkrankheiten, außerdem bevorzugt sie warme Lagen. Dafür stellt sie an die Böden weniger Ansprüche.

Bodenvielfalt

Das ist bei den in der Steiermark sehr beliebten Burgundersorten völlig anders. Doch die zahlreichen Kalkböden bieten Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder optimale Voraussetzungen. Der Chardonnay wird in der Steiermark, und nur hier, auch Morillon genannt. Im Ausland haben die Winzer deshalb einigen Erklärungsbedarf. Doch die Weine haben Überzeugungskraft. Zu den berühmtesten Lagen zählt Kranachberg. Hier finden wir vor allem kalkfreie Sandsteinböden. Die Weine zeigen eine saftige Säure, die Struktur ist etwas weicher, was vor allem gut zum Sauvignon Blanc passt. Kalksandstein prägt die Lage Zieregg, die am Fuße und an der Südwestseite an Slowenien grenzt. Auf dem kühleren östlichen Teil steht nur Sauvignon Blanc. Die Säure ist dadurch etwas prägnanter, was vor allem den

hochgradigeren Weinen zugutekommt. Auf dem südwestlichen Teil sind die Böden etwas leichter. Kalkmergel reicht hier stellenweise bis an die Oberfläche. In diesem wärmeren Teil findet vor allem im oberen Bereich der Chardonnay beste Voraussetzungen. Im unteren Teil, wo der Boden wieder schwerer ist, steht vor allem Sauvignon Blanc.

Am Grassnitzberg dominieren Lehmböden. Die Weine sind etwas weicher als jene vom Hochgrassnitzberg und etwas milder. Aber sie sind besonders würzig und mitunter leicht salzig. Am Ratscher Nussberg findet man sowohl kalkfreie, lehmige Sande als auch Kalksandstein. Auf den lehmigen Sanden entwickelt sich vor allem der Muskateller sehr gut und zeigt eine besonders duftige, intensive florale Sortenaromatik, gepaart mit Frische und einer fein ziselierten Säure. Es gibt noch eine Reihe von besonders erwähnenswerten Lagen, darunter Pössnitzberg, Jägerberg, Sernau, Pfarrweingarten, Sulztal, Obegg, Welles und einige andere mehr.

Neben allen Unterschieden, die durch die Bodenbeschaffenheiten, die Lage und das dortige Kleinklima bedingt sind, ist da noch immer die Handschrift der Winzer zu erkennen, die für spannende Abwechslung am Gaumen sorgt.



The Heart of the Steiermark

The triangle-shaped Südsteiermark is bounded by the river Mur in the east, the Slovenian border to the south and Weststeiermark in the north & west.

When exploring the region via its wine routes, visitors will encounter a hilly landscape covered by vineyards – the smaller region Südsteiermark actually has a greater area under vines than Weststeiermark and Vulkanland. With 2,563 hectares planted, viticulture is of great importance here.

The gentle topography here perhaps disguises the fact that the Südsteiermark produces wines with a crisp freshness that is known well outside Austria. The fascinating panoramic view also belies the enormous challenges that local growers must face. The vineyards are often very steep and can only be cultivated by hand. However, they also offer optimum conditions for producing great white wine.

Aromatic Varieties

Sauvignon Blanc – the variety most responsible for the Steiermark’s international fame – is the vine most widely grown here (21%). Welschriesling follows with 16.5%, Weissburgunder (Pinot Blanc) 12%, Muskateller almost 10% and Morillon (the Steiermark’s name for Chardonnay) 8.4%. Red varieties play a marginal role here and their cultivation accounts for only 10 % of the area. But even though reds are not a matter of focus, some growers have surprises in store with their reds.

Vines here grow in a soil called ‘Opok’ – a kind of marl which is one of the Steiermark’s distinctive features. There are two other primary soils here: chalk-free sandy soils and Muschelkalk (fossil limestone). In the Sausal to the north, by contrast, slate soils are dominant, and so this region will be discussed in greater depth in a separate chapter. Due to the high precipitation, between 1000–1200 mm per year, lack of moisture rarely becomes an issue. Excessive rainfall still poses a problem at times. Because of the many hills and forests there are great microclimatic differences.

Preserving Freshness

Sauvignon Blanc can be found all over the world; however, there are only a few regions associated with top quality: the upper Loire Valley including Sancerre and Pouilly-Fumé, New Zealand, South Africa, the Alto Adige – and the Steiermark. Apart from the sense of structure common to the wines, it is freshness that helped the Steiermark find success. For this reason, wood management for top wines has changed appreciably among cellar masters. While in the year 2000 mostly new barrels (2251) were used, nowadays larger barrels between 300–600 l – with a smaller percentage of them new – are the rule. There is hardly any variety that shows as many facets as Sauvignon Blanc. Depending on the degree of maturity (and ultimate alcohol content) aromatics vary considerably. Elderflower, stinging nettle and bell pepper are the dominant aromas of a fresh, early-harvested Sauvignon. But in the Steiermark these aromas never stand in the foreground as they do in South Africa. According to

Hilly landscape

Idyllic landscape:
The hilly landscape provides beautiful views and atmospheric experiences.

A View of Open Country: There are splendid views to be enjoyed on the wine trail in Südsteiermark, including a glance at neighbouring Slovenia.



Reinhold Holler, 'Aromas depend, however, on the processing method. Open maturing in small and middle-sized oak barrels encourage these aromas. Aromas such as passion fruit or gooseberry are in general prone to oxidation. On the other hand, one can question whether we even need this fruitiness. In any case, the Sauvignon Blanc's aromas can more easily be influenced in the vineyards and in the cellar than is the case with any other variety'. Among other subjects, Holler teaches winemaking at the traditional viticulture school Silberberg. The closely affiliated government-run winery Silberberg cultivates around 25 hectares of vines.

Variety in the Vineyard

Since Sauvignon Blanc is a vigorously growing variety, it requires more work in the vineyards than the very popular Welschriesling. 'Work is rather stress-free with respect to the Welschriesling', Holler proceeds to say about the variety that is closely associated with the Steiermark. Classic Welschriesling embodies the fresh and fruity type, characterised by apple and citrus aromas. This wine is especially popular with the culinary scene, since its price is rather attractive, and well suited to being sold by the glass. Welschriesling does, however, have unrealised potential. There are various winemakers who have dedicated themselves to this variety; many think the Welschriesling's potential has not yet been fully realised.

In the past this was also true of the Gelber Muskateller. For many years this aromatic variety was favoured as a summer wine or appetizer. Although the variety still gladly plays these roles, winegrowers have also discovered other facets of the Muskateller, which can be

Limestone

Harvest:
For top quality,
working by hand
at harvest time is
indispensable.

manifested in high-quality single vineyard wines. Besides the typical Muscat and grape aromas, scents of dried fruit can also be noticed. Its easy and affable nature contributes to the Muskateller's popularity. However, growers often face problems, since this variety is prone to rot and fungal diseases. It prefers warm sites, but is at the same time very undemanding in terms of soil.

Diversity of Soils

The situation is different with the popular Burgundian varieties, the Pinot family. Luckily, the widespread limestone soils provide ideal conditions for Chardonnay, Pinot Blanc (Weissburgunder), and Pinot Gris (Grauburgunder). In the Steiermark, Chardonnay has a special name: Morillon. When going abroad, growers are often obliged to explain this peculiarity, but their wines typically have great persuasive power.

Kranachberg ranks among the most famous single vineyard sites. Here chalk-free sandstone soils can be found. The wines have a juicy acidity; their structure is somehow softer, which especially benefits the Sauvignon Blanc.

Chalk/sandstone makes its mark on the vineyard site Zieregg, which borders Slovenia in the southwest. On the cooler more easterly side only Sauvignon Blanc is planted. Acidity is therefore more succinct, which benefits the more profound

wines. In the southwestern portion, soils are slightly softer; here limestone marl sometimes reaches the surface. In these warmer and especially upper parts Chardonnay feels at home. In the lower part, where the soil is slightly heavier, Sauvignon Blanc can be found.

The vineyard site Grassnitzberg is dominated by clay soil. These wines are somehow softer and milder than those of Hochgrassnitzberg. But they are particularly spicy and occasionally slightly salty.

On the Ratscher Nussberg limestone-free, clay sands and chalky sandstone exert a palpable impact on the wines. Muskateller especially benefits from the clay and sandy soils and shows a fragrant, intensively floral aromaticity, paired with freshness and finely knit acidity.

There are a number of sites that deserve to be mentioned, such as Pössnitzberg, Jägerberg, Sernau, Pfarrweingarten, Sulztal, Obegg, Welles – among many others.

Alongside the many differences determined by soil composition, vineyard site and microclimate, the winegrower's personal signature can also be read, which makes for an exciting element of variety once the wines meet the palate.



Feingliedrig & Filigree

Großlage Eichberg



Im Süden durch die Pössnitz, im Norden durch die Sulm und im Westen durch die Saggau begrenzt, liegt Eichberg. Mit einer Rebfläche von rund 350 Hektar im wahrsten Sinne eine Großlage.

Eichberg gehört zu Leutschach, der größten Weinbaugemeinde der Südsteiermark. Aber Eichberg ist anders. Die Weingärten liegen zwischen 450 und 620 m Seehöhe. Die Koralpe im Westen bietet zwar einen gewissen Schutz, sie sorgt aber auch für eine deutlichere Abkühlung. Dazu kommt, dass die Böden hier weitgehend kalkfrei oder zumindest kalkarm sind. Meist sind es sandige Böden, man trifft aber auch auf den bekannten Kreuzbergschotter und Konglomerat, nur eben ohne Kalk. Deshalb findet man hier keine opulenten Weine. Ganz im Gegenteil, sie sind feiner, nuancierter, fruchtbetont und haben ein gutes Reifepotenzial.

Die Niederschläge liegen zwischen 1000 und 1150 mm. Trotzdem zählt Muskateller hier zu den bevorzugten Sorten. Weil die Sorte, wie bereits erwähnt, sehr empfindlich gegen Fäulnis ist, steht sie meist in geschützten Lagen. Der andere Favorit am Eichberg ist Sauvignon Blanc. Filigraner, etwas schlanker, aber dafür facettenreich präsentieren sich die Weine aus dieser Lage.

Grosslage Eichberg

Bordered by the river Pössnitz in the south, the Sulm in the north and the Saggau to the west, the Eichberg – a collective vineyard site – spans 350 hectares.

Located in Leutschach, the Steiermark's largest winegrowing municipality, the Eichberg is distinct from many sites, in that the vines grow at approximately 450–620 metres of elevation. In the west, the Koralpe range offers some protection against the elements, but it is also the source of considerable cooling.

Additionally, soils are largely chalk-free or low in limestone; mostly sandy, though there is also the famous Kreuzbergschotter and conglomerate – but here without limestone. This is not the place for growing opulent wines; here the wines tend to be more refined, delicately nuanced and possess great ageing potential.

Precipitation ranges from 1000–1150 mm per annum. Nevertheless, Muskateller is a preferred variety, planted primarily in well-protected parcels to avoid rot. The most popular vine here is Sauvignon Blanc. Wines from the Eichberg tend to be delicate and somewhat leaner, with a distinctive complexity.

Ausgezeichnet, weil er ausgezeichnet ist!



Darauf können sich Gäste im Steirischen Weinland verlassen – das Zeichen „Ausgezeichneter Buschenschank“ führt Sie in ein besonderes Haus. Um nämlich in die illustre Liste der „Ausgezeichneten Buschenschänken“ aufgenommen zu werden, müssen eine Vielzahl von Kriterien erfüllt werden, wie etwa Wein- und Servicequalität, Ambiente und Kreativität im Jausenbereich.

So gibt es Pluspunkte, wenn Fleischprodukte vorwiegend aus eigener Veredlung stammen oder von einem Direktvermarkter zugekauft werden und der Fisch aus steirischen Gewässern kommt. Brot ist optimalerweise selbstgebacken, Salate sind saisonfrisch und heimisch. Beim Käse ist mit mindestens vier österreichischen Hart- und Weichkäsesorten aufzuwarten. Auch Süßspeisen sind traditionell und bäuerlich.

Mindestens 60 % der angebotenen Weine müssen Qualitätsweine für den offenen, glasweisen Ausschank sein; der Wein muss beim Servieren richtig präsentiert und temperiert werden sowie das Glas zeitgemäß-formschön und dem Weintyp entsprechend sein.

Für die kleinen Gäste und die „alkoholfreien“ Großen sollen mindestens drei verschiedene Fruchtsäfte aus heimischer Erzeugung bereitstehen. Neben Kinderjause erfreut die Kleinen eine Spielecke oder ein Spielplatz. Auch der Hintergrund muss stimmen: Die fachliche Ausbildung der Buschenschank-Familie wird bewertet sowie der Gesamteindruck des Betriebes.

Als Gast folgen Sie einfach dem Markenzeichen „Ausgezeichneter Buschenschank Steiermark“ und lassen sich verwöhnen! Näheres unter www.weinland-steiermark.at

Excellent Buschenschank

This is one thing that visitors can count on: seeing the sign ‘Excellent Buschenschank’ will mean that the traveller has arrived at a special address. To be listed among the Styria’s ‘Excellent Buschenschänken’, these traditional inns must satisfy a number of criteria with respect to the quality of their wines, service standards, atmosphere and creativity.

An ‘Excellent Buschenschank’ receives bonus points if their meat products originate in-house, or have been sourced from local suppliers. Fish must be caught in Styrian waters and bread should be baked on-premise, while salads must keep to the season and the region. And in the cheese department, at least four hard and soft Austrian cheeses must appear on the menu.

At least 60% of a Buschenschank’s by-the-glass wines must be classified as Qualitätswein. The wines must be presented in glassware appropriate to the variety, and of course served at the appropriate temperature. For children – and those who prefer non-alcoholic beverages – three various locally-produced fruit juices must be offered. In addition, a children’s menu, kiddie corner and playground make the Buschenschank a pleasant visit for the little ones.

More information:
www.weinland-steiermark.at

Urlaub beim Steirischen Wein



Vielfältig sind die Möglichkeiten für genussreiche und erholsame Urlaubstage im Weinland Steiermark. Ausgehend von Graz führen unzählige Genussrouten in die Süd- & Weststeiermark, das Thermenland und in die Oststeiermark.

Kulinarische Rundgänge in Graz: Über den Geschmack kann man die Genuss-Hauptstadt besonders reizvoll kennen lernen. Die Mischung aus südlichem Flair und mittelalterlicher Atmosphäre ist einzigartig.

Weißer Pferde: Das Gestüt Piber ist die Heimat der weltberühmten Lippizaner. Dort genießen die jungen Pferde ihre Sommerfrische! Können Sie übrigens auch. Zum Beispiel mit einem Picknick direkt an der Pferdewiese.

Tradition trifft Sauvignon: Die Südsteiermark hat mit der Südsteirischen Weinstraße die älteste Weinstraße Österreichs zu bieten. Hier ist man sich der Weinbautradition bewusst, vinifiziert innovativ, lässt mit moderner Kellerarchitektur aufhorchen und führt Sie auf zahlreichen Wanderwegen mitten durch die Weinberge.

Wasser mit Kraft: Sechs Thermen – um zu entspannen, seiner Gesundheit Gutes zu tun oder um einfach nur Spaß zu haben – erwarten Sie im Thermenland.

Alles Garten: Eigentlich ist die ganze Oststeiermark ein Garten! Hier zeigt man nicht nur stolz her, hier lässt man Sie eintauchen in alte Gartentradition.

Mehr zum Urlaub beim Wein auf www.weinland-steiermark.at

Vacation & Styrian Wine

Possibilities of relaxing holidays in the wine country are numerous & varied. Numerous routes lead from Graz to Südsteiermark & Weststeiermark, or to the hot springs of the Thermenland & Oststeiermark.

Culinary Tours in Graz: Your capital city of culinary delights – Graz is best discovered through the taste buds. The mixture of southerly flair and medieval atmosphere is unique, with paradisaic tourist attractions and sporty challenges waiting right at the gates.

White Horses: The stud farm Piber is home to the famous Lippizaner. Here you can enjoy a picnic on the meadow.

Tradition meets Sauvignon: Südsteiermark offers the oldest wine trail in Austria: the South Styrian wine route. Here people are keenly aware of their longstanding traditions with regard to wine, but innovation is also at home here.

Water with Power: Six spas – to relax, to give your health a treat or just have fun – await you in the Thermenland.

Gardens, as far as the eye can see: Oststeiermark is just one large garden. Gardens are not only put on display here, but you can also learn a great deal from the natives’ gardening tradition and experience.

More information:
www.weinland-steiermark.at

Sausal

Kargheit
des Bodens
lässt

Weine
strahlen

Zwar gehört das Sausal zur Südsteiermark, aber die Schieferböden sorgen hier für völlig andere Verhältnisse und andere Weinstilistiken. Das Sausal hat zudem die höchstgelegenen Weingärten der Steiermark.

Einzigartig in der Steiermark: Schiefer ist eine der Besonderheiten des Sausals. Dieser Boden sorgt für eine spezielle Stilistik der Weine.



Der Begriff Sausal hat als Herkunftsgebiet eine lange Tradition, eigentlich die längste in der Steiermark.

Ab Anfang des 12. Jahrhunderts gehörte das Sausal zum Erzbistum Salzburg. Verwaltet wurde das Gebiet vom Schloss Seggau aus. Und bereits damals wurde Weinbau betrieben. Schon 1322 werden zahlreiche Riedenbezeichnungen dokumentiert. Noch detailliertere Angaben über die Größe der Weingärten und einzelner Lagen brachte 1406 das seckauische Weinzehentregister. Mehrere Bezeichnungen, darunter so bekannte wie Brudersegg und Edelschuh, sind in Dokumenten aus dieser Zeit nachzulesen.

Mit der Einführung des neuen österreichischen Weingesetzes Ende des vergangenen Jahrhunderts war meist nur vom übergeordneten Gebiet Südsteiermark die Rede und der Name Sausal blieb unerwähnt. In den letzten Jahren hat sich das wieder geändert. In Zeiten in denen die Un-

terschiede und Besonderheiten der einzelnen Herkunftsgebiete immer stärker in den Vordergrund gerückt werden, wird auch der Name Sausal wieder betont. Heute handelt es sich um eine eingetragene Großlage.

Schiefer und Kalk

Es ist bekannt, dass Terroir das Zusammenspiel von Boden, Kleinklima und Handschrift des Winzers ist. Dass dabei der Lage und dem Boden eine große Bedeutung zukommt, ist unbestritten. Wenn es sich dabei um Schiefer handelt, dann darf man sicher sein, dass die Auswirkungen auf den Wein stärker spürbar sind als bei einigen anderen Böden, Kalk einmal ausgenommen. Und das Sausal verfügt über beide Typen. Zu rund 85 % stehen die Rebstöcke in diesem Gebiet auf Schieferböden, der Rest wächst meist auf Kalkböden rund um den Flamberg.

Klimatisch liegt das Sausal im Spannungsfeld der kühlen Einflüsse aus den Alpen im Norden und der warmen Strömungen aus dem Süden. Die

Niederschläge liegen im Schnitt zwischen 900 und 1000 mm im Jahr. Das ist um 200 bis 300 mm mehr als im Raum Klöch, dem wärmsten Teil des Vulkanlandes Steiermark. Doch mit den Niederschlägen kommen die Schieferböden gut zurecht, denn sie leiten das Wasser rasch ab. Es gibt keine Staunässe wie etwa bei lehmigen Böden. Dafür sind die Probleme in ausgedehnten Trockenphasen größer. Deshalb entstehen hier in etwas niederschlagsreicheren Jahren sehr gute und mineralische Weine.

Bei Schieferboden denkt der Weinfreund auch an die Wachau oder die Mosel. Gemeinsam ist diesen Gebieten die Steilheit der Weingärten. Die Bewirtschaftung ist deshalb eine große Herausforderung. Die Weingärten im Sausal zählen zu den steilsten in der Steiermark. Aufgrund dieser topografischen Voraussetzungen hat sich eine weitere Besonderheit des Sausals entwickelt, nämlich die Terrassenweingärten, die anderswo in der Steiermark nicht zu sehen sind. Allerdings ist es auch den Terrassenanlagen zu verdanken, dass der Weinbau in diesen steilen Gebieten nicht aufgegeben wurde und wohl noch weiterhin gesichert bleibt. Es soll aber nicht unerwähnt bleiben, dass auch Winzer in anderen steirischen Weinbaugebieten mit steilen Lagen zu kämpfen haben. Weingärten in der Ebene bilden in der Steiermark die Ausnahme.

Höchste Lagen

Abgesehen von den Schieferböden kann das Sausal auch auf die höchsten Lagen verweisen. Sie reichen bis knapp unter 700 Meter. Die höchste Erhebung ist der Demmerkogel (671 m). Kitzeck im südlichen Teil des Sausals liegt auf 564 Meter und ist damit der höchste Weinbauort Europas. Es ist also auch etwas kühler im Sausal. Das ergibt Vegetationsunterschiede von bis zu 14 Tagen gegenüber der restlichen Südsteiermark. Die Kühle macht sich auch in den Weinen bemerkbar. Es sind Weine, die etwas länger brauchen, um sich zu entfalten. Die Kargheit des Bodens ist ebenso erkennbar. Nimmt man Sauvignon Blanc als Beispiel, so ist die Säure bei den Weinen, welche vom Schieferboden stammen, höher, während die Weine vom Flamberg mit seinen Leithakalkböden etwas wärmer und weicher ausfallen. Auf Kalkboden entstandene Sauvignon Blancs zeigen üblicherweise weniger grasige und weniger

Paprikaaromen, sondern tendieren zu Johannisbeeren, während der Schieferboden eher für Stachelbeeraromen verantwortlich ist. Und generell gilt, dass die Weine vom Schieferboden auch mehr Mineralität am Gaumen offenbaren und feingliedriger ausfallen. Etwas, was dem momentanen Zeitgeist durchaus entgegenkommt, aber immer schon anspruchsvolle Kenner begeisterte.

Riesling

Aufgrund der vorhandenen Schieferböden ist es nicht verwunderlich, dass hier eine Rebsorte eine lange Tradition hat, die sonst in der Steiermark kaum vertreten ist, nämlich Riesling. Doch trotz der perfekten Kombination mit dem Boden zählt Riesling im Sausal nicht zu den wichtigsten Sorten. Das sind Sauvignon Blanc, Welschriesling und Weißburgunder. Der ansonsten beliebte Muskateller ist im Sausal nicht so häufig vertreten. Dafür hat Grauburgunder hier ebenfalls eine lange Tradition. Die Sorte verträgt sich sowohl mit Schiefer- als auch mit Kalkböden. In den höheren Lagen und auf Schiefer entwickeln sich die Grauburgunderweine nicht so wuchtig wie auf den Kalkböden, sondern zeigen mehr Feingliedrigkeit. Wobei natürlich auch ein Zusammenhang mit der Zuckerreife besteht, denn die Gradation nimmt mit der Höhe ab. Allerdings darf man das nicht mit der physiologischen Reife verwechseln.

Buschenschanken

Die geografische Nähe zur Landeshauptstadt Graz ist verantwortlich dafür, dass das Sausal über eine große Dichte an Buschenschanken verfügt. Naturgemäß zieht es die Stadtbevölkerung an freien Tagen aufs Land. Wenn die Weinregion quasi vor der Haustüre liegt, dann wollen die Ausflügler die guten Tropfen auch genießen. Deshalb haben sich zahlreiche Weinbauern auf Besucher eingestellt und verwöhnen sie in ihren Buschenschanken mit kulinarischen Schmankerln und ihren eigenen Weinen. Die große Konkurrenz trägt dazu bei, dass das Angebot entsprechend gut ist.

**Mühevoll
Handarbeit:**
Die steilen Hanglagen lassen sich nur händisch bewirtschaften. Der Aufwand ist entsprechend groß.





Flamberg: Soft-rolling hills can also be found here, but on „Flamberg“ the vineyards are generally steeper.

Barren soils bring lustre to the wines

The Sausal belongs to the Südsteiermark – with its highest-lying vineyards – but here slate soils also present totally different conditions and produce a different style of wine.

The place-name ‘Sausal’ enjoys a long tradition; in fact, the most venerable legacy in the Steiermark. The Sausal belonged to the archbishopric of Salzburg from the early 12th century, administered from Seggau Castle, at a time when viticulture had already developed. Numerous vineyards were documented by name as early as 1322. More detailed information about the sites’ dimensions and the individual sites were provided by the ‘seckauische Weinhzentregister’, the 1406 tithe register for wine. Several vineyard designations – famous ones such as Brudersegg or Edelschuh – can be found in documents dating

from these times. With the introduction of the new Austrian wine law at the end of the preceding century the Sausal was never mentioned when speaking of the wine region Südsteiermark. This has definitely changed within recent years. In the present day, when the diversity and peculiarities of individual areas of origin are promoted, the name ‘Sausal’ is often stressed once more. And nowadays the Sausal is registered as a Grosslage, a collective vineyard site.

Slate and Limestone

It is generally agreed that ‘terroir’ involves the interplay of soil, microclimate and the winegrower’s personal signature. The overwhelming significance of soils is undisputed. With slate, it is certain that its influence is more noticeable than with any other soil except perhaps limestone. Both types are found in the Sausal. Some 85% of the vines grow on slate, the rest on limestone around the Flamberg.

Climatically the Sausal lies between the poles of cold Alpine influence to the north and the warm breezes from the south. Precipitation ranges between 900–1000 millimetres annually, 200–300 mm more than in Klöch, the warmest part of Vulkanland. Slate soils cope well with high amounts of rain, draining very quickly. There is no risk of saturation, as with clay soils. On the other hand, winegrowers face difficulties during extended dry phases. For this reason, many excellent and mineral-driven wines are bottled in years characterised by more precipitation.

When hearing the word ‘slate’, wine lovers immediately think of Wachau or Mosel. What these areas share is a steep topography to their vineyards, posing a great challenge to cultivation, and vineyards in the Sausal are among the steepest in the Steiermark. Thus another particularity has developed in the Sausal: terraced vineyards, which are not found anywhere else in the Steiermark. Thanks to these terraces,

viticulture remains possible on the steep hillsides.

Highest Sites

Beside the slate soils, the Sausal is also known for the highest-lying vineyards, rising to nearly 700 metres, with the Demmerkogl being the highest (671 m). Kitzeck, which lies in the southern part of the Sausal at 564 metres, is the highest winegrowing town in Europe.

It is generally cooler in the Sausal. This results in differences in the vegetation cycle of almost fourteen days, with a corresponding coolness in the wines, which take longer to unfold their flavours. With Sauvignon Blanc, for example, those growing on slate are higher in acidity, whereas those grown on Leitha limestone on the Flamberg are warmer and softer. Sauvignons growing on limestone usually have fewer grassy notes or bell pepper aromas – more often the scent of currants – whereas slate soils yield gooseberry aromas. General-

ly speaking, wines growing on slate soils unfold a greater minerality on the palate, and can frequently express themselves in a more refined way. This certainly corresponds to the current fashion, but has always delighted connoisseurs.

Riesling

Because of the slate soils here it is no surprise that one variety has enjoyed a longstanding tradition in the Sausal: Riesling, rarely grown elsewhere in the Steiermark. But despite its perfect synergy with soil, Riesling does not figure among the most important varieties in the Sausal. These are Sauvignon Blanc, Welschriesling and Weissburgunder (Pinot Blanc). Muskateller – quite popular elsewhere in the region – is not often found in the Sausal. Grauburgunder (Pinot Gris) has been cultivated here for many years; it flourishes on both slate and limestone soils. Grauburgunder grown on higher-elevated sites in slate does not become as opulent

as Grauburgunder from chalky soils, but rather shows more finesse. Naturally, potential sugar also plays a part, because the gradation decreases with an increase in elevation, although sugar ripeness should never be confused with physiologic maturity.

Buschenschänken

Close proximity to Graz provides a raison d’être for the great number of Buschenschänken in the Sausal. Urban dwellers are naturally drawn to the countryside in their free time. With the wine region being practically at their doorstep, weekenders want to enjoy a good glass of something fine.

Numerous winegrowers have become sensitive to their visitors’ wishes and pamper them at their Buschenschänken with local culinary delicacies and their house wines. The competition is intense, and the general quality of the fare has become correspondingly good.

Als die Erde Feuer spie

Früher hieß das Weinbaugebiet Südoststeiermark, sein neuer Name ist Vulkanland Steiermark, und damit ist schon vieles gesagt. Aber nicht nur durch den Boden unterscheidet sich dieses Gebiet von den anderen. Auch klimatisch gibt es Unterschiede.

Zum Vulkanland Steiermark gehören die Bezirke Hartberg-Fürstenfeld, Südoststeiermark und Weiz sowie von den politischen Bezirken Graz-Umgebung und Leibnitz die Gemeinden links der Mur. Die Gemeindereform, aus der unter anderem der Bezirk Südoststeiermark hervorgegangen ist, machte eine Namensänderung des Weinbaugebietes sinnvoll, da das Gebiet doch deutlich größer ist als dieser eine Bezirk. Dazu kommt, dass dem Begriff Vulkanland schon mit anderen landwirtschaftlichen Produkten der Weg gebnet worden ist.

Und tatsächlich erspart der Name bereits einige Erklärungen, denn der Boden zählt zu den Besonderheiten dieses Gebiets. Es ist natürlich schon lange her, dass die Erde ihre Schleusen geöffnet hat. Es gibt aber zwei Zeiträume, die für die Entstehung der vulkanischen Böden in der östlichen Steiermark verantwortlich sind. So entstanden der Gleichenberger Kogel und der Schaufelgraben in Bairisch Kölldorf vor ca. 17 bis 12 Millionen Jahren (Miozän). Spuren von 40 Vulkanschloten sind heute noch in der Südoststeiermark zu entde-

cken. Sie stammen aus der Zeit des jüngeren Vulkanismus (Pliozän und Pleistozän). So entstanden das Klöcher Massiv vor rund 2,6 Mio. Jahren, der Stradener Kogel vor 1,71 Mio. Jahren und der Steinberg von Mühldorf vor 2,6 Mio. Jahren durch größere Lavaergüsse. In den Tuffen eingeschlossen sind mitunter edle Kostbarkeiten wie Olivine. Sie sind bei Fehring, in Kapfenstein und rund um Feldbach zu finden. Olivine sind Repräsentanten der Gesteinszusammensetzung aus einer Tiefe von 60 km.

Vulkanisches Gestein tritt hier in unterschiedlichen Formen auf, einerseits als Tuff, andererseits als Basalt. Tuff ist, vereinfacht gesagt, erstarrtes Eruptivgestein. Also jene Teile, die bei einem Vulkanausbruch hoch in die Luft geschleudert werden. Tuff ist grobporig und kann noch hart, aber auch bereits so weich sein, dass man ihn zerbröseln kann. Basalt dagegen ist erkaltetes Magma, also flüssiges Gestein aus dem Erdinneren, das schließlich nach dem Austritt erkaltet. Basalt ist dunkelgrau bis schwarz, sehr kompakt und hart. In Klöch gibt es übrigens noch heute ein Basalt-

Blick auf Straden:
Hier wachsen die Rebstöcke
meist auf kalkhaltigen Böden,
teils sandig, teils schottrig.

werk. Basalt wird vor allem für den Unterbau von Bahngleisen benötigt.

Terroir

Für den Wein sind diese Erklärungen insofern wichtig, als sich der Leser nun vorstellen kann, dass ein Rebstock auf einem Boden mit Tuffgestein eine völlig andere Nährstoffaufnahme erfährt als auf hartem Basalt, den man übrigens in Österreich nur im Vulkanland Steiermark antrifft. „Aber letztlich ist es immer die Kombination aus Boden, Kleinklima und Handschrift des Winzers, die einen Wein prägt“, ist Ljubo Vuljaj überzeugt. Er ist Lehrer an der Landesberufsschule für Tourismus in Bad Gleichenberg.

Pannonischer Einfluss

Das Vulkanland Steiermark grenzt im Süden an Slowenien und im Osten an das Burgenland. Es wird dadurch noch relativ stark vom pannonischen Klima beeinflusst. Das Vulkanland Steiermark ist deshalb das wärmste von allen steirischen Weinbaugebieten. Ganz besonders macht sich das im südlichsten



Herbstzeit:

Wenn im Herbst die Nebelschwaden über den Weingärten hängen, ergeben sich bezaubernde Fotomotive. Aber ein Ausflug hierher lohnt sich zu jeder Zeit.



Schlossterrassen:
Das Schloss Kapfenstein steht auf einem Vulkankegel. An den Flanken liegen Weingärten wie die Schlossterrassen und Ried Kirchleiten.

Ausgereift:

Die Bedingungen im Vulkanland sind so, dass die Trauben genug Zeit haben, ihre physiologische Reife zu erlangen.



Lesezeit:
Meist reicht es nicht, einmal durch die Weingärten zu gehen, um die Trauben abzuschneiden. Für die unterschiedlichen Qualitäten sind mehrere Lesedurchgänge erforderlich.

Zipfel bemerkbar. Denn die Gemeinde Klöch ist eine Traminerhochburg. Diese Sorte braucht ein warmes Klima und nicht zu viele Niederschläge. Vor allem der Gewürztraminer kommt mit den nährstoffreichen Vulkanböden am besten zu recht. Wie der Name schon sagt, ist er würziger und hat etwas weniger Säure als der Gelbe Traminer, der auch einige Tage früher reift und nicht nur in Klöch zu Hause ist. Grundsätzlich sind auf Vulkanböden entstandene Weine eine Spur kräftiger. Doch das gilt nur in Bezug auf die anderen steirischen Gebiete. Denn insgesamt herrscht auch im Vulkanland Steiermark noch jene Kühle, die für die nötige Frische in den Weinen sorgt, die man nicht überall auf der Welt findet. Die wichtigsten Lagen in Klöch sind Hochwart und Ölberg. Klöcherberg und Königsberg bilden einen Rücken, der Klöch und Tieschen trennt.

Perfekt für rote Sorten

Der Königsberg ist ein Vulkankegel mit roten Böden, also viel Eisenoxid. Deshalb finden Zweigelt und Sankt Laurent hier gute Bedingungen. „Das wärmere Klima ist auch der Grund dafür, dass hier mehr Rotweine entstehen als in der Südsteiermark“, erklärt Berufsschullehrer Vuljaj. Die roten Sorten erreichen im Vulkanland Steiermark einen Anteil von knapp 18 Prozent. Ganz vorne rangiert dabei Österreichs wichtigste Rotweinsorte, der Zweigelt. Zweigelt nimmt hier hinter Welschriesling und Weißburgunder den dritten Platz ein. Erst dann folgt Sauvignon Blanc. Auch das unterstreicht die Ausnahmestellung des Vulkanlandes Steiermark.

Kalk und Burgundersorten

Dass Welschriesling die Nummer eins ist, hängt auch damit zusammen, dass die Sorte gut mit den Vulkanböden zurechtkommt. Auch die Nummer zwei, Weißburgunder, ist nicht wirklich eine Überraschung. Denn neben den wärmeren Einflüssen sind es die vielen Muschelkalkböden, die hier stark vertreten sind, auf denen sich Burgundersorten bekanntermaßen sehr wohl fühlen.

Zwar sind vulkanische Böden und Muschelkalkböden hervorzuheben, aber daneben kommen auch schottrige und sandige Böden vor. Und wie anderswo auch, gibt es natürlich viele Mischformen. Auf den schwereren Böden fühlt sich Grauburgunder wohl. Der ist zwar deutlich seltener als Weißburgunder vertreten, erzielt aber beeindruckende Qualitäten. Grundsätzlich neigt Grauburgunder zu Fülle und weniger Säure. Doch die Winzer im Vulkanland entwickeln Weine, die nicht zu breit oder üppig ausfallen, ohne dass es ihnen deswegen an Dichte mangeln würde. Aber eine gewisse straffe Struktur sorgt vor allem im reiferen Stadium für viel Eleganz. „Überhaupt hat sich in den letzten Jahren im Vulkanland Steiermark sehr viel Positives entwickelt. Früher war das Gebiet eher ein Stiefkind, aber das hat sich längst geändert“, freut sich Ljubo Vuljaj, der das Vulkanland für „eine der schönsten Regionen der Welt“ hält.

When the earth poured forth fire

Once called Südoststeiermark, the wine region's new name 'Vulkanland Steiermark' (Volcano Country Steiermark) already speaks for itself. But it is not only the soil that distinguishes this region from others; it also manifests considerable differences in terms of climate.

Vulkanland Steiermark encompasses the districts Hartberg-Fürstfeld, Südoststeiermark, and Weiz, as well as some municipalities left of the river Mur which belong to the political districts Graz-Umgebung and Leibnitz. A recent municipal reform resulting in the creation of the new district Südoststeiermark led to the wine region's name change, in order to avoid confusion, since the actual area is considerably larger than this single district. And additionally, the name 'Vulkanland' had already been well established and known through other agricultural products.

As the name indicates, the soil counts among the region's distinguishing characteristics. It was a long time ago that the earth opened its sluices. Two periods are responsible for the prevalence of volcanic soils in eastern Styria. The Gleichenberger Kogel and the Schaufelgraben in Bairisch Kölldorf emerged approximately 17–12 million years ago (Miocene). Traces of 40 volcanic vents can be seen today, dating back to the time of early volcanic activity (Pliocene and Pleistocene). The Klöcher massif was formed due to outpourings of lava 2.6 million years ago, while the Stradner Kogel

is some 1.71 million years of age and the Steinberg von Mühldorf 2.6 million years. Precious treasures, such as Olivine – a rock composition encountered at a depth of 60 metres – are embedded in the volcanic tuffs, found in Fehring, Kapfenstein and Feldbach.

Volcanic rock appears in different formations; in some instances as tuff and other times as basalt. Simply put, tuff is congealed volcanic material, composed of fragments blown into the air during an eruption. Tuff is coarse-pored and can either be quite hard or so soft that you can crumble it with your bare hand. Basalt is solidified magma – liquid stone from the Earth's interior – which cools down after discharge. There is still a basalt plant in Klöch today, providing material for the substructure of railways.

Pannonian Influence

All these detailed explanations are important to our knowledge of wine. It is clear that vines growing on tuff show an entirely different uptake of nutrients than those growing on basalt, which in Austria can – incidentally – only be found in the Vulkanland. Ljubo Vuljaj, an instructor at the vocational school for tourism in Gleichenberg, is convinced, saying, 'But in the end, it is the soil, microclimate and the grower's impact combined, which characterise a wine'.

Vulkanland borders Slovenia to the south and Burgenland in the east. Thus, it is heavily influenced by the Pannonian climate, thus the warmest of the Steiermark's subregions. This can especially be noticed on the far-southern tip, for instance in Klöch, stronghold of the Traminer,



which requires a warm climate with little precipitation. Gewürztraminer in particular appreciates nutrient-rich volcanic soils. The clue is in the name (Gewürz, 'spice' in German): it is spicier with lower acidity levels than the Gelber Traminer, which also matures earlier and does not only grow in Klöch. Basically, wines growing on volcanic soils are a bit more powerful, though this is true primarily with respect to the other Styrian regions. Altogether, the Vulkanland has the requisite cool climate, which brings lovely freshness to the wines; this is by no means common elsewhere in the world. The most important vineyard sites in Klöch are Hochwart and Ölberg. Klöcherberg and Königsberg form a ridgeline that separates the villages Klöch and Tieschen.

Perfect Preconditions

Königsberg is a volcanic cone with red soils, a great proportion of ferric oxide. This is why Zweigelt and Sankt Laurent find perfect conditions in this area. 'The warmer climate is also the reason why Vulkanland produces more reds than the Südsteiermark', Vuljaj explains. Red grapes amount to a total of 18% of total area. Austria's most important red, Zweigelt, is also of great importance in the Vulkanland. It comes in second, right after Welschriesling. Weissburgunder (Pinot Blanc) comes third and Sauvignon Blanc is in fourth place.

Welschriesling does not take the first place without a reason, this being that the variety does particularly well in the volcanic soils. Number two, Weissburgunder, is also no surprise. Not only does this Pinot-family member like the warm-

Soil variety



Basalt:

Extrem hartes Gestein, das aus der Tiefe der Erde stammt. Vorwiegend in der Klöcher Gegend vertreten.

Basalt:

Very hard volcanic rock, coming from the depths of the Earth. Primarily found in the neighbourhood of Klöch.



Tuff:

Auch vulkanischen Ursprungs, aber poröser als Basalt. Häufig als Einsprengsel im Boden anzutreffen.

Tuff:

Also of volcanic origin, but more porous than basalt. Frequently encountered as scattered patches in the ground.



Muschelkalk:

Früher war hier einmal ein Meer. Die Kalkablagerungen begünstigen die Burgundersorten. Vor allem Weißburgunder ist stark verbreitet.

Fossil limestone:

There used to be an ocean here... Limestone is a favoured soil for the Pinot family. Here, Weissburgunder is particularly widespread.



Kalkstein:

Die härtere Form des Kalkbodens besteht überwiegend aus den Mineralen Calcit und Aragonit.

Hard limestone:

The harder version, primarily composed of the minerals calcite and aragonite.

er climate, but it also flourishes in the widespread soils of fossil limestone (Muschelkalk) prevalent in this area. Besides the volcanic and Muschelkalk soils, gravel and sandy surfaces can be found here as well. As is often the case, numerous transitional, mixed forms also come into the picture.

Grauburgunder (Pinot Gris) is especially at home planted in the heavier soils. Even though it is not as widespread as Weissburgunder (Pinot Blanc), it can be very impressive for its high quality. Pinot Gris usually shows full body coupled with low acidity. Here growers always find the middle ground: not too lush and broad, never lacking the necessary density. A tight structure means great elegance, especially upon maturity. 'The Vulkanland has seen many positive developments in the last few years. The region used to be a "poor relation", but this has long since changed', Ljubo Vuljaj rejoices, considering Vulkanland 'one of the most beautiful regions in the world'.

Pinot Gris



WEIN ZU WASSER UND WASSER ZU WEIN:

Alles andere als ein Wunder.

Das Wasser zum Wein.
Das Wasser zum Essen.

#jungbleiben

52

