

Die Steiermark überrascht

Weingurus warnten mich: „Steiermark 2010 ist schwach.“

Nach der Steiermark-Präsentation in Linz widerspreche ich: Einige Winzer enttäuschen zwar, die Mehrheit aber bietet Gutes.

Franz Triebel (St. Anna/Aigen, 03158 / 2530) hat 2005 mit seinem Welsch eine OÖN-Weinshow gewonnen und landete 2007 mit einem Weißburgunder auf dem 5. Platz. Heuer siegte Triebels Sauvignon blanc bei der Steirischen Weintrophy.

Ich kenne wenige Winzer der Steiermark, die Jahr für Jahr eine so deutliche Steigerung (und Preisdisziplin) zeigen. Das ist auch beim wetterbedingt schwierigen Jahr 2010 gelungen. ***(*) für den erwähnten Sauvignon blanc, der 7,50 Euro gekostet hätte. Hätte, weil er ist bereits ausverkauft – das ist Steiermark-Rekord. Trösten kann man sich mit dem Weißburgunder – ***, 6 Euro (!) – und den geschickt mit fast homöopathischem Barriqueinsatz veredelten Grauburgunder: ***, 7,50 (!). Fast perfekt der Welschriesling, ***, 5,20 Euro (!), empfehlenswert der Riesling Kellerbeg, **(*), 6,20. Triebel verkauft seine Weine, es werden respektable 13 Hektar bewirtschaftet, ausschließlich direkt (ab sechs Flaschen frei Haus), er beliefert den Weinhandel

nicht. Dass er sich das leisten kann, ist schon alleine ein Qualitätsbeweis. Apropos ab Hof kaufen: Hier kann man in zwei hübschen Ferienhäusern inmitten der Weinberge Urlaub machen. Vielleicht gibt's für Hausgäste ja doch noch ein Flascherl vom Sauvignon in einem Versteckt.

Feine Sauvignons hat heuer auch das Weingut Tschermonegg in Glanz an der Weinstraße (03454 / 326) zu bieten: „Lubenkogel“, ***, 12 Euro, die 13,5 % Alkohol sind allerdings (noch?) recht deutlich schmeckbar. Der alkoholleichte (12 %) „Klassik“ gefällt mir in der Nase und am Gaumen ebenso gut: ***, 9,30 Euro. Die Liste der 2010-Muskateller, die mir gut gefallen, ist heuer ziemlich kurz, der vom Tschermonegg-Weingut aber steht drauf: **(*), 8,30.

Ein gelungener Sommerwein ist auch hier der Welschriesling: **(*), 6 Euro (!). Freunde außergewöhnlicher Weine mit schönem Restzucker werden mit dem halbtrockenen „Traminer Trio“ (Gelber Traminer, Roter Traminer, Gewürztraminer) zufrieden sein: **(*), 9,30 Euro.

Höchstwertung: ****; (!) = sehr gutes Preis/Qualitätsverhältnis

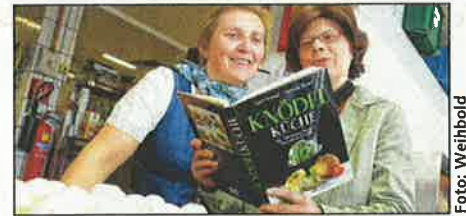


Foto: Weibold

Messer g'wetzt, Knödel kommen jetzt!

Knödelrundes Seminar

Semmelknödeln oder Semmelknödel? Egal, Hauptsache Knödel, viele verschiedene Knödel, in Suppen, als Vor- und Hauptspeise, als Beilage oder Dessert. In der neuen Seminar Küche von „Mostdipf“-Preisträgerin Ingrid Pernkopf (Landhotel Grünberg am See, Gmunden), die voriges Jahr ein großartiges Knödelkochbuch geschrieben hat, veranstaltet Slow Food in Oberösterreich am 27. April ein „Knödelseminar“ (ab 18 Uhr). Seminarbeitrag: 35 Euro (für Slow Food-Mitglieder und mit OÖNcard 30 Euro). Anmeldungen: slowfood-linz@gmx.at, 0676 / 825 23 756

Beste Weine vom Löss

Die 17 „losgelös(s)t-Winzer“ in Rohrendorf und Gedersdorf nahe Krems präsentieren ihre 2010er und gereifere Weine ebenso: 9. und 10. April, 11 bis 18 Uhr, 12 Euro, Atriumhaus Weingut Sepp Moser, Rohrendorf. Gastwinzer Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn, bringt seine Rotweine zur Verkostung mit. Riedenwanderungen gibt es auch und für Kinder eine Spielecke mit Betreuung.



Foto: hipe

Steirische in der Steiermark

Termine für Freunde steirischer Weine: „24. Weinforum Bad Gleichenberg“, 28. 4., 16 bis 22 Uhr, 29. 4., 11 bis 22

Uhr. Infos: www.steirisches-weinforum.at. „Tage der offenen Kellertür“: 18. und 19. Juni (www.steirischerwein.at)

WERBUNG

Wir freuen uns, Ihnen am 8. April beim **Linzner Weinfrühling** im Palais Kaufmännischer Verein unsere prämierten **Sauvignons** vorstellen zu dürfen.

*Ausgezeichnete Weine
kreative Buschenschänke
gemütliche Gästezimmer*

Peter Skoff – Domäne Kranachberg
A-8462 Gamlitz, Kranachberg 50
Tel. 03454 / 6104, www.peter-skoff.at



WERBUNG



WEINGUT BROLLE-ARKADENHOF

A-8462 Gamlitz, Eckberg 43
Südsteiermark
Tel. 03453 / 2341, Fax 03453 / 2341-4
weingut@brolli.at, www.brolli.at

