



Pressemitteilung  
Wien, im November 2022

## **Große Weine der Steiermark in Wien Vorschau auf die Terroir-Beschreibungen der Top-Sommelières und -Sommeliers**

*Mehr als 50 Winzer:innen präsentieren am 23. November 2022 ihre Riedenweine in Wien. Ein besonderer Beitrag kommt dazu von sechs namhaften Sommelières und Sommeliers, die von den wichtigsten Bodentypen der Steiermark sensorische Charakterisierungen erstellt haben, welche den roten Faden dieser Verkostung bilden und zum Vergleich mit der persönlichen Wahrnehmung einladen. Jetzt noch rasch Tickets sichern!*

Eine Vertikale der drei exzellenten Jahrgänge 2019, 2020 und 2021 stellt die steirischen Winzer:innen bei der kommenden Riedenweinpräsentation ins Scheinwerferlicht und lädt die Besucher:innen ein, darin die typischen Merkmale des jeweiligen Terroirs herauszukosten. Doch wie lassen sich Kalk, Opok, Schiefer, Schotter, Sand- oder Vulkangestein in den Weinen nachvollziehen? Und welche Rolle spielen dabei das Wetter und die Philosophie der Winzer? Mögliche Antworten auf diese Fragen kommen von sechs der besten Sommelières und Sommeliers des Landes, welche von den sechs wichtigsten Bodentypen der Steiermark eine sensorische Charakterisierung erstellt haben. Diese bilden den roten Faden der Verkostung und sollen die Besucher:innen und Winzer:innen zur Diskussion sowie zum Vergleich mit der persönlichen Wahrnehmung anregen.

### **TERROIRBESCHREIBUNG DER SOMMELIÈRES & SOMMELIERS**

#### **Wein-Charakteristik Schieferboden in der Steiermark**

Von René Kollegger, Weingut Wolfgang Maitz

In der Steiermark kommt Schieferboden in mehreren Unterarten vor: Tonschiefer, Grün-, Rot-, Blau- und Schwarzschiefer. Die niedrigen pH-Werte zusammen mit einem langsamen Wachstum und niedrigen Erträgen bringen sehr schlanke und elegante Weine mit sich.

Sauvignon Blanc vom Schiefer weist bei kühlen Jahrgängen im Duft meist eine gelbfruchtig-grasige Aromatik auf und bei wärmeren Jahrgängen eine gewisse Rotbeerigkeit sowie Tabakanklänge. Am Gaumen zeigt sich tendenziell feine Kräuterwürze, teilweise sind roter Paprika und eine dunklere Aromatik mit dabei. Er verfügt über eine subtile Eleganz, ist straff, fest gewoben mit vibrierender Säurestruktur.

Beim Riesling zeichnet sich der Schieferboden im Aroma durch die Frucht von saftigem Weingartenpflirsich aus und wiederum mit einer rassigen Rotfruchtigkeit und dezenter Kräuterwürze. Am Gaumen strahlen die Weine um die Wette mit hellen, saftigen Aromen, außerdem mit einer kühl anmutenden, knackigen Säure.

Beide Rebsorten vereint ihr kompakter Körper – Eleganz und Tiefe, welche durch die meist lange Vegetation entsteht – messerscharf mit großartigem Trinkfluss.

#### **Wein-Charakteristik Schotterböden in der Steiermark**

Von Stefanie Wiesner, Konstantin Filippou

Schotterböden sind vorrangig in der Südsteiermark und im Vulkanland verbreitet, dabei in der Südsteiermark oft zu Konglomerat unterschiedlicher Korngröße verdichtet. Sie treten in verschiedenen Arten auf, rein und/oder in Verbindung mit anderer Basis, wobei Sand und Schotter die am häufigsten



vorkommende Variante ist. Diese Strukturen ergeben ideale Wärmespeicher und können kühles Klima und größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht verhältnismäßig gut ausgleichen. Des Weiteren unterstützt die Mineralik dieses Bodens die Frische und Säurestruktur der Weine. Sie bringt oftmals dezentes Tannin als Typizität mit, das an jenes von grünem Tee erinnert, sowie Nuancen von dunkler Mineralik und eine gewisse Eleganz. Meist stehen in der Steiermark die Sorten wie Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder oder Grauburgunder auf Schotterböden. Hier lässt sich ein recht präziser Sortenausdruck als sensorisches Merkmal ableiten. Sauvignon Blanc weist beispielsweise häufig vegetabile Noten auf, die an Rote Rüben, grünen Paprika sowie Brennnessel erinnern, bei reiferen Weinen sind es ätherische Öle von Zitrusfrüchten oder Passionsfrucht. Bei Gelbem Muskateller treten die floralen Noten besonders deutlich hervor.

### **Wein-Charakteristik Kalkstein in der Steiermark**

Von Simon Schubert, Reznicek

Kalkhaltige Böden sind in der Steiermark vor allem in den Gemeinden Ehrenhausen und Leutschach sowie etwas an den östlichen Ausläufern der Südsteiermark rund um Flamberg verbreitet. Während man in der Gegend von Ehrenhausen und Flamberg Leithakalk, entstanden aus Korallen, Muscheln und Fossilien, findet, so ist es in Leutschach kalkreicher Mergel, also Opok und damit Sedimentgestein aus ehemaligem Meeresschlamm. Beide sind meist schwere Böden, die langsames Ausreifen der Trauben begünstigen und somit für komplexe Aromenvielfalt stehen. Kalkhaltiger Opok bringt würzige, tiefgründige Weine mit guter Struktur hervor, während der Leithakalk oftmals für salzige Weine von fast burgundischer Pikanz und Finesse sorgt. Unbestritten ist jedoch, dass die Weine von beiden Böden mitunter zu den langlebigsten und besten Weinen Österreichs zählen, die nach jahrelanger Reife erst ihr volles Potenzial ausspielen und auch den internationalen Vergleich keinesfalls zu scheuen brauchen!

### **Wein-Charakteristik Vulkangestein in der Steiermark**

Von Katharina Gnigler, Landhaus Bacher

Vulkangestein wird in der Steiermark grob in zwei Gruppen eingeteilt: Tuff, der explosionsartig aus einem Vulkan geschleudert wurde, dann als Ascheregen herunterfiel und sich im Laufe der Zeit zu einem meist porösen Gestein verfestigte, und Basalt – erkaltetes Magma aus dem Erdinneren, das hart und kompakt ist.

Aufgrund seiner wärmespeichernden Eigenschaft bringen Weine von vulkanischen Böden immer eine Spur mehr Kraft mit, behalten aber dank der Mineralität des Gesteins ihre Vitalität bei. In Jahren mit unbeständiger Witterung profitiert auch die physiologische Reife davon. Zumeist herrschen in der Steiermark kühle Nächte vor, die den Weinen die nötige Frische und damit auch Balance verleihen. Die Spielarten des Traminers fühlen sich besonders wohl auf diesen Böden. So entstehen vielfach sehr aromatische Weine, die mit der Mineralität des Vulkangesteins eine schöne Brillanz entwickeln. Andere weiße Rebsorten wie Weißburgunder und Chardonnay präsentieren sich mit ausgeprägter Aromatik sowie einem spannungsvollen Spiel aus Fülle, Säure und Saftigkeit. Auch Rotweine bringen großartige Qualitäten hervor, so ist Zweigelt auf Vulkangestein mit roten Eisenböden häufig an einer lebendigen Säurestruktur zu erkennen.

### **Wein-Charakteristik Opok in der Steiermark**

Von Matthias Pitra, MAST

Durch Meeresablagerungen entstandener Opok-Boden charakterisiert eine ganz besondere Art des steirischen Weins. Opok ist grobkörniges Sedimentgestein und noch fester als Schotter. Für diesen speziellen Untergrund werden in der Steiermark häufig die Rebsorten Morillon sowie Sauvignon Blanc



gewählt. Aufgrund seines Kalkgehalts kommt in der Nase weniger die Primärfrucht zum Vorschein, vielmehr sind die Weine zu Beginn meist verhalten und zeigen sich dann rauchig-würzig, Morillon manchmal auch speckig. Diese Aromen finden sich am Gaumen wieder und verschaffen den Weinen eine extreme Länge. Teilweise werden sie im Holzfass ausgebaut, was ihnen mehr Geschmeidigkeit verleiht.

Gerne vergleicht man Sauvignon Blanc bezüglich Geruchs- sowie Geschmacksbild mit jenem der Weinbauregion Loire, wo das Silex-Gestein eine eigene Note in die Weine bringt. Die Weine vom Opok-Gestein aus der Steiermark stehen jenen der Loire in nichts nach. Den „Großen Opok-Weinen“ sagt man zudem sehr viel Lagerpotenzial nach.

### **Wein-Charakteristik Sandboden in der Steiermark**

Von Sonja Rauch, Geschwister Rauch

Sandböden kommen in der Südsteiermark vorwiegend im Gebiet um Gamlitz vor, in der Weststeiermark sind sie tendenziell in Eibiswald vorherrschend und im Vulkanland Steiermark in den Orten Straden und Klöch. Diese Böden sind sowohl als lockerer Sand vorzufinden als auch als kompakter Sandstein, entstanden aus Sedimenten von Fluss- beziehungsweise Meeresablagerungen. Aufgrund ihrer Durchlässigkeit wird Wasser rasch abgeführt, was in niederschlagsreichen Regionen der Steiermark einen Vorteil darstellt: Die Rebstöcke wurzeln tiefer, um an Nährstoffe zu kommen und die Beeren können kleiner sein und dadurch aromatischer. Dazu trägt auch bei, dass sich Sandböden tagsüber gut erwärmen und in der Nacht rasch abkühlen.

Als ergänzendes Element kann Kalk den Charakter der Weine beeinflussen. Ist er vorhanden, werden meist Burgunderrebsorten kultiviert, auf Sand ohne Kalk stehen vorrangig Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc, die auch Wärme lieben. Generell sind Sandböden ideal für sehr fruchtige und duftige Rebsorten wie eben Gelber Muskateller oder Sauvignon Blanc. Die Weine präsentieren sich durchwegs elegant mit zarter, hellaromatischer Frucht – je nach Mikroklima ist auch mehr Fruchtintensität möglich. Dies betrifft auch die Säure, welche durchaus lebendig ausfallen kann, sich bei höherer Reife zunehmend milder zeigt.

### **Auf einen Blick:**

Was: Große Weine der Steiermark

Thema: Terroir-Vertikale der Jahrgänge 2019, 2020 und 2021

Ort: Palais Ferstel, Strauchgasse 2–4, 1010 Wien

Datum: Mittwoch, 23. November 2022

Zeit:

Fachbesucher:innen: 14:30 bis 20:00 Uhr

Private Weinliebhaber:innen: 16:00 bis 20:00 Uhr

Eintritt: € 30,- exkl. Ö-Ticket Gebühren

Abendkassa: € 35,- exkl. Ö-Ticket Gebühren

Eintritt für Mitglieder eines Sommeliervereins ohne aktive Tätigkeit in Gastronomie oder Weinhandel: € 15,- nach Akkreditierung unter [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com)

Für Professionals ist der Eintritt nach Anmeldung und Angabe der aktiven beruflichen Tätigkeit kostenlos. Anmeldung unter diesem Link (gültig nach erfolgter Bestätigung):

[grosswerk.com/GroszeWeineDerSteiermark2022](https://grosswerk.com/GroszeWeineDerSteiermark2022)

Presseakkreditierung: [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com)

Nähere Infos: [Orts- und Riedenweinpräsentation in WIEN • Wein Steiermark steiermark.wine](#)

**Kontakt**

Mag.(FH) Andrea Jöbstl-Prattes, Leiterin Marketing & Kommunikation Wein Steiermark  
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz | +43 316 8050 1447  
[andrea.joebstl-prattes@steiermark.wine](mailto:andrea.joebstl-prattes@steiermark.wine) | [www.steiermark.wine](http://www.steiermark.wine)

**Pressekontakt**

Dagmar Gross | [grosswerk public relations & art promotion](mailto:grosswerk@grosswerk.com)  
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64  
[werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)