

Presseinformation

Graz, 22. Juli 2020

Weinjahrgang 2019: Ein typischer Steirer

Ein äußerst fruchtbetonter Jahrgang mit ausgezeichneter Qualität wird erwartet

Ein steirischer Klassiker mit frischer Säure. „Die endgültige Menge der steirischen Weinernte 2019 wurde von der Statistik Austria mit 240.257 Hektolitern beziffert. Das ist nur unwesentlich geringer als die Vorjahresernte. Geerntet haben wir einen klassischen steirischen Jahrgang mit frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt. Einfach ein typischer Steirer“, sagt Weinbaudirektor Werner **Luttenberger**.

Das Weinjahr 2019. Es forderte Geduld und brachte nur im Frühsommer ein wenig hektisches Treiben in die Weinberge. Durch den milden Winter mit wenigen Niederschlägen konnte bei Fröhsorten bereits Ende März das Stadium des Knospenschwellens beobachtet werden. Aber rechtzeitig bevor Spätfrost ein wirkliches Thema werden konnte, änderte sich ab April die Wetterlage. Ausreichend Regen entschärfte den Wassermangel in den Böden und kalte Nächte bremsten das Wachstum der Reben. Einzig die Nacht vom 6. auf den 7. Mai war frosttechnisch noch einmal kritisch, ohne jedoch Schäden anzurichten. Auf den kältesten Mai folgte der heißeste Juni mit einer sehr kurz andauernden Reblüte. Auch der Juli war rekordverdächtig heiß, jedoch waren die Hitzewellen nicht so extrem wie in den beiden vorangegangenen Jahren. In Summe war es ein eher trockener Sommer mit gerade einmal ausreichend Regen bis hin zum Reifebeginn. Ab Anfang September setzte eine kühlere Periode ein, die vor allem auch angenehm kühle Nachttemperaturen mit sich brachte, welche ebenfalls positive Auswirkungen auf Fruchtaromen und Säurestruktur der Weine hatten. Der Herbst verlief sehr mild und ausgeglichen, sodass die Hauptlese planmäßig und ohne Hektik erfolgen konnte, zumal auch längere Regenfälle ausblieben. Die Trauben waren physiologisch reif und absolut gesund. 2019 konnte die Weinlese bei optimalem Wetter Mitte September gestartet werden und dauerte bis in den Oktober an.

Weißweine mit frischer Säure. Die steirischen Weißweine sind von frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt geprägt. Besonders auffällig sind die fruchtigen Aromen und die bereits jetzt vorhandene Eleganz und Harmonie. Sehr positiv hat sich der sortenbedingt geringere Ertrag ausgewirkt, der physiologisch reife Trauben mit ausgeprägter Sortentypizität und ordentlich „Druck“ hervorbrachte, nicht im Sinne von Alkohol, sondern von Extrakt und Fülle, angenehm reifen Gerbstoffen und einer Harmonie am Gaumen. Besonders trifft das auf die Aromasorten wie Sauvignon oder Gelber Muskateller zu, die mit enormem Fruchtreichtum hervorstechen.



Wie verkosten sich die ersten steirischen Weine des Jahrganges 2019?

Welschriesling. Häufig sehr reif, bedingt durch deutlich geringere Erträge, mehr gelbschaliger Apfel aber auch reife Frucht mit etwas Zitrusnoten. Am Gaumen ebenfalls reif und ausdrucksstark, ohne die gewisse Leichtigkeit im Trinkfluss zu verlieren.

Sauvignon blanc. Der Jahrgang 2019 ist intensiv fruchtig und sehr vielfältig. Einige Vertreter weisen die Aromatik nach grünem oder gelbem Paprika auf, meist herrschen aber reife exotische Noten vor. Diese Weine haben Fruchtausprägungen in Richtung Papaya, Mango oder Maracuja. Das Besondere am 2019er ist aber die immer würzig ausgeprägte Säurestruktur, die die Frucht stützt und intensiviert. Jede Art des steirischen Sauvignons ist ein Genuss für sich, der von Woche zu Woche intensiver wird!

Weißburgunder. Ein Dauerläufer, der sich 2019 wieder etwas klassischer, primärfruchtiger gibt. Aromen in Richtung Birne, mit zarter „Kreidigkeit“ am Gaumen schließen nahtlos an den letzten Jahrgang an. Sehr reif geerntete Vertreter bestechen durch dezente Frucht, sehr feine nussige, weiche Anklänge im Duft und am Gaumen, wo die Balance von Zucker, Alkohol und Säure gepaart mit reifen Phenolen einen unkomplizierten und dennoch erfüllenden Trinkgenuss bereitet.

Schilcher. Die Schilcher des Jahrgang 2019 zeichnen sich durch eine gut eingebundene Säurestruktur aus, durchaus druckvoll am Gaumen mit Länge im Abgang. Ansätzen von schwarzer Johannisbeere, etwas Kräuterwürze bis hin zu sehr reif wirkender Walderdbeearomatik. Das Farbenspiel geht von zart rosa bis zu tief rubinrot mit violetten Reflexen.

Gelber Muskateller. Diese Sorte weist im Jahrgang 2019 ein sehr breites Spektrum an Aromen auf. Es beginnt mit intensiven Zitrustönen, die den eher leicht zu trinkenden Vertretern zugeordnet werden können, bis hin zu sehr kräftigen, reifen und an Kräuterwürze, Gewürznelken und Heublumen erinnernden Gerüchen und Geschmäckern. Erste Verkostungen dieser Sorte sind beeindruckend!

Morillon/Chardonnay. Hier zeigt sich, dass reif geerntete Trauben wertvolle Weine hervorbringen, die auch etwas mehr Zeit im Ausbau benötigen. Generell kommt das Jahr dem Morillon sehr entgegen, er zeigt würzig pikante bis rassige Säure bei hoher Dichte und extraktreichem Gaumen.

Grauburgunder. Je nach Ausbauart erscheint der 2019er in der Nase zart fruchtig bis reif-karamelig. Am Gaumen entwickelt er vollmundige, harmonische Geschmacksnoten. Im Alkoholgehalt liegt der Grauburgunder auf Grund der meist hohen Erntereife höher als andere Weißweine.

Traminer. Eine besonders intensive Duftfülle, bis hin zum Duft von Wildrosen, bei Gelbem Traminer auch Zitrusnoten. Am Gaumen wirkt eine sehr feine Säure. Die Vielfalt reicht von trockenen, zarten Vertretern bis zur Variante mit ausgewogener Restsüße.

Riesling. Der Duft erinnert an zarte Rosen, in höherer Reife an Pfirsich oder Marille. Sortentypisch ist die etwas höhere Säure. Riesling muss hochreif geerntet werden. Die Sorte verlangt enorm viel Können in der Verifizierung.

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