

Muskateller – mein Sommerwein

Sommer vorm Balkon, ein gutes Buch, ein Glas
kühler Muskateller in Reichweite, die Eagles im Ohr:
„Life’s been good to me...“. Möchten Sie mir folgen?



Andrea Diem hat mit meiner Frau eines sicher nicht gemeinsam: sie mag nämlich Muskateller. Daher pflanzte sie vor acht Jahren mit ihrem Mann Gerald welchen aus, und wir können Ihnen heute diesen ausgezeichneten Vertreter aus Obermarkersdorf empfehlen (Danke, Frau Diem!). Auf die Grundlagen des

Muskatelleranbaues möchte ich hier nicht näher eingehen, sondern auf unser Buch „Sauvignon Blanc, Traminer & Muskateller“ aus der **wein.pur**-Edition Rebsortenbücher verweisen. Kurz: Muskateller liebt kalkfreie sandige oder steinige warme Lagen, Morgensonne und kühle Abende. Je primärfruchtiger die Weine, desto

geringer ihre Lebenserwartung. Durch die lange Reifeperiode gilt 2008 als ausgezeichnete Muskateller-Jahrgang.

Ich will alles...

Nachdem ich vor einiger Zeit die Ehre hatte, das unterschätzte Lagerpotenzial dieser Sorte



zu untersuchen (wein.pur 1/2008), ging es diesmal um das andere Ende des Spektrums. Wie soll ein Sommerwein sein? Frisch, spritzig, mit lebendiger Säure ausgestattet, leicht und belebend. Daher haben wir auch die zunehmend beliebten Schaumweine aus Muskateller ausgeschrieben. Bei den Stillweinen haben wir die Alkoholgrenze bei 12% eingezogen und auf trockenere Vertreter (-9 g RZ) des Jahrganges 2008 eingeschränkt. Wenn es heiß ist, bevorzugen wir eher unkomplizierte Weine, die, gut gekühlt, Spaß vermitteln. Wobei für wein.pur Trinkspaß nicht bedeutet, dass die Weine keinen Tiefgang zeigen dürfen. Aber Sommer- oder Terrassenweine heischen nicht nach stundenlangem Beschäftigung des Weinfreundes mit dem Aufspüren neuer Nuancen im Glas.

Das führte auch dazu, dass wir einige Weine, wiewohl sie uns äußerst gut gefielen, nicht in die Wertung aufnahmen: ihre Eignung als Sommerwein schien uns weniger gegeben als die zum Meditieren und Einlagern. Ausdrücklich empfohlen seien daher hier die Muskateller von Ewald Zweytick und Schloss Seggau. Beide mineralische, hochelegante, komplexe Vertreter, die ihre Meriten aber erst mit viel Luft ausspielen. Und das, obwohl die Weine aus organisatorischen Gründen vor der Verkostung in Karaffen geleert, also ordentlich belüftet wurden! Eine Prozedur, die wohl kaum jemand, und schon gar nicht in der warmen Jahreszeit, auf sich nimmt. Hier erwartet man sich zu recht unmittelbar ansprechende Weine, die sofort „da“ sind. Das soll aber niemand vom Erwerb der beiden

oben genannten Weine abhalten, im Gegenteil. Es zeigte sich, dass bei dieser Rebsorte die persönliche Erwartungshaltung eine besonders große Rolle spielt.

...und das sofort!

Manfred Tements Ausspruch hat sich wieder bewahrheitet: „Physiologisch sehr reife Muskateller brauchen Zeit zur Entwicklung. Man darf da nicht ungeduldig sein und gleich das volle Muskateller-Erlebnis einfordern, das entwickelt sich eben langsamer.“ Auch einige andere Weine haben wir aus der Wertung gelassen, weil sie in der Verkostung nicht ansprechend waren. Unsere Gastgeberin Maria Sattler, die die Weine später am Abend nachverkostete, meinte, dass einige davon sich



dann sehr schön präsentierten. Aus Gründen der Fairness müssen wir aber versuchen, jedem Wein möglichst gleiche Ausgangsbedingungen zu bieten. Wenn Ihnen, liebe Leser, daher in der Liste einige bekannte Namen abgehen: nicht schrecken lassen, sondern ruhig einlagern und mit einiger Reife genießen. Ein Diskussionspunkt, der vor allem von den mitkostenden Weinbauern sehr kritisch betrachtet wurde, war die Estrigheit so mancher Probe. Ein gewisser Anteil an Fruchtestern, die einen Hauch Apfeligkeit oder Banane mit einbringen, kann einen Wein nämlich sehr attraktiv scheinen lassen. Dazu Armin Tement: „Ester darf man nicht als Sortentypizität verkaufen, das entsteht bei der Gärung und ist eigentlich ein Fehler. Wir wissen, dass z. B. der Sauvignon mit mehr Estern bei den meisten Konsumenten gewinnt und die Holler- und Paprika-Sauvignons schlägt.“ Ing. Peter Keller, der als ehemaliger Weinbauberater in der Steiermark besonders tiefen Einblick hat, meint: „Auch wenn es der Konsument gerne kauft: die Estrigheit darf nicht überhand nehmen, denn das geht zulasten der Typizität und Klarheit.“ Die Steiermark ist natürlich die Muskateller-Hochburg. Bei den besten Lagen- und Reservemuskatellern besitzt die grüne Mark beinahe Monopolstellung, bei den leichteren „klassischen“ Weinen gibt es eine beachtliche Vielfalt der Herkünfte: unter den mit vier Gläsern ausgezeichneten Weinen haben wir Vertreter aus dem Weinviertel, Carnuntum und dem Burgenland. Auch ein deutscher Teilnehmer, Michael Fröhlich aus Franken, konnte mit



Wir verdanken ihr einen ausgezeichneten Sommermuskateller: Andrea Diem



Hannes Sabathi steht für einen außergewöhnlich mineralischen Weinstil



Erwin Tschermonegg hat 20% Flächenanteil mit Muskateller

drei Gläsern überzeugen. In der Schaumweinkategorie ist die steirische Dominanz dafür recht deutlich – da dürfte die lange Erfahrung und Pflege dieses Weinstils mitspielen.

Muskateller prickelnd

– eine elegante, fröhliche Alternative, wenn die Dosage, also die Süßreservgabe, mit Zurückhaltung erfolgt. Das Wechselspiel zwischen Frucht, Säure und Süße vermag zu begeistern und bietet gerade im Sommer eine perfekte Alternative zu Champagner, Prosecco & Co. Thomas Strohmaier, der in der Weststeiermark Spezialist für Sekt aus Schilcher und Muskateller ist, konnte dank zweier eingesandter Jahrgänge

die allgemeine Tendenz, dass Sekt aus aromatischen Sorten am besten ganz jung getrunken werden soll, widerlegen. Sein 2007er gefiel uns noch besser als der 2008er; das war allerdings die berühmte Ausnahme von der Regel. Reifere Exemplare ließen oft Frucht und Eignung zur sommerlichen Erfrischung vermissen. Aber einen Tipp von Ing. Peter Keller möchte ich Ihnen nicht vorenthalten: „Ein frischer Muskateller mit Soda oder schön prickelndem Mineralwasser – einen besseren Sommergespritzten gibt es gar nicht!“. Ich möchte ihm uneingeschränkt beipflichten (obwohl wir *wein.pur* heißen): Muskateller mit Bläschen, das ist die vergnüglichste Form des Sommerweines.



Konrad Mariels Muskateller wusste die Verkoster zu beeindrucken

Probierpaket. Steirischer Muskateller & Sekt

Siegerweine bestellen und zu Hause genießen! Achtung! Dieses Paket ist nur in limitierter Stückzahl erhältlich!

Die *wein.pur*-Redaktion hat drei Sieger-Muskateller & Sekt aus der Steiermark zu einem sensationellen Preis für Sie zusammengestellt. Sie erhalten je zwei Flaschen von.

- Kollerhof-Lieleg, 2008 Muskateller Sekt
- Weingut Paschek, 2008 Muskateller
- Weingut Tschermonegg, 2008 Muskateller Classique

Sechs Top-Muskateller & Sekt aus der Steiermark inklusive Versand um nur € 49,90 (statt € 60,60) für Österreich und um nur 55,90 (statt 65,60) für Deutschland.

Bestellungen bitte per Mail an a.magrutsch@agrarverlag.at oder im Shop unter www.weinpur.at/shop, per Fax an +43/(0)1/98177-111 oder an GENUSS.*wein.pur*, Österreichischer Agrarverlag, A-1140 Wien, Sturzgasse 1a.



Muskateller.pur

fand am 15. und 16. Mai am Sattlerhof in Gamlitz statt. Bei unseren Gastgeber, der Familie Sattler und unserer großartigen Betreuerin Frau Irene Scheucher, bedanken wir uns auf diesem Wege noch einmal herzlich! Von 136 eingesandten Weinen wurden 98 mit Gläsern bewertet. Für *wein.pur* verkosteten Roswitha und Georg Schwab, Gerhard Gruber und Alexander Lupersböck. Gastverkoster waren Dipl.-Sommelière Birgit Preschan, Willi und Alexander Sattler, Gerhard Wohlmuth, Erwin Tschermonegg, Armin Tement und Ing. Peter Keller.

Muskateller Schaumwein



Ausgezeichnet

Kollerhof Lieleg,
Leutschach

**2008 Muskateller Sekt
€ 12,50**

Zart rauchig, ausgeprägte Sorte, etwas barock. Reife Säure, eher glatt. Süße schöne Traubigkeit, dazu Veilchen. Elegant, feinfruchtig, dezente Nase, kommt am Gaumen immer besser.

Familienweingut Trabos,
Gamlitz

Muskateller Sekt € 6,80

Rosenduft, Veilchen, Limette. Salzige Anklänge, elegant, anregend. Schöner Sommerwein, fein, gute Typizität, eher süßes Finish. Klarer Sortenausdruck, sauber.

Thomas Strohmaier,
Pöfing-Brunn

**2007 Gelber Muskateller
Sekt € 11,-**

Recht traubig, nette Säure, durchaus elegant, geradlinig, zartes Bitter hintern. Sauber, animierend, macht Spaß. Schöner Sortenausdruck.

Muskateller Stillwein



Exzellent

Andrea und Gerald Diem,
Obermarkersdorf

Gelber Muskateller € 6,-

Zunächst etwas teerige Nase, macht aber auf. Frische fröhliche Frucht, minzig-würzig, Zuckerspitzerl, unkompliziert, fein und fines-

senreich. „Muskateller mit schmeckbar guter Traubenqualität.“

Leo Jahner, Wildungsmauer

Gelber Muskateller € 6,-

Weißer Schokolade; wirkt zunächst fett, fast ölig. Hinten salzig, wird immer sauberer und legt enorm zu. Wunderbar; mit schwebender Harmonie, extrem fein.

Konrad Mariel,
Wulkaprodersdorf

Gelber Muskateller € 6,20

Schlank, sauber, mineralisch, kein lauter aber ein sehr eleganter Wein, gute Länge. Saftig, sehr fein, super-frisch, subtil, mineralisch. Nicht der reifste, aber ein wunderschöner Sommermuskateller.

Weingut Paschek, Arnfels

Muskateller € 5,50

Salzig und dropsig zugleich, pikante Art, schöner Zug. Lang, durchaus harmonisch. Geradlinig, unspektakulär, viel Minze, Exotik, Finesse und Charme.

Weingut Tschermonegg,
Glanz an der Weinstraße

**Gelber Muskateller
Classique € 8,30**

Zarter Rosenduft, feinprickelnd, dunklere Aromatik, recht lang, kühler Nachhall. Eigenständig, fein, druckvoll, klar. Etwas kräftiger, viel Wein, stabil im Glas. Schöne Säure, harmonisch.



Ausgezeichnet

Othmar Biegler,
Gumpoldskirchen

Gelber Muskateller € 8,50

Samtige Art, frische Zitrusfrucht. Mineralisches Fundament, weinig,

Prämiert & ausgezeichnet

Mit Weinen aus dem Hause Lenz Moser genießen Sie immer doppelt: Zum einen vom ausgezeichneten Genuss und zum anderen vom besten Preis. Weltweit schätzen erfahrene Weinkenner diese feinen Weine. Verwöhnen auch Sie sich und ihre Gäste mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis.



Lenz Moser
ist Österreichs
Wein



bodenständig, wenig Finesse, eigenwillig. Geradlinig, spritzig, entwickelt sich positiv.

Domäne Wachau, Dürnstein

Gelber Muskateller Terrassen € 6,90

Erinnert zunächst an Apfelsaft, gewinnt aber mit Luft, lebt regelrecht auf. Sorte etwas dezent, dafür schöne Struktur; hinten mollig und Zitrus, eigenständig, sauber. Ausgewogen, viel Wein.

Weingut Elsneegg, Gamlitz

Muskateller € 7,-

Zitrus, Zuckerl, leichte Feuersteinnote. Hell, lebendig, dropsig. Als Sommerwein angenehm. Klar definiert, macht auf, saftig bis zum Schluss.

Meinhard Forstreiter, Krems – Hollenburg

Gelber Muskateller € 8,-

Klar; geradlinig, Zitrus und Holunderblüten, schöne Statur, macht Spaß. Intensive traubige Frucht, frisch, vollmundig. Gute Säurestruktur; zupackend mineralisch.

Michael Fröhlich, Escherndorf (Franken)

Muskateller Untereisenheimer Sonnenberg Kabinett € 6,-

Recht mollig, aber viel salziger Zug, der ein gutes Gerüst verleiht. Spannend und angenehm. Nervig, viel Wein, für Sommerwein fast schon üppig.

Weingut Fuchs, Glanz a.d. Weinstraße

Gelber Muskateller € 6,30

Kühl-elegante Nase. Etwas Tabak, sehr trocken wirkend. Fast schüchtern, sehr sauber. Ganz feingliedrig, schlank, elegant. Präzise Mineralität, Sommerwein pur.

Gnaser-Wolf, Gamlitz

Muskateller Klassik € 6,50

Saftig, viel Zug, Hauch Tabak, animierende Säure, durchaus komplex. Eigenständige elegante Würze.

Reif, aber frisch genug für den Sommer.

Ewald Gruber, Röschitz

Gelber Muskateller Röschitz € 6,20

Würde widersprüchlich beschrieben: Dropsig, limonadig, plakativ, geradlinig ohne viel Spiel. Oder: Flieder, lang, straff, große Freude, ein Sir unter den Weinen. Machen Sie sich selbst Ihr Bild!

Gründl vlg. Obererhofer, Labuttendorf

Gelber Muskateller € 5,50

Knackig, salzig, Zitrus und Hollerblüten, langer Zug, Zucker gut eingebaut. Attraktiv und solid, mehr Zitrus als Traube, macht auf, sehr saftig.

Weingut Hagn, Mailberg

Gelber Muskateller € 6,50

Cremige Art, in Vanillezucker eingepackte Frucht, resche Säure hilft. Minzige Würze, bodenständig. Ein schöner lebendiger Muskateller für den Sommer.

Heiderer-Mayer, Baumgarten am Wagram

Gelber Muskateller „Wagramer Selektion“ € 7,80

Wenig Typizität in der Nase; am Gaumen kommt die Frucht, cremig, eher weich und buttrig, weinig und urig. Macht im Glas auf, frische grasige Komponente.

Manfred und Elisabeth Konrad, Dürnstein

Gelber Muskateller € 6,50

Etwas rauchig, Bleistift, kühle Aromatik, erfrischend. Sauber, schön, gut, saftig, leichter BSA-Ton, der aber nie stört.

Lackner Tinnacher, Gamlitz

Gelber Muskateller Steirische Klassik € 9,80

G'schmackig, saftig, spannende, vibrierende Mineralität. Intensivfruchtig, klare Sorte mit etwas

Exotik, sehr fein und stimmig. Perfekter Sommerwein.

Wolfgang Maitz, Ratsch an der Weinstraße

Muskateller € 7,40

Klar ausgeprägte Zitrusnote. Eher kühl, schlank, sehr feingliedrig und von ausgeprägter Mineralität getragen. Geschmeidig und lang ausklingend.

Meinhardt Hube, Gamlitz

Gelber Muskateller € 7,80

Saftig-würzig, angenehm weich, schöne Sorte. Geschmeidig, macht Spaß. Angenehmer Trinkfluss, sauber, mit anregend herbem Ausklang.

Muster.gamlitz, Gamlitz

Muskateller € 6,80

Schöner Sortenausdruck, wirkt recht satt, vanillig, geschmeidig, saftig, trinkig. Süße und Säure spielen. Hat Druck, Pikanz und Schliff – singt!

Weingut Pilch, Ratsch an der Weinstraße

Gelber Muskateller Oberranzried € 7,-

Kaffeernote in der Nase. Salzig-mineralisch, gebündelt, nicht laut, frisch. Versteckt seine vorhandene Wucht. Sehr weinig. Weimächtig, nicht so pointiert, aber strahlend.

Weinhof Platzer, Tieschen

Gelber Muskateller Klassik € 6,80

Cremiger Schmelz, weich mit saftiger Frucht: Zitrus und Limette. Säure zieht hinten ziemlich an, gute Anlagen, fein. Salziges Finish. Harmonisch, sauber. Ganz zart grünlich, changiert.

Erich & Walter Polz, Spielfeld

Gelber Muskateller Steirische Klassik € 10,50

Erinnert an Moscato d'Asti, etwas Feuerstein; hinten kantig, knackig, fast stahlig. Etwas hefig, schönes Zucker-Säure-Spiel, feine Frucht, fesselnder Wein, der lagern kann.

Stefan Potzinger, Gabersdorf

Muskateller Ratsch € 8,-

Eher rauchiger Typ, mineralisch, setzt weniger auf Frucht als auf Boden. Orangenschale, Mandarine, Heu, nicht so kühl wie viele andere. Sehr beständig. Fruchtsüßes Finale.

Roland & Barbara Repolusk, Leutschach

Gelber Muskateller

Oberglanz € 7,60

Ausgeprägt muskatig, etwas Rosen. Wirkt recht traminerhaft mit Luft. Cremige Textur, fruchtbetont, saftig, schmelzig, wird sauberer. Mittlere Länge, aus einem Guss.

Erwin Sabathi, Leutschach

Gelber Muskateller Klassik € 9,70

Feuerstein. Sehr gebündelt, engmaschig, fast streng mineralisch, hat Kern und Zug. Legt im Glas zu. Insgesamt sehr schön ausgewogen mit Potenzial.

Hannes Sabathi, Gamlitz

Gelber Muskateller Klassik € 8,10

Riecht nach Honig. Weniger traubig, dafür schön salzig, am Gaumen überzeugend. Eigener Stil, die Salzigkeit wird immer mehr, die Frucht kommt wunderschön schwebend hintennach. Nobel, pikant.

Sattlerhof, Gamlitz

Muskateller Steirische Klassik € 9,50

Traube, Limette, Rosen, auch exotische Anklänge. Noble Kühle. Gebündelt, stahlig, ein echter Sir. Beindruckend feine Aromatik, legt noch zu.

Weingut Schauer, Kitzreck

Muskateller € 7,-

Fast laut in der Nase, kräuterig. Saftig, vorne weich, hinten kommt Limette, auch Brennessel. Hat

Kraft und Saft, Geruch unklar, aber am Gaumen schön.

Weinmanufaktur Schilhan, Gamlitz

Gelber Muskateller Kranachberg € 12,-

Eigenwillige Nase, am Gaumen aber viel exotische Frucht, feiner Druck, geschmeidig. Fast schon laut, „irgendwie brutal und fast grenzwertig“. Kontrovers beurteilt, für Liebhaber.

Weinmanufaktur Schilhan, Gamlitz

Gelber Muskateller Klassik € 9,30

Feiner Duft, gelbfruchtig-exotischer Typ, mit einem Hauch von Ananas. Wirkt geschliffen, elegant, saftig, fein und sehr trinkfreudig, stimmiger Wein.

Anita & Rudolf Schwarzböck, Hagenbrunn

Gelber Muskateller € 7,-

Plakativ fruchtig und süß; attraktiv, konsumentenfreundlich. Gute Struktur, klar, Mandarine, etwas limonadig, elegant, Zuckerspitzerl.

Maria und Johannes Söll, Gamlitz

Gelber Muskateller, Lage Steinbach € 9,50

Recht saftig, schöner Schmelz, von knackiger Säure abgefangen, zieht schön durch, macht Spaß. Mineralisch, spritzig, fein würzig, gute Säure, pikant.

Familienweingut Trabos, Gamlitz

Gelber Muskateller € 6,80

Deutliche Frucht, viel Saft und Zug, freundlich, mineralisch, mit Zitrus

und Vanillezucker. Feinstrahlig, elegant. Nette sommerliche Erfrischung.

Günter und Regina Triebaumer, Rust

Gelber Muskateller € 6,70

Eigenständig, Zitronenzuckerl, extreme Säure, Himbeermarmelade, Feuerstein, süß-sauer. Nicht ohne Charme, reduktiv, aber nie laut. Nicht der typischste Muskateller, aber als Wein gut.

Vorspannhof Mayr, Droß

Gelber Muskateller € 7,-

Überraschend würzige Tramineranklänge. Salzig, zart vegetal, sehr pikant, lang. Die schöne Säurestruktur macht ihn attraktiv. Viel Wein, engmaschig, klare Linie und Frucht.

Winzer Krems, Krems

Gelber Muskateller Kellermeister Privat

Etwas kantig, recht mineralisch, Feuerstein, Zündholz, salziger Anklang, wirkt leichtfüßig, frisch und spritzig. Sauber, schlank, mehr Boden als Frucht, hält im Glas.

Weingut Wohlmuth, Fresing/Kitzeck im Sausal

Gelber Muskateller Steinriegel € 7,70

Elegante Nase, sehr typisch. Feingliedrig, kühl, präzise, etwas Vanille, lebendig, anregend, Potenzial. Klare Frucht, schöner Abgang: Eine echte Freude!

Weine mit 1 & 2 Gläsern auf:
www.weinpur.at/glaeser
 Winzeradressen auf:
www.weinpur.at/adressen

DER GESCHMACK UNSERER LANDSCHAFT STEIRISCHER WEIN

Der Steirische Wein ist durch seine Herkunft geprägt. Klima, Lage und Boden ermöglichen einzigartige Weine. Besonders das illyrische Klima mit viel Sonne und guter Wasserversorgung schenkt uns jährlich fruchtbetonte, aromatische Weine mit guter Fülle und animierender Säure. Mehr Wissenswertes über den Steirischen Wein finden Sie im Netz unter: www.steirischerwein.at

