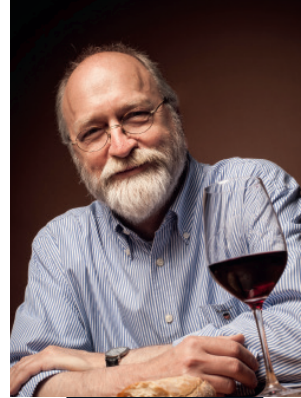


Sommerfrische IM GLAS

Neben hochkarätigen Weißweinen bieten Österreichs Top-Winzer auch preisgünstige Einstiegsqualitäten mit Anspruch. Diese sechs Favoriten aus unserem Nachbarland begeistern mit Frucht- und Zitrusnoten



DIETER BRAATZ
ist Journalist und
FEINSCHMECKER-Autor

1. AUF DER FEINHEFE GEREIFT

*2020 Sauvignon Blanc, Weingut
Markus Huber, Niederösterreich, Bezug:
www.weingut-huber.at, Tel. 0043-27 83 82 999*

Mit seinen Grünen Veltlinern aus dem Traisental hat der junge Markus Huber für Furore gesorgt, der Sauvignon ist zwar ein Nebenprodukt, allerdings ein beachtenswertes. Die Reben wachsen hier auf mittelgründigem Kalkkonglomeratboden, der Wein reift nach der Vergärung drei Monate auf der Feinhefe. In der Nase grüner Klarapfel, Stachelbeere, etwas Holunder und rote Paprika. Im Geschmack zeigt er eine kernige Säure und festen Körper. Passt zu hellem Geflügel, Meeresfrüchtesalat und Gemüsegerichten.

4. TERROIR-MIX MIT KALK & KREIDE

*2020 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Süd-
steiermark DAC, Weingut Tement, Steiermark,
Bezug: www.tement.at, Tel. 0043-34 53 41 01 10*

Als „Signaturwein“ seines Guts bezeichnet Armin Tement diesen feinfruchtigen Sauvignon Blanc, der Zusatz „Kalk & Kreide“ weist auf das Terroir hin: Die Trauben sind auf 55 Parzellen mit Kalkböden gewachsen. Sechs Monate wurde der Wein auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut. Der Gutswein bietet Aromen von Birne und Holunder, im Geschmack vielschichtig und mineralisch, komplex und saftig mit Zitrusnoten und Würze. Passt hervorragend zu Spargelrisotto mit Fisch, sommerfrischen Salaten und Pasta.

2. SAUVIGNON VOM ROTWEIN-WINZER

*2020 Sauvignon Blanc, Weingut Umatham,
Burgenland, Bezug: www.umatham.at,
Tel. 0043-21 72 24 40*

Im burgenländischen Frauenkirchen füllt Rotwein-Spezialist Josef „Pepi“ Umatham auch prägnante Weißweine ab, darunter diesen fruchtigen Sauvignon mit sortentypischen Stachelbeeraromen sowie Holunder- und Zitrusnoten. Seine Komplexität verdankt der Wein den Böden von Feuerstein, Schiefer und Quarz. Der Wein zeigt eine spürbare Säure und feine mineralische Eindrücke. Als Essensbegleiter passt er zu Wokgemüse mit Huhn, kräuterwürzigen Vorspeisen sowie zu gedünstem Fisch und Meeresfrüchten.

5. EINSTIEGSWEIN VON MR. SAUVIGNON

*2020 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC,
Weingut Skoff Original, Steiermark, Bezug:
www.skofforiginal.com, Tel. 0043-34 53 42 43*

Neben seinen Lagenabfüllungen hat Walter Skoff, genannt „Mr. Sauvignon“, in seinem Portfolio natürlich auch einen präsentablen Einstiegswein, den Südsteiermark DAC. Er zeigt in der Nase einen vielschichtigen Duft nach Stachelbeeren, Holunderblüten sowie elegante Paprika- und Cassisnoten. Im saftigen Geschmack dominiert eine delikate, lebhaft Säure mit Mineralität und Noten von Zitrus und Grapefruit. Zu diesem Wein passen Fischgerichte, Kalbfleisch mit Pilzen, Kräuterrisotto und Ziegenfrischkäse.

3. SAFTIG, DRUCKVOLL UND HARMONISCH

*2020 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC,
Weingut Sattlerhof, Steiermark, Bezug:
www.sattlerhof.at, Tel. 0043-34 53 25 56*

Seinen Sauvignon Gebietswein mit der frischen Kräuternase und den fruchtigen Aromen genießt Winzer Willi Sattler in Gamlitz am liebsten solo an einem Sommertag im Garten. Aber er empfiehlt ihn auch gern zu Spargelgerichten, gedünstem Fisch und Hühnerfrikassee mit Estragon. Die Trauben für den saftigen Wein wuchsen auf Sand, Schotter und Muschelkalk. Der 2020er präsentiert Noten von Birne, Quitte und tropischen Früchten im Duft und am Gaumen druckvollen Körper mit nachhaltiger Würze.

6. MIT ANIMIERENDER SAFTIGKEIT

*2020 Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC,
Weingut Erwin Sabathi, Steiermark, Bezug:
www.sabathi.com, Tel. 0043-34 54 265*

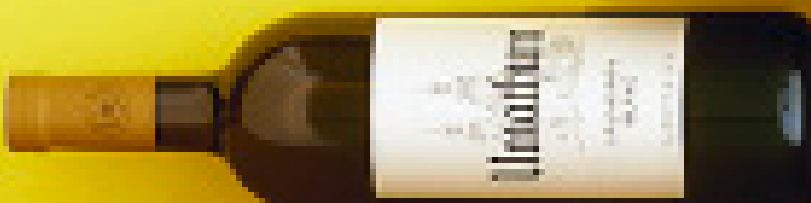
Auf kleinen Weinbergen bei Leutschach und Gamlitz stehen die Sauvignon-Reben, deren Trauben per Hand gelesen werden. Nach der Spontanvergärung mit Naturhefen und dem Ausbau im Edelstahl gefällt der strohgelbe Wein mit den typischen Sauvignon-Noten Stachelbeere, Weiße Johannisbeeren und Brennnessel, dazu Aromen von gelber und roter Paprika. Im Geschmack gefallen animierende Saftigkeit, dezente Säure und Würze. Empfehlenswert zu Gerichten mit Paprika, Steaks und Forelle.

TOP
Tipp
JUNI

1
€ 10,00



2
€ 10,50



3
€ 11,80



4
€ 14,50



5
€ 11,60



6
€ 14,20

