

## FWP Februar 2009: WG Franz Strablegg-Leitner



WB Dr. Edgar Michlmayr hat diese Verkostung des immer wieder am österreichischen Weinsalon mit seinen Sauvignons blancs an der Spitze liegenden Winzers aus Eichberg-Trautenburg, WbG Südsteiermark, vermittelt.

5 ha Eichberg, 6 ha Kaiseregg, großteils neuere Pflanzungen, aus altsteirischen Klonen zusammengesucht (Muskat-Sylvaner-Sauvignons). Zu 90 % sehr steinige

Steillagen, stark wechselnde Temperaturen, vergleicht er seine Gärten mit Jauerlingrandlagen wie Spitz; Eichberg hat mehr Erde und etwas Lehm, Kaiseregg sehr steinig.

Bewirtschaftung naturnah, aber nicht streng bio – kein Steiner-Gläubiger. Das Refraktometer hat er in der Riede seit der Schulzeit nimmer angerührt: den richtigen Erntezeitpunkt erkostet er.

Gärung und Ausbau in großen Holzfässern (außer Morillon und Sauvignon blanc, im Stahl), nur wenig neue, Größe meist 1.500 l; Einzelerien sozusagen für den Hausgebrauch in Barriques. Reinzuchthefen werden schon verwendet, er ist spät auf diesen Zug aufgesprungen.

Peinlich genau handverlesene Beeren „bis zum Mäusemelken“ (auf gut Steirisch: „Majsmöüchn“).

Z. T. große Insektenprobleme, seit auf Spritzung verzichtet wird.

Bilder: [http://www.rebenland.at/suedsteiermark/weingut\\_strablegg-leitner-38/index3.html](http://www.rebenland.at/suedsteiermark/weingut_strablegg-leitner-38/index3.html)



### Welschriesling Kaiseregg 2008:

V: helles, eher strohiges Gelb, zarte Abrinner

N: trockene Wiesenblumen, dann Rosen; animierende Säure, deutlich mineralischer Unterton

G: Mundfüllend, leichter Rosenton, Stachelbeeren, frische Säure und etwas Minerale; beträchtliche Länge für die Sorte.

W: 16+/20 P

Dieser Wein begleitete ein äußerst umfängliches Buffet aus diversen Sorten von Schinken, Speck, kaltem Schweinsbraten, Terrine, kompliziert gemusterten und geformten Trockenwürsten, Käferbohnsensalat, verschieden angemachtem Schafskäse, Verhackertem, Gemüse, rassem Kren, da und dort der Würze von Kürbiskernöl, und einem idealtypischen Schwarzbrot, das in großen, saftigen Schnitten die optimale Begleitung abgab – alles aus der Strablegg-Leitner'schen Küche, was natürlich einen Besuch in der Buschenschank SEHR nahelegt, ganz abseits der Weingenüsse, von denen noch die Rede sein wird.

### Weißburgunder Klassik Eichberg 2008:

V: helles Mittelgelb, wenig Körper

N: Milkschokolade, zartes Leder, dann kommen auch Mineral- und sogar leichte Teernoten durch.

G: zarter Malz- und Butterkaramelschmelz, lebendige, aber harmonisch zu den Aromen stehende Säure.  
W: 17

### **Sauvignon blanc Klassik Eichberg 2008:**

T: 12,5 %

V: strohgelb, kräftiger Körper

N: Erdbeeren und schwarze Ribisel, kräftige Mineralstruktur, es fehlt die Penetranz manch anderer Vertreter dieser Sorte; Betonung auf Eleganz.

G: relativ kräftige Säure, getrocknete Marillen, recht nette Süße im Hintergrund, einiges an Finesse.

W: 16+, aber sicheres Potential auf 17.

### **Gelber Muskateller Klassik Eichberg 2008:**

T: 12,0 %, Rebenanlage ca. 20 Jahre.

V: helles Strohgelb mit leichtem Rosastich, deutlich Körper.

N: beachtlich dichter Rosenduft, spielt mit etwas Luft schon ins Orientalische, Rosenwasser. Auch hier mineralisches Rückgrat.

G: In erster Linie Mineralstruktur, etwas Säure, die nasalen Aromen nur sehr zart vorhanden, kommen mit etwas Warten aber heraus: wohl eine Frage der Flaschenreife...

W: 17 mit höherem Potential

### **Morillon Klassik Eichberg 2008:**

T: 12,0 %

V: Hellgelb mitgeringem Rosaton, zarter Körper

N: reife Stachelbeeren, Minerale.

G: Saftig-traubig, leichte Rösttöne, Gewicht und beachtliche Länge.

W: 17 – 18

### **Gelber Muskateller Kaiseregg Oberhube 2008 *Faßprobe*:**

V: Hellgelb mit grünen Reflexen, zarte Abrinner

N: saubere Sortennase, derzeit aber eher verschlossen.

G: Säure und Frische und sehr langer Muskat-Nachklang, zum Schluß Rückaroma von Rosenblättern. Mit etwas Warten wird er weicher und samtiger, nun auch auf der Zunge die Rosen schon primär.

W: derzeit schwer abzuschätzen, sehr gutes Potential ist vorhanden, 18 werden leicht drin sein.

### **Sauvignon blanc Kaiseregg 2008 *Faßprobe*:**

T: ca. 13 %; Spätlese, wahrscheinlich um 19 – 20° KMW. Maischestand über Nacht, so cirka 10 h.

V: stahliges Hellgelb, nachhaltige Abrinner.

N: Karambolfrucht, Hauch Rohrzucker, Minerale.

G: Mundfüllend, Samt und fruchtig-saure Frische, leicht grasig, reife Stachelbeeren, man fühlt die Viskosität auf der Zunge, insgesamt sehr eleganter Eindruck. Sehr langer

Abgang.

W: könnte auf 19 kommen.

**Morillon Kaiseregg 2008 Faßprobe:**

T: 13,0 % Alk, 20° KMW, leichtes Toasting der Fässer.

V: noch etwas hefetrüb, dunkles, aber wässriges Gelb.

N: Ananas, Kaffee, Eibischzuckerl, Banane, Birne, Minztöne. Changiert stark im Glas.

G: Birne mit Gewürznelken, und das laaaange. Schöne Mineralbasis.

W: 19+ – und das um gut 11,- €!

Schauen wir uns gereifere Sachen aus dem Gut an (leider nicht mehr käuflich erhältlich, vom Depositeur Ing. Ewald Honis zur Verfügung gestellt):

**Sauvignon blanc Kaiseregg 2006:**

T: 12.5 %

V: helles Strohgelb, deutlicher Körper.

N: Vanille, Stachelbeeren, Hauch von Veilchen, delikate Minerale.

G: Auf feiner Säure- und Mineralbasis daherkommender, exotischer Fruchtton, Karamelanklänge. Ausgeprägte Eleganz. Jetzt wohl am Höhepunkt.

W: 18; trinken!

**Sauvignon blanc Kaiseregg 2005:**

T: 12.5 % **Salonsieger 2006.**

V: kräftiges Gelb, zarte Abrinner.

N: Dichte bis dicke Exoten, reife Banane, etwas Gemüsetöne.

G: leichtes Petrol, etwas breit, wohl schon etwas over the top.

W: 17+

**Sauvignon blanc Kaiseregg Oberhube 2006:**

T: 12.5 %

V: helles Strohgelb mit rosa Hauch, nachhaltige Abrinner.

N: Grapefruit, reife Marillen, leise Minerale.

G: Terroirexplosion, rote Ribisel, Erdbeeren, Samt, feines Säurespiel mit Eleganz.

W: 18+

**Sauvignon blanc Kaiseregg Oberhube 2005:**

T: 12.5 %

V: dunkelgelb, dichte Abrinner.

N: Andeutung Petrol, karamalisierte Ananas, getrocknete Feigen, aber immer noch mit kühlem Terroirhintergrund.

G: Reife Exoten (Bananen, Grapefruit), feines Säurespiel, schöne Minerale; mittellang. erinnert an einen ziemlich guten Wachauer GV Smaragd.

W: 18

**Sauvignon blanc Kaiseregg Oberhube privat 2006:**

T: 13 % Alk, versuchsweise im Barrique gelagert, weil ein sehr starker Jahrgang.

V: helles mittelgelb, dichte Abrinner.

N: Zarte Kaffeenoten, Vanille, immer noch zarteste mineralische und leise feinseifige Töne und Frischenoten. Stachelbeeren.

G: Banane, Karamel, unendliche Länge, winterliche Gewürze im Rückaroma.

P: 19++ um nicht zu schreiben 20; auf der Höhe und wird noch einige Jahre so bleiben.

#### **Morillon Kaiseregg Sovereign 2006:**

T: 13,5 %

V: hellgelb, zarter Körper

N: zartes Gemüsearoma mit leichten Sellerieanklängen.

G: nette Säure, nicht sehr lang.

W: 16 – 17, nicht mehr länger warten.

#### **Morillon Kaiseregg 2004:**

T: 12.5 %

V: dunkelgelb, zarter Körper

N: intensive Sellerieknolle.

G: Camembert, Todessüße.

W: vorbei

#### **Grauburgunder Kaiseregg 2005:**

T: 13,5 % kurze Maischestandzeit (2- 3 h), nicht zu lange wegen dunkler Beerenhautfarbe.

V: liches Goldgelb, zarte Abrinner

N: Reife Kriecherl, Mokka, Physalis, Papaya, Grapefruit.

G: etwas dominierende Edelhölzer, aber doch eher kurz.

W: 17 – 18

#### **Grauburgunder Kaiseregg 2003:**

T: 14,5 %!!

V: gelb mit kupferorangen Reflexen, zarte Abrinner.

N: Petrol, Ringlotten, Dörrobst.

G: Getrocknete Pfirsiche, Marillen, Lederäpfel, lang.

W: 19

#### **Zweigelt-Merlot rosé 2008:**

T: Seihmost 10 – 15 % vom Maischetankinhalt, von bestem Traubenmaterial.

V: Altrosa bis Hellrot

N: leicht säuerlich unterlegte Pralinétöne

G: Flotte, etwas dominante Säure, fruchtig

W: 14 – 15; sicher sehr guter Begleiter zu sommerlicher Jause

#### **Blauer Zweigelt Eichberg 2007:**

T: 13,0 % steht "leider" zwischen guten SB-Stöcken

V: rotviolett, zarter Wasserrand, ziemlich solide Abrinner.

N: Kirschkompott, Hauch Bittermandeln.

G: Wärme, flotte Säure, aber doch etwas sehr pelzig auf der Zunge und nicht allzu lange.

W: 15 – 16, für 6,80 € ein sehr gutes Angebot.

**Zweigelt-Merlot Cuvee 2007:**

T: 13,0 % großes Holzfaß

V: violettrot mit leisen bräunlichen Reflexen. Zarte Abrinner.

N: etwas schüchterne dunkle Kirschen, Mandeln.

G: sehr runder, alkoholischer Gaumen, mittellang mit sehr fruchtigen, kirschtigen Rückaromen. Noch deutliche Erwartung.

W: 17-, vielleicht noch Potential.

**Blauer Wildbacher Barrique 2003:**

T: 13 %, 21 KMW. Leider inzwischen die Bestände gerodet.

V: dunkles bräunliches Violett, zarter Körper.

N: deutliche Bittermandel, Leder und Tabak, blaue Beeren.

G: Ziemlich süße Tannine, etwas pelzig, Kirsche, lang. Vanillig-fruchtiges Rückaroma.

W: 17+

Zum Abschluß einiges aus dem Komtureikeller (Auswahl Kellermeister WB Michael Schenkenfelder):

**Gabarinza, Gernot Heinrich, Gols, 2003:**

T: ZW, BF, SL, CS

V: dunkleres Braunviolett, kräftigere Abrinner.

N: Kaffeejoghurt, dann Feigenkaffee, dann Weichseln.

G: sehr süß, Kräuter, extrem dicht, fast marmeladig.

W: 17 mit wenig Charakteristik...

**Perwollf, Reinhold Krutzler, Deutsch-Schützen, 2003:**

T: BF, wenig CS

V: violett mit leicht bräunlichen Anklängen.

N: luftig fruchtig, reife Zwetschgen.

G: beginnende Trinkreife, sehr kirschtig und zwetschig fruchtig, lang anhaltend, süß.

W: 18+

**Brunello di Montalcino Altero, Poggio Antico, Montalcino, 2003:**

V: mehr bräunlich als violett, sehr viele Abrinner

N: erdige leicht petrolige Töne, toskanische Macchia

G: leichtes Teer, koniferige Würze, fein strukturierte Tannine, lang.

W: 18 – 19

**Blaufränkisch Mariental, Ernst Triebaumer, Rust, 2003:**

V: dunkelviolett, haltbare Kirchenfenster

N: rotfruchtiges Kompott, mit Würze von Zimt und Nelken, und dunkle Schokolade.

G: warm, weich samtig, tiefe dunkle saftige Frucht, feinste Tabaknoten, lang, klingt unendlich nach.

W: 19 – 20

Eindrucksvolle Weine (und ein eindrucksvolles Buffet!) aus der Steiermark, eigenwillig in der Stilistik, allerhand so noch nie erschmeckte Sorten. Nicht fürs lange Lagern bestimmt, aber für großen Genuß innerhalb von 2 bis 4 Jahren.

Herzlichen Dank dafür an Franz Strablegg-Leitner, Edgar Michlmayr und Ewald Honis, bei dem die Weine geordert werden können: 0664 422 8449, [comsat@aon.at](mailto:comsat@aon.at)

Helmut Huber