

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

vinaria 07 2016

RIESLING-FINALE * WEISSBURGUNDER * VELTLINER & RIESLING 2012 * BAROLO 2012 * REISEN ZUM SEKT * KEKSE & WEIN * EDELBRÄNDE

AKTUELLES

VERKOSTUNGEN

WEINLESEN

WISSEN

GOURMET

RIESLING-FINALE

DIE BESTEN 2015

BAROLO 2012

KÖNIG DER ROTWEINE

VELTLINER & RIESLING 2012

SOLO FÜR BRÜNDLMAYER

REISE ZUM SEKT

& VERKOSTUNG PRESTIGE

WEISSBURGUNDER

DIE TOP PREMIUMWEINE



€ 6,-

P.b.b. GZ 022030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an NP Vertrieb, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten



Weingut Karl Steininger Große Sekt-Vertikale

Seit seiner schäumenden Premiere mit einem Burgundersekt 1989 sind Steininger-Sekte Fixbestandteil im Salon Österreichischer Wein. Jahrgangsvertikalen von Riesling- und Sauvignon Blanc-Sekten untermauerten ihren tollen Ruf in eindrucksvoller Weise. *Bernulf Bruckner*

Keine Frage, mit der Reputation heimischer Sekte geht es steil bergauf, und der umtriebige Langenloiser – nachhaltig geprägt von einem Besuch in der Champagne – hat entscheidend dazu beigetragen. Er war einer der Ersten, der dem Thema Sekt in Österreich mehr abgewinnen, qualitativ Höherwertiges erzeugen wollte, und seine ungebrochene Liebe zu den schäumenden Weinen schlägt heute noch in jedem Gespräch mit ihm durch. Freilich ging und geht er dabei eigene Wege, wollte von Anfang an nicht Champagnerkopien herstellen, sondern individuelle, eigenständige Winzersekte. Ziel des innovativen Langenloisers war daher nicht die Cuvée, sondern in seinen Schaumweinen Jahrgangstypus und Sortenmerkmale der Rebfrucht einzufangen. Mit dem Burgundersekt, der nach wie vor Bestandteil des Sortiments ist, zeigt die Angebotsliste mittlerweile ganze dreizehn Sortensekte, inklusive dreier Lagen-Schaumweine, die dem neuen Reglement zur „Großen Reserve“ entsprechen, also zumindest 30 Monate lang auf der Hefe verweilen, ehe sie fertiggestellt werden. Die Sekte weisen durchwegs den Süßegrad „brut“ am Etikett auf, dabei hat man sich im Haus mit einer Spanne von 5 bis 10 g Restzucker allerdings engere Grenzen gesetzt.

Die breite Angebotspalette ist für den mittlerweile von kräftig ansteigenden Exportziffern gekrönten Erfolgs-

*Der Steininger Clan
vor dem Loisiumweingarten:
Anna, Peter (Evas Mann), Lisa,
Karl, Eva und Brigitta*



Fotos: Weingut Steininger/Robert Hecht

kurs freilich nur zum Teil verantwortlich. Eines der „Geheimnisse“ dürfte in der unbestreitbar hohen Qualität der Grundweine liegen, die Karl Steininger zur Versektung heranzieht. Während anderswo oft einfache, leichte Weine dafür verwendet werden – nicht zuletzt auch darauf abzielend, beim fertigen Sekt allzu hohe Alkoholgrade zu vermeiden –, nimmt der Langenloiser Sektmacher dafür ausschließlich Weine in der Kabinettklasse (also mit mindestens 17° KMW). Getreu seinem Motto „Sekt ist Wein, und nur guter Wein ergibt auch guten Sekt“ entstehen so kräftige, kompakte Schaumweine mit wesentlich mehr Gehalt und Ausdruckskraft.

Zur Degustation

Aus dem umfangreichen Sortiment wurden Jahrgangssekte der Rebsorten Riesling und Sauvignon Blanc ausgewählt – insgesamt 25. Geradezu verblüffend waren dabei die deutlich schmeckbaren Jahrgangsdifferenzen, die zur Erkenntnis führten, dass, was Lagerung und Reifung von Schaumweinen angeht, prinzipiell geringfügigere Abweichungen zu Stillweinen bestehen dürften als angenommen. Die Mär von der alles lange erhaltenden Kohlensäure oder jene, dass Sekte Jahrgangsschwankungen in weit geringerem Maße vorzuweisen hätten, ist damit endgültig in das Reich der Fabel verbannt.

Ausreißer nach unten gab es, mit einer einzigen Ausnahme (die 99er in beiden Sorten) keine – hier liegt der Schluss nahe, dass in diesem Jahr die Voraussetzungen für eine längere Reifung fehlten. Andererseits zeigten Sekte aus guten Jahrgängen (besonders herausragend 2006 und 2005, und zwar erneut bei beiden Sortenvertretern!), welch Potenzial in diesen Weinen schlummert. Sie werden auch in ein oder zwei Jahrzehnten Freude bereiten. 🍷

Riesling-Sekt

- 2014** Pfirsich-Limonen, spritziger, jahrgangstypischer Zuschnitt, trocken, rassischer Fruchtschliff.
- 2013** Florale Nase, Rosenblüten, etwas Marille und Orangenzeste, feinherber Gaumen, komplex.
- 2012** Vollreifes Steinobst, saftige Äpfel, bleibt mit markanter Frucht am Gaumen hängen, tief und lang.
- 2011** Honig- und Waldaromen, Beeren, auch Südfrucht à la Maracuja und Ananas; süß-harziger Ausklang, dicht und fest.
- 2010** Leicht azetonige Anklänge, viel Tertiäraromatik, Champignons, nostalgisch.
- 2008** Rieslingsekt-Klassiker, weiße Pfirsiche, reife Marillen, juveniler Auftritt, kristallklar und fein liniert.
- 2007** Rauchig-mineralisch, am Gaumen bereits mürb, Primärfucht ansatzweise vorhanden, geradlinig.
- 2006** Karamellcreme, sehr delikat nach reifen Mangos, Orangen und Pfirsichen; profitiert auch von etwas Restzucker, tolle Performance.
- 2005** Fruchtsüße Nase, Marzipan, Honigmelonen, kandierte Früchte; hochelegant, feinstrahlig, präziser Fruchtfokus, erstaunliche Länge.
- 2003** Vielschichtiges Bouquet, klare, konzentrierte Steinfrucht, etwas Williamsbirne; saftig, substanzvoll und lang.
- 2002** Zarte Fruchtbestandteile nach Melonen, Stachelbeeren, fein strukturiert, zum Ende hin etwas kurzatmig.
- 2001** Hat seine besten Tage hinter sich; etwas für Nostalgiker.
- 1996** Ein Hauch von Banane, dann Steinfrucht und Gartenkräuter, pikantes Süße-Säure-Spiel, für den Jahrgang eine Riesenüberraschung!

Sauvignon Blanc-Sekt

- 2014** Rauchig-paprizierter Einstieg, grasige Einflüsse, straffes Säurekorsett, guter Fruchtbiss.
- 2013** Reife Cassistöne, roter, süßer Paprika, ausgiebig, hat enorm Stoff, gepaart mit Finesse und Eleganz.
- 2012** Rosenpaprika, Peperonata, Waldbeeren, finessebetonter Stil, florale Komponenten, saftig.
- 2011** Ein Hauch Cassis, etwas Paprika, cremig-fruchtsüßer Mittelbau, mild und einnehmend, klar gezeichnet, geradlinig.
- 2010** Schüchtere Nase, Cassislaub, am Gaumen ein Mix aus grünen und roten Beeren; klar strukturiert.
- 2007** Duett aus Grünfrucht- und Reifetönen, Paprika, Brennessel, Schwarze Johannisbeere, ansprechende Säurepikanz, hat Finesse und klingt lange nach.
- 2006** Grandioses Bouquet aus weißen Blüten, Mandarinen, Limonen und dunklen Beeren; total reife Frucht, weiche, sämige Textur, verführerische Länge.
- 2005** Litschi, süßer Paprika, Cassis, fein balanciert, nobel und facettenreich, ruhig strömendes Mousseux; exzellent.
- 2001** Reife Birne, etwas Litschi und grüne Schoten; gut, wenn auch eher einfach gestrickt.