

STEFAN POTZINGER: KOMMT ZEIT KOMMT WEIN



Eine neue Generation der Steirischen Klassik: Stefan Potzingers Riedencuvées aus den größten Lagen der grünen Mark.



Was für eine grandiose Bühne für **grandiose Weine:** der holzgetäfelte, ehemalige Schankraum eines Gasthauses, hunderte geleerte Weinflaschen auf den Sims, Weinliteratur en masse, Kerzenlicht, ein entspannter Kater

Text: Reinholf Forobosko

Und die handelnden Personen: Heidi, die zierliche Freundin Stefan Potzingers, der charismatische Hausherr, der Chronist dieses denkwürdigen Abends. Die eigentlichen Stars funkeln allerdings in dünnwandigen Gläsern – die Premiumweine des 34-jährigen, der laut Fachexpertise „mit enormem Tempo an die Spitze strebt“. Die Serie der herbstgefüllten 2008er lässt einen mit offenem Mund zurück. Es ist ein revolutionäres Konzept, das hier vorgeführt wird – die Neuinterpretation des klassischen, steirischen Weines. Ein Gegenentwurf zu so manchen nasenschmerzenden primärfruchtigen und vor Kohlensäure strotzenden Exemplaren. Die Potzinger-Weine dürfen 10 Monate auf der Feinhefe reifen, naturbelassen, mit den gelegentlichen Ecken

und Kanten des jeweiligen Jahrgangs. Ohne Entsäuerung, Aufbesserung, Konzentration, dafür aus bestem Traubenmaterial, voll Mineralik und terroir. Unter dem Arbeitstitel „Ratsch“ werden die besten Crus des Landes cuvéiert. Die Sammlung der Potzingers vereint so ziemlich alle Pretiosen des Landes: Sulz, Kittenberg, Czamillonberg, Theresienhöhe, die Terrassenanlage in Langegg, Oberburgstall, Kaltenegg...Dieser neue Denkansatz - nicht Lagenweine, sondern die Kombination der besten Rieden - hebt die „neue Klassik“ auch in eine geschmacklich neue Dimension: individuelle, trinkreife Weine voll Finesse, noch dazu zu einem vernünftigen Preis. Ein wahrer Segen für die Gastronomie, den Handel, den privaten Genießer.

Stefan Potzinger absolvierte Österreichs vinologische Kaderschmiede in Klosterneuburg, praktizierte bei Leitbetrieben im In- und Ausland. Vor 10 Jahren übernahm er dann die Leitung des elterlichen Betriebs und brachte frischen Wind

in Keller und Weingärten. Die 16 ha, von einer motivierten Damentruppe penibel gepflegt, erbringen im Schnitt ca. 100.000 Flaschen. Stammkunden – ein Status, den wir nachdrücklich empfehlen können – werden bevorzugt behandelt, bekommen z.B. ein Vorkaufrecht für die regelmäßig überzeichneten Positionen der Weinkarte. Und dürfen sich neben den herrlichen Weinen des Gutes auch auf spannende Dialoge über Gott und die (Wein)Welt freuen. „Ich habe Sterne getrunken“ steht im Gästebuch. Stimmt!

» info

2008 Sauvignon blanc Ratsch

Herbstfüllung Brillantes Hellgold, in der Nase süße, gelbe Paprikaschote, Holzermark, exotischer touch, am Gaumen Litschi, Kiwi, saftig, feste Textur, reife Säure, absolut harmonisch.

2008 Weißburgunder Herbstfüllung

Dunkles Stroh, noble, extraktreiche Würze, nach Biskuit, im Mund weiche Stilistik, etwas Birne, cremig, griffige Frucht, expressive Mineralik, salzig, kompakt, terroir pur.

2008 Morillon Ratsch

Lichtes Gold, ruhig, balsamisch, floral, burgundisch, Veltlinemoten, am Gaumen dann sehr direkte, enge Frucht, und wiederum viel Mineralität, lebendige Säure, langes finish.

2008 „Joseph“ Sauvignon blanc

Mittleres Gold, finessenreich und duftig, hochfeines Holz im Hintergrund, im Mund dann facettenreich, salzig, mineralisch, extraktsüß, etwas Rosenholz, noch wenigstens 5 Jahre lagern.

2008 Traminer Kaltenegg

Glänzendes Gold, eindeutig die Sorte, sehr elegant, deutlich präsent und doch filigran, baut dann am Gaumen auf – Kraft und Feuer, nach Kokosflocken, dezentes Holz und ein Hauch Restzucker im Abgang. Wunderbar.

kontakt

Weingut Stefan Potzinger
8424 Gabersdorf 12
(hinter der Apsis der Kirche)
Winzerhaus in 8461 Ratsch 6
www.potzinger.at
potzinger@potzinger.at
Fax 0043 3452 82277
Tel. 0664 52 16 444
Im ausgewählten Fachhandel – s. unter Vertriebspartner auf www.potzinger.at