

Anlässlich des Internationalen Sauvignon-Congresses in Graz baten wir zur großen Vergleichsprobe. Die Gelegenheit, 230 Sauvignons aus zehn Nationen nebeneinander zu verkosten, hat man schließlich nicht jeden Tag. In der bislang vermutlich umfassendsten Sauvignon-Verkostung, die von einem deutschsprachigen Weinmagazin je durchgeführt wurde, konnten wir uns ein hervorragendes Bild über Herkunftscharakteristiken, Ausbaustilistiken und Terroir-Ausprägungen dieser Rebsorte machen. Das Kompetenzzentrum des steirischen Weinbaus, die Weinbauschule Silberberg, war unser Gastgeber bei dieser denkwürdigen Probe. Ing. Reinhold Holler und seinen fleißigen Schülern sei an dieser Stelle für die perfekte Abwicklung herzlich gedankt! Für *wein.pur* verkosteten Eva Birngruber, Johannes Fiala, Dagmar Gross, Gerhard Gruber, Günter Hofer, Chefredakteur Alexander Magrutsch, Gerhard Mayr, Julia Seve-nich und Klaus Stumvoll. Als Gastverkoster unterstützten uns Michael Gross, Hannes Harkamp, Herbert Hirtner, Reinhold Holler, Wolfgang Maitz, Walter Polz, Peter Skoff jun., Armin und Manfred Tement sowie Ewald Zweytick.



Stefan Potzinger, Gabersdorf

2006 Joseph € 18,-

Herrlicher Duft, hochreifer Sauvignon, spannend, dahinter auch viel Würze; dichte Fruchtsubstanz, lebendig, zupackend; tolle Stilistik, macht großen Spaß!

Tement, Berghausen

2006 Zieregg € 26,-

Cassis, Würze; dicht, einladend, saftiger Fruchtschwall, nahezu undurchdringlich, pikant, druckvoll, perfekt ausgewogen; noch ganz jung, so sehen große Sauvignons aus!



Henri Bourgeois, Chavignol/F

2007 Pouilly-Fumé

Bezug: Wein & Co

Vitale Frucht, offen, zarte vegetale Anklänge; kreidig-mineralisch, leichtfüßig, animierender Charakter, lebendige Säure, salzig, tolle Struktur; knackiges Finale.

Cencig, Manzano/I

2007 Vigna Dolina

Dille, Kräuterwürze, Aranzini; lebendig, Mango, balanciert, ganz klare Fruchtpräsenz, dicht, komplex, spielerisch; feinwürziges Finale.

Cloudy Bay, Marlborough/NZ

2007 Sauvignon Blanc € 29,90

Bezug: Moët Hennessy

Grasig, Brennessel, Kräuter, Paprika, plakativer Duft; pikante Säure, animierende Stilistik, sehr eigenständig, aber durchaus animierend.

Chateau Couhins, Pessac-Léognan/F

2006 Blanc € 25,-

Dunkle Frucht, viel Würze, sehr zurückhaltend, feingliedrig; tiefgründig, ein Sauvignon-Monument, in jeder Phase ausgewogen; lebendiges Finale, großartiger Wein!

Dreisiebner Stammhaus, Sulztal

2006 Hochsulz Reserve € 19,-

Nougat, Röstnoten, Haselnüsse, dahinter Sauvignon-Frucht; sehr schöne Dichte; ganz jung, mollig; braucht noch viel Zeit, Potenzial.

Wein Hof Florian, Dobl bei Graz

2007 Schullstehpl € 7,90

Mineralisch geprägt, Kräuter; gelber Paprika; dicht, würziger Stil, elegant, charaktervoll, saftig, voller Spannung, von reifer Frucht und Säure getragen, toller Wein.

Gross, Ratsch

2006 Ratscher Nussberg € 22,50

Tiefgründiger Aromabogen, süße Cassis-Note, Gewürze; kompakter Fruchtschwall, saftig, einladend, toller Druck, ganz jung; ist trotzdem jetzt schon gut zu trinken, ewig lang.

Hannes Harkamp, Flamborg

2007 Kogelberg € 17,90

Grüner Spargel, Spinat, viel Würze; saftig, charmant, dicht, ohne opulent zu sein, tiefe Würze; noch nicht ganz ausbalanciert, tolle Länge, feinmineralischer Nachhall.

Highfield Estate, Marlborough/NZ

2007 Sauvignon € 21,99

Bezug: Wein & Co
Üppige Cassis-Frucht, Paprika, nobel, tiefgründig; dichter Fruchtextrakt,

auch Würze dahinter, hochreifer Sauvignon, viel Paprika, druckvoll; plakative Sauvignon-Stilistik.

Daniel Jaunegg, Eichberg-Trautenburg

2006 Muri € 20,40

Tiefgründige Aromen, enorm würzig, spannend; zupackend, ganz eigenständige Stilistik; braucht noch viel Zeit, ist erst am Beginn einer langen Entwicklung, tolles Potenzial.

Kirchmayr, Weistrach

2002 Katl

Efeublätter, Erbsen, kreidig-mineralisch, spannend; süße Frucht dringt langsam durch, kühle Noten, Limette, Johannisbeere, sehr harmonisch und ausgewogen, perfekt gereift.

Mulderbosch, Stellenbosch/SA

2005 Sauvignon € 12,99

Bezug: Wein & Co

Kühle Aromatik, Schoten, Spargel, Brennessel; überraschend frisch, lebendig, pikant, würzig, überaus animierendes Trinkvergnügen; auch im Nachhall keine Spur von Reife.

Muster.gamlitz, Gamlitz

2006 Grubthal € 22,-

Viel Würze, Stachelbeere, Efeublätter, sehr tiefgründige Aromatik; präsen-te Kräuterwürze, am Gaumen eher zart, viel Finesse, kreidige Mineralik, gute Spannung.

Nautilus, Marlborough/NZ

2007 Sauvignon € 13,99

Bezug: Wein & Co

Hochreife Aromatik, dunkle Cassis-Frucht, nobel, nur ein Hauch Schoten und Brennessel; am Gaumen ein pikanter Fruchtregien; unkompliziert auf hohem Niveau.

Neumeister, Straden

2006 Moarfeitl € 21,-

Nougat, Orangen, Gewürze; süßer Fruchtschwall, pikant, feinnervig, extrem jugendlich, tolle Anlagen verpackt, noch etwas ungestüm; Schärfen im Abgang, unbedingt lagern!

Ploder-Rosenberg, St. Peter/O.

2006 Linea

Nougat, Cassis, reife Aromen; saftiger Fruchtschwall, Holz schon sehr schön eingebunden, pikant und würzig; steht erst am Beginn seiner Entwicklung, legt sicher zu.

Ploder-Rosenberg, St. Peter/O.

2002 Reserve

Orangen, Nougat, Blüten, sehr vielschichtig, hochreife Aromatik; saftig-süßer Fruchtschmelz, immer noch enorm jugendlich, geht langsam auf, gebündelter Wein.

E. & W. Polz, Spielfeld

2005 Hochgrassnitzberg Reserve € 33,-

Würzige Cassis-Note; tolle Fruchtpräsenz, Holz noch ansatzweise erkennbar; tiefgründige Gewürz-Note; zeigt tolle Substanz, braucht noch Zeit zur Entwicklung, abwarten.

Sattlerhof, Gamlitz

2006 Kranachberg € 22,-

Offen, tiefgründig, hochreifer Sauvignon-Typus, Senfkörner; würzig; süßer Fruchtschwall, druckvoll, knackig, lebendig; großartiger Sauvignon, langes Finale.

Kellerei Schreckbichl, Girlan/I

2007 Prail € 14,-

Rauchig, Feuerstein- und Pfefferwürze, extrem mineralisch; feingliedrig, leichtfüßig, toll strukturiert, fordernd, tolle Anlagen, facettenreicher Sortenvertreter; ganz lang.