

# Große Weine steirischer Weingüter bei der Riedenweinpräsentation 2023

Rund 580 Rieden in der Steiermark wurden im Februar dieses Jahres in der Riedenverordnung von der steirischen Landesregierung per Gesetz definiert. Die auf ihnen geernteten Riedenweine sind riedentypisch mineralisch, würzig, hochreif und lagerfähig. Damit erhalten Konsumentinnen und Konsumenten volle Transparenz in Bezug auf die Herkunft von Trauben und Weinen. Auf der Pyramide des DAC-Systems sind sie an der Spitze zu finden und besitzen einen eigenständigen Charakter, der sich aus der Ausrichtung, der Sonneneinstrahlung und dem Boden zusammensetzt. Die für DAC-Riedenweine zugelassene Rebsorten sind Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Grauburgunder, Morillon, Welschriesling, Riesling, Muskateller, Traminer und Schil-

gerntet, daraus unverwechselbare Weine mit individuellem Charakter zu keltern, liegt in den Händen des Winzers.

55 Weingüter aus den DAC-Gebieten Südsteiermark, Weststeiermark und Vulkanland Steiermark boten auf Einladung der Wein Steiermark am 1. September mit über 350 Weinen die Gelegenheit, im würdigen Ambiente der alten Universität in Graz aus den gereiften Weinen die drei herausragenden Jahrgänge 2020, 2021 sowie 2022 zu verkosten. Bestens besucht, wurde bei der Riedenweinpräsentation gezeigt, wie vielfältig die verschiedenen Rebsorten und Jahrgänge vor allem in Bezug auf das Terroir zu erleben sind.

Im Vorfeld der Verkostung erstellten sechs Top-Sommelières und -Sommeliers senso-

Geschwister Rauch das Sandgestein. Simon Schubert vom Restaurant Reznicek analysierte den Einfluss von Kalk auf den Wein und Stefanie Wiesner vom Restaurant Konstantin Filippou jenen von Schotter.

Riedenweine sind in der Regel kräftige, gehaltvolle Weine mit etwas höherem



Fotos: Wein Steiermark © Harry Schiffer

cher – trocken ausgebaut. Steirische Riedenweine dürfen laut DAC-Herkunftssystem ab 1. Mai des darauffolgenden Jahres verkauft werden, jedoch geben viele Weinbauern den Weinen für die optimale Reife noch mehr Zeit, weshalb viele Riedenweine erst mit Ende des darauffolgenden Jahres erhältlich sind. Wie alle DAC-Weine werden die Reben – meist in steiler Hanglage – per Hand

rische Profile der sechs wichtigsten Böden der Steiermark und analysierten deren unverwechselbaren Ausdruck im Wein. Katharina Nigler vom Landhaus Bacher übernahm hierfür die Patronanz über das Vulkangestein, René Kollegger vom Weingut Wolfgang Maitz über jene für Schiefer. Matthias Pitra von der Weinbar MAST beschrieb den Bodentyp Opok, Sonja Rauch vom Restaurant

rem Alkoholgehalt. Sie verfügen über hohes Lagerpotenzial und erreichen ihre optimale Trinkreife meist nach einigen Jahren im Keller. Um sie vollends genießen zu können, sollte man ihnen auch beim Verkosten Zeit geben und den Wein nach dem Öffnen etwas atmen lassen. Empfehlenswert sind bauchige Gläser und eine nicht zu

kalte Trinktemperatur bei 10 bis 12 Grad, dann können sich seine Aromen optimal entfalten. Riedenweine passen übrigens wunderbar zu dunklem Fleisch und extravaganter Speisen, besonders die Burgundersorten eignen sich beispielsweise toll zu deftigen Gerichten, der Schilcher zu würzigem Käse ...

