ABSEITS VON HOLZ UND EDELSTAHL

WEINE, AUSGEBAUT IN ALTERNATIVEN GEBINDEN

Holz und Edelstahl sind die dominierenden Werkstoffe für Gebinde, wenn es um Wein geht. Mit den Orangeweinen erlebte die Tonamphore eine Renaissance, Beton-Eier kamen in Mode. Aus Steinblöcken gearbeitete Fässer sind eine im Kommen begriffene Alternative.

Wolfgang Wachter

Blick in ein antikes Weingut in Spanien mit Terrakotta-Amphoren

Foto: ingimage

Über viele Jahrhunderte war ganz klar, dass Wein in Holzfässern ausgebaut und gelagert wird, und noch heute sind die Gebinde aus diesem natürlich gewachsenen Werkstoff weltweit das Maß der Dinge.

Das war nicht immer so. Im Altertum wurde Wein in Schläuche gefüllt; genau genommen waren es Säcke aus Ziegenleder. Behälter aus gebranntem Ton wurden schon in der Antike verwendet. In Georgien wurden Amphoren bevorzugt in der Erde vergraben.

Edelstahltanks sind hygienisch, kühl und aromatisch neutral. Ihr Siegeszug in der Weinwirtschaft setzte in den Sechzigerjahren ein. Sie ermöglichten reintönige, glockenklare Weine und eine bis dahin unerreichte Reduktivität. Man kann sie ohne Übertreibung als Wegbereiter eines neuen Stils apostrophieren.

Beton-Eier. Mit den Bio- und Naturalweinen haben auch bei uns Beton-Eier in manchen Weinkellern Einzug gehalten. Wurde damit das Ei des Kolumbus gefunden?

Vor einigen Jahrzehnten waren Betonzisternen modern, hauptsächlich in Betrieben mit großen Erntemengen. Meist waren diese quaderförmigen Tanks mit Glas, Fliesen oder Kunstharz ausgekleidet. Zum Teil wurden sie wieder abgebrochen, in manch großer Kellerei sind sie noch heute im Einsatz.

Dann kamen die Beton-Eier. Optisch muten diese Gebinde wie Saurieereier an. Die Winzer, die ihren Wein darin ausbauen, nennen unterschiedliche Gründe, warum sie diesen technischen Werkstoff bevorzugen.

Im Unterschied zu neuem Holz gibt Beton keine schmeckbaren Aromen ab. Häufig wird die Permeabilität für Gas, also die Fähigkeit, Sauerstoff durch die Wände an den Wein zu lassen, als großer Vorteil genannt, insbesondere im Vergleich zu den in dieser Hinsicht völlig dichten Edelstahltanks.

Jedes dieser Beton-Eier fasst 1.700 Liter.

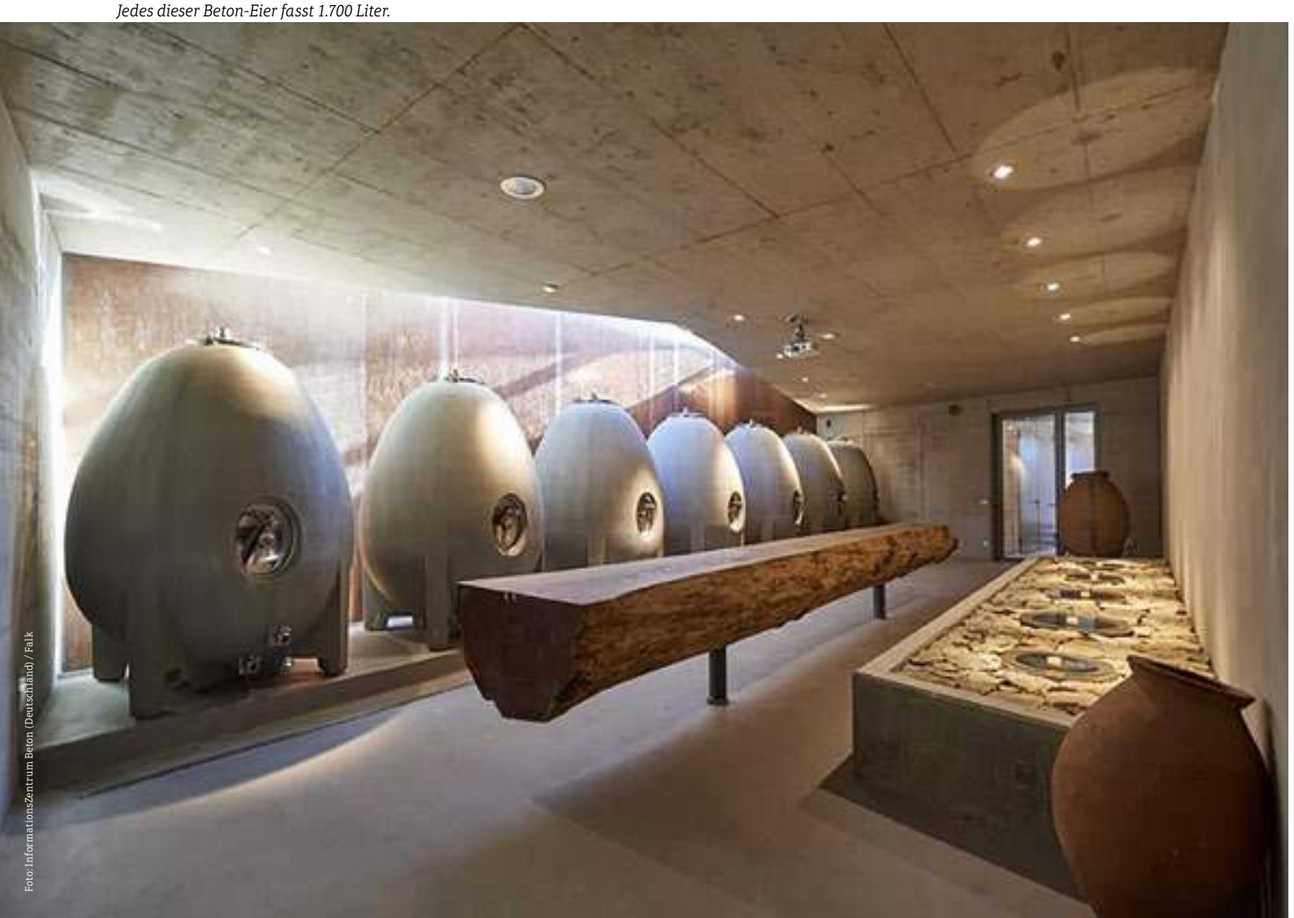


Foto: Informationszentrum Beton (Deutschland) / Falk

Beton-Ei mit Goldenem Schnitt

Beton-Eier sind im Wesentlichen frei von Ecken und Kanten. Darin wird ein weiterer Vorzug gesehen, weil der Wein ungehindert zirkulieren könne. Das fördere die Klärung. „Das Ei hat die Proportionen des Goldenen Schnittes, es ist auch ein ganz altes Symbol der guten Magie und des Heilens", erklärt ein Winzer.

In Spanien und Frankreich sind diese voluminösen und schweren Behälter schon seit vielen Jahren bei der Rotweinbereitung in Verwendung, in Deutschland und Österreich sind sie vergleichsweise neu. Hier wurden sie zuerst für Weißwein eingesetzt.

Was die Abgabe von Aromastoffen angeht, ist Beton weitgehend neutral. Aber er wird von organischen und anorganischen Säuren im Wein angegriffen. Aus diesem Grund wurde den Betonzisternen in Weinkellern eine Auskleidung zum Korrosionsschutz verpasst.

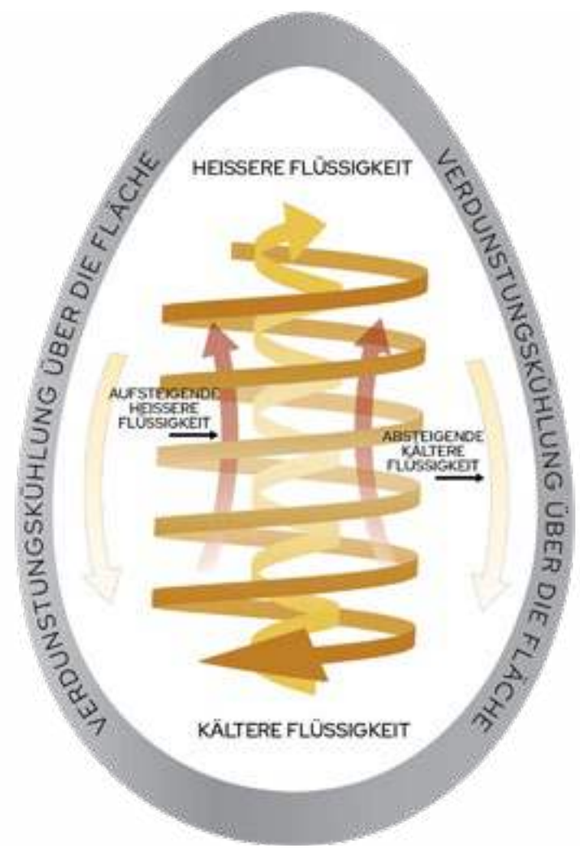
Beim Beton-Ei macht man das nicht. Man setzt darauf, dass sich eine ausreichend dicke Schutzschicht aus Weinstein bildet. Beton enthält das Erdalkalimetall Calcium. Kommt es mit dem Wein in Berührung, tut es, was es wegen seiner chemischen Eigenschaften tun muss: es entsäuert ihn; im Gegenzug fällt der Weinstein aus.

Um das zu verhindern, streicht man die Innenfläche des Gebindes mit einer Paste aus Weinsäure so lange ein, bis man im Wein keine Änderung der Säurewerte mehr feststellt. Es bildet sich auch Schwefelwasserstoff, die Basis für Böcksser. Diesen Fehler kann man durch einfaches Belüften bis zur Behandlung mit Kupfersulfat in hartnäckigen Fällen beseitigen.

Die Oberflächenbehandlung des Betons führt darüber hinaus zu einem Abtrag von Sand und anderen Zuschlagstoffen. In diesem Kontext hat man schon erhebliche Mengen an Metall-Ionen im Wein gemessen, etwa Eisen, Aluminium, Magnesium und auch toxische Schwermetalle aus dem Beton. ↘

Foto und Illustration: Wine&Egg

Der slowenische Hersteller Wine&Egg gilt als Pionier für Beton-Eier. Das Wine&Egg wird aus Spezialbeton in einem Guss gefertigt und weist eine vergleichsweise dünne Wand auf; diese Zisterne mit 1.000 l Inhalt wiegt schlanke 1.280 kg. Infos unter www.wine-egg.com



Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) berichtete, dass der Gehalt an Gesamtsäure und an Weinsäure innerhalb von zweieinhalb Monaten im Betonbehälter merklich abfiel, was wegen des Übergangs von Calcium-Ionen in den Weinen zu erwarten war. In den anderen Gebinden blieben die Werte praktisch konstant.

Die Untersuchungen der LWG deuten stark darauf hin, dass beim Betontank keine nennenswerte Sauerstoffdiffusion stattfindet. Die Messung des gelösten Sauerstoffs ergab nur nach der Einlagerung des Weins gewisse Unterschiede zu den Vergleichsbehältern aus Glas, PE und Stahl. Spätere Messungen ließen keine systematischen Einflüsse erkennen.

Schaut man sich die Diffusionseigenschaften des Werkstoffes Beton für Gas an, sind die Erkenntnisse der Önologen absolut einleuchtend. Durch die trockene Behälterwand kann Sauerstoff recht gut diffundieren, bei völliger Durchfeuchtung geht die Durchlässigkeit gegen null.

Amphoren. Die Begriffe „Amphorenwein" und „Naturalwein" werden mitunter synonym verwendet. Tönerne, häufig in der Erde vergrabene Behälter haben in der Geschichte des vergorenen Traubensafts die wahrscheinlich längste Tradition.

Georgien gilt als die Wiege des Weins. Dort dürfte er schon vor 7.000 Jahren in Tongefäßen ausgebaut worden sein, den sogenannten Quevris (auch „Kvevris"). „Quevri" heißt übersetzt „Amphore".

Amphoren sind uralte Kulturtechnik

Die Wanddicke liegt in der Regel zwischen zwei und sechs Zentimetern, was angesichts der zum Teil großen Füllmengen wenig ist. Deshalb werden diese Amphoren vor der Befüllung aus rein statischen Gründen im Boden vergraben, andernfalls könnten sie leicht auseinanderbrechen. Auch in anderen Kulturen wurde Wein in Amphoren gefüllt, etwa bei den Griechen und den Römern.

Die originalen Quevris werden mit einer Steinplatte verschlossen. Die Gärgase können über die Unebenheiten unter der Platte entweichen. Die Maische wird mehrmals täglich händisch untergetaucht. In warmen Gegenden kommt die Gärung schnell in Gang.

In kühlen Weinbaugebieten kann es hingegen sehr lange dauern, bis die Hefen ihren Dienst aufnehmen. Während der stürmischen Phase erreicht die Temperatur in der Amphore kurzzeitig schon einmal 30°C, weil die Wärmeleitfähigkeit des Tons und des trockenen Erdreichs gering ist. Sie normalisiert sich aber recht schnell.

Als günstig für die Selbstregulierung der Temperatur haben sich Amphoren mit einem Fassungsvermögen von 1.000 bis 1.500 Litern erwiesen. Wenn die Bedingungen passen, läuft der biologische Säureabbau parallel zur

Foto: Georgia Insight

Neue Weinamphoren in Georgien

Schon vor 7.000 Jahren wurde in Georgien Wein in Tongefäßen ausgebaut.

Foto: Georgia Insight

Tonamphoren in einem modernen Weinkeller

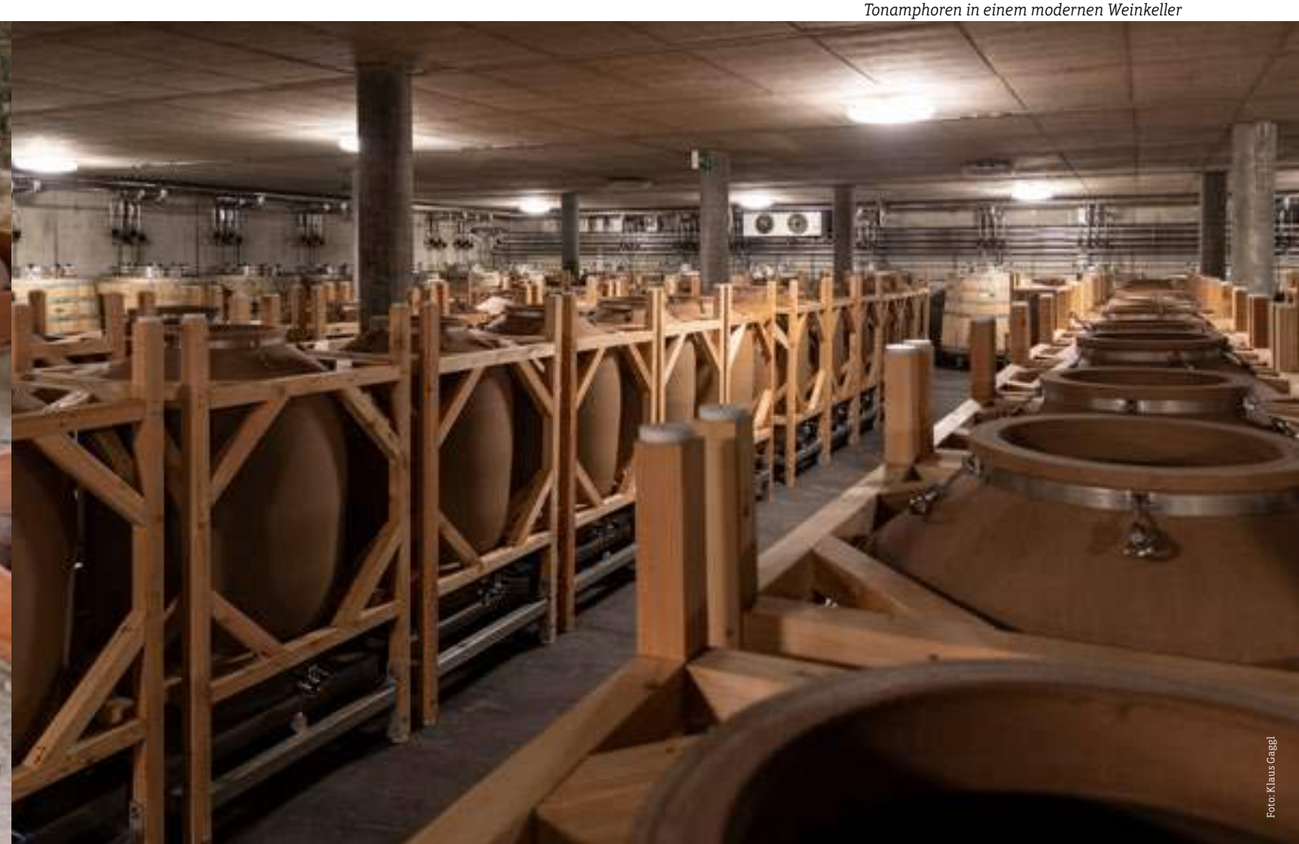


Foto: Klaus Gugl

Birgit Braunstein aus Purbach sieht in den Amphorenweinen einen Beitrag für die Verbindung zwischen Natur und Tradition.

Gärung ab oder unmittelbar im Anschluss daran.

In unseren Breiten hingegen wird es manchmal Sommer, bis dieser Prozess abgeschlossen ist. Wenn sich im Wein keine Gase mehr entwickeln, wird feuchter Ton unter die Steinplatte gestrichen, um die Einfüllöffnung abzudichten. Darüber wird feuchter Sand angehäuft. Gegen Luft von oben wurde traditionell auch mit Holzasche oder Birkenteer gearbeitet.

Dass im Erdreich der Sauerstoffaustausch über die Amphorenwände minimal ist, liegt auf der Hand. Zur Abdichtung werden sie innen mit flüssigem Bienenwachs eingelassen, früher auch mit Baumharzen.

Klassische Amphorenweine verlangen Geduld. In Georgien nimmt der Reifeprozess mindestens ein Jahr in Anspruch, unter Umständen sogar mehrere Jahre. Nur der geklärte Überstand über dem Geläger wird verwendet, das heißt, 50 bis 60% der eingelagerten Menge. Der Rest wird entweder destilliert oder als Dünger ausgebracht. Das Abziehen des Weins und die Entfernung des Tresters sind mühsame Handarbeit.

Mittlerweile gibt es viele Spielarten der Herstellung. Gängig ist das Abpumpen des Weins nach der Gärung. Die Beeren werden händisch aus der Amphore geschöpft und schonend gepresst. Dann kommt der Wein zurück in sein tönernes Gebinde, um zu reifen und sich zu klären. Andere Winzer schöpfen Maische und Wein händisch aus den Amphoren, sieben das Ganze und legen den Wein zur Reifung und Klärung in Holzfässer, unter Umständen für mehrere Jahre. Manche Winzer graben ihre Amphoren im Freien ein, Birgit Braunstein aus Purbach etwa in ihrem Kräutergarten.

Natürlich werden auch außerhalb Georgiens Weinamphoren erzeugt, beispielsweise in Italien oder Spanien. Es gibt Unterschiede hinsichtlich der Wanddicken, der Verschlüsse, der Abdichtung auf der Innenseite und bezüglich der Füllmengen.

Amphoren, die zur oberirdischen Aufstellung bestimmt sind, werden stabiler gebaut. Mitunter besitzen sie in ihrem unteren Bereich einen Auslauf für den Wein. Produkte mit dicht schließendem Edelstahldeckel werden ebenfalls angeboten. Amphorenweine müssen also nicht notwendigerweise oxidativ sein.

In der Regel werden keine Stoffe wie schwefelige Säure zugegeben, denn die würde die Polymerisation der Gerbstoffe verhindern oder stark bremsen, der Wein würde bitter schmecken. Es liegt in der Natur der Sache, dass der Ausbau in Amphoren zu nennenswerten Gerbstoffkonzentrationen im Wein führt. Bei Rotwein ist das normal, bei Weißwein aber gewöhnungsbedürftig. Verfahrensbedingt liegt er lange auf der Maische, Beerenhäute und Kerne werden ausgelaugt. Wenn die Beeren nicht gerebelt werden, sind die Stielgerüste der Trauben eine weitere Quelle für Bitterstoffe.

Dass Naturalwein in tönernen Amphoren gekeltert wird, ist naheliegend und schlüssig. Die qualitativ hochwertigen Trauben werden sich selbst überlassen, und das über einen längeren Zeitraum. Stress stellt sich nicht ein, und um Gärkurven muss sich der Winzer auch nicht kümmern.

Da die Gebinde aus dem natürlichen Werkstoff Ton nicht gerade billig sind und die Vinifikation viel Handarbeit erfordert, haben Amphorenweine ihren Preis. Auch wenn sie geschmacklich nicht auf ungeteilte Zustimmung stoßen, für die Weinwelt sind sie eine Bereicherung.

Wein im Stein. Offene Granittröge werden seit Menschengedenken als Auffangbecken für Quellwasser verwendet. Beim traditionellen Keltern von Portwein werden die Trauben mit den Füßen in Granit-Lagares gestampft und darin vergoren. Fässer aus einem Steinblock hingegen sind eine recht junge Errungenschaft.

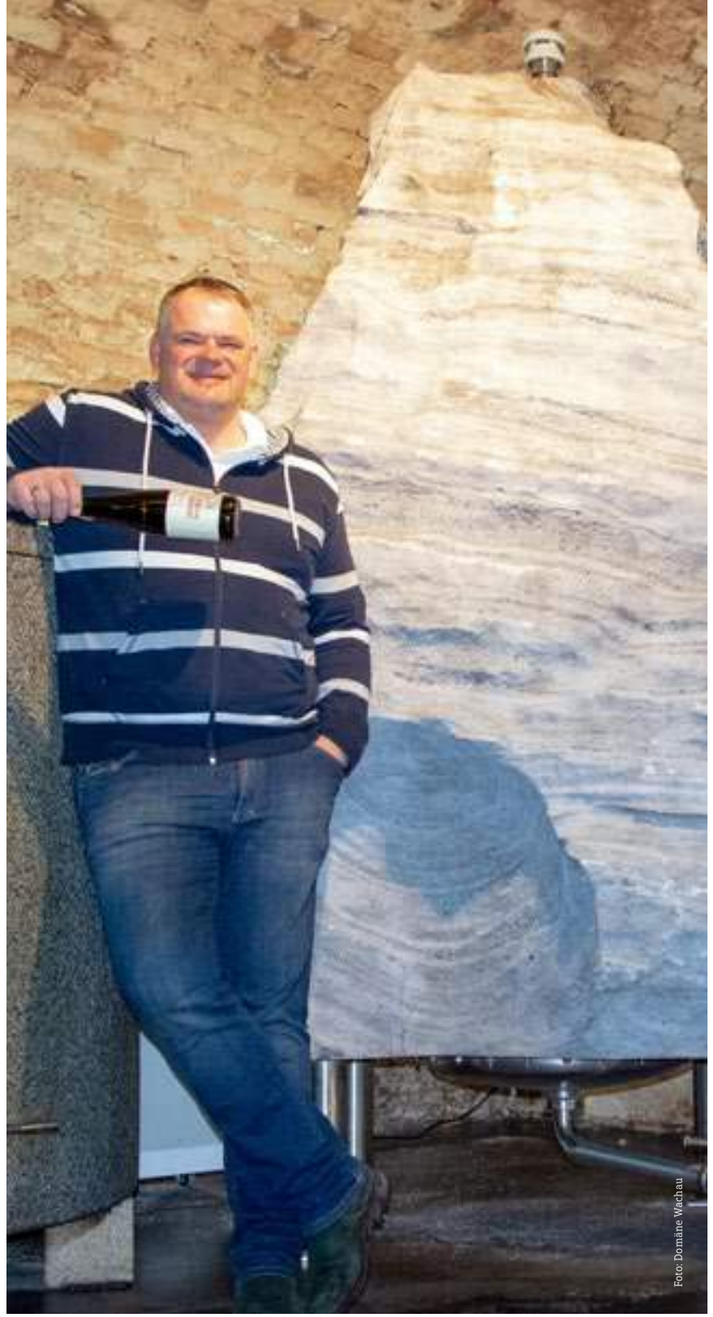
Die Herstellung ist aufwendig und daher teuer, ein Fass mit 1.000 Liter Inhalt kostet nahezu 20.000 Euro. Die Blöcke werden im Steinbruch mittels der Spaltsprengung gewonnen. Passt das Material, wird der Block zu einem Quader geschnitten. Zuerst wird die zylindrische Außenkontur geschaffen. Von außen nach innen werden mehrere symmetrische Kernbohrungen bis knapp über die fertige Innenhöhe gesetzt.

Dann wird der Gesteinsblock von innen ausgehöhlt, überwiegend in Handarbeit. Anschließend wird der Restablauf gebohrt und geschliffen, die Fassoberkante und der Deckel werden kalibriert, oben wird eine Dichtungsnut gefräst, zum Schluss wird die Domplatte mit Spundloch aufgesetzt und plan eingeschliffen. Es gibt mehrere Spielarten des hier kurz geschilderten Herstellungsprozesses.

Nicht jeder Stein eignet sich für Weinfässer. Granit wird bevorzugt, und selbst da gibt es Unterschiede. Gut geeignet ist Granit aus Bayern oder aus Waidhofen an der Thaya im Waldviertel. Daneben hat sich Marmor aus der Wachau bewährt, auch Basalt aus dem Vulkanland oder Muschelkalk aus Franken wird mit Erfolg verwendet.

Vorteilhaft bei der Gärung ist die thermische Trägheit des Gesteins, die Temperatur des Mosts bleibt weitgehend konstant. Dass Stein nicht völlig dicht ist, sehen die Winzer als verschmerzbaren Nachteil; Steinfässer sind außen oft ein wenig feucht. Hygienisch sind sie unproblematisch, sie lassen sich mit dem Hochdruckreiniger leicht säubern.

Wein, der in ein Steinfass gegeben wird, schmeckt schon nach kurzer Zeit anders als der gleiche Rohstoff aus einem anderen Gebinde. Man attestiert solchen Weinen Salzigkeit, Mineralität, Eleganz und Pikanz. Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau, wo seit einigen Jahren mit Erfolg Fässer aus Granit und Marmor eingesetzt werden, erklärt, dass es wegen gewisser Rauigkeiten an der Innenfläche zu einer leichten, aber spürbaren Mikrooxidation komme. Er sieht das absolut positiv.



Heinz Frischengruber beschäftigt sich in der Domäne Wachau intensiv mit Ausbau in alternativen Gebinden.

Spurenelemente. Von der Höheren Bundeslehranstalt und vom Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg wurden unter anderem die Metallgehalte

von Wein aus unterschiedlichen Gebinden untersucht. Nach jeweils drei Monaten Lagerung wurde der höchste Aluminiumgehalt (3 mg/l) in einem Wein gefunden, der in einer Tonamphore ausgebaut wurde, die mit warmem Bienenwachs abgedichtet wurde, gefolgt von einem Granitbehälter in dritter Befüllung.

Das Beton-Ei zeigte deutlich weniger Aluminium, allerdings rund doppelt so viel wie das Holzfass oder ein glasiertes Ton-Ei, am wenigsten gab Edelstahl ab. Bei Eisen schnitt Granit mit rund 2,5 mg/l am schlechtesten ab, gefolgt von der Amphore und dem Beton; Holz und die glasierte Tonamphore enthielten gleich wenig, Inox am wenigsten. Jetzt kann man sich fragen, wie solche Spurenelemente in die Gebinde gelangen.

Alternative Gebinde beleben die Weinwelt

Die Erklärung ist einfach. Gesteine wie Granit, Materialien wie Ton oder Zuschlagstoffe wie Zement und Sand enthalten verschiedenste chemische Elemente und Verbindungen, die in der Erdkruste eben vorkommen. Granit etwa ist oft mit Einschlüssen von Eisen durchsetzt, welches in den Wein übergeht. Je länger er im Steinfass lagert, desto mehr Eisen enthält er.

Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) führte Vergleichstests mit einem Beton-Ei, eiförmigen Glasballons, Edelstahltanks und Polyethylenbehältern durch. Im Betonfass stieg die Konzentration von Eisen während einer zehnmonatigen Lagerung mehr oder weniger stetig auf rund 13 mg/l, Aluminium brachte es auf etwas mehr als drei mg/l.

Die anderen Behälter ergaben Konzentrationen im Bereich der Nachweisgrenze. Dabei ist vor allem der Eintrag von Eisen aus önologischer Sicht problematisch. Bei Gehalten über drei bis fünf mg/l muss bei Sauerstoffkontakt mit einer Trübung des Weins gerechnet werden. Toxikologisch sind die hier gemessenen Konzentrationen von Aluminium und Eisen unbedenklich.

Sensorik. Die LWG führte mehrere professionelle Verkostungen der unterschiedlich ausgebauten Weine durch. Der im PE-Tank ausgebaute Wein wurde bereits zum Zeitpunkt der Abfüllung eindeutig negativ beurteilt und deshalb ausgeschieden.

Die Ergebnisse der anderen Varianten waren sehr ähnlich. Man kam zum Schluss, dass die Ausbauvarianten Beton, Edelstahl und Glasballon als völlig gleichwertig einzustufen sind. Auch in Klosterneuburg wurden die dort vinifizierten Proben sensorisch beurteilt. Der Variante aus dem Holzfass wurde die größere Ausgewogenheit attestiert.

Die kühlen, frisch und expressiv wirkenden Fruchtkomponenten des Weines aus dem Beton-Ei werden dem thermischen Verhalten des Gebindes zugeschrieben. Wein aus Steinfässern wirkt oft spannungsgeladen, hat Grip. Bei gleichem analytisch festgestellten Säuregehalt vermittelt der Wein aus dem Stein den säurebetonteren Eindruck.

Granitfässer für den Wein im Weingut Waldschütz im Kamptal

Foto: Weingut Waldschütz / Michael Parak

Foto: Wine&Egg

Ein Ablauf erleichtert die Arbeit

GEBINDE AUF EINEN BLICK

Tonamphoren
Werden seit Jahrtausenden zum Ausbau und zur Lagerung von Wein verwendet. In Georgien hat sich diese uralte Tradition bis heute erhalten und feiert bei uns eine Renaissance. Tonamphoren verleihen dem Wein oft ein an Honig erinnerndes Aroma.
Auch zu Steinzeug gebrannter Ton wird gerne verwendet. Steinzeug ist ein bezüglich Herstellung dem Porzellan ähnliches Material, das aus Tonerden hoher Reinheit bei hohen Temperaturen gebrannt wird.
Es ist auch ohne Glasur wasserdicht. Steinzeug gibt keinerlei Aromen an den Wein ab, es wirkt weitgehend inert.

Steinfässer
Wurden schon in grauer Urzeit zur Aufbewahrung von Flüssigkeiten verwendet. Dank ihrer positiven Eigenschaften finden diese kostspieligen Behältnisse in der modernen Weinwirtschaft Verwendung. Steinfässer prägen den Wein, er wirkt schon nach kurzer Zeit in diesen Behältnissen „steinig“ und kühl.

Beton
Ist ein technischer Werkstoff, der vergleichsweise leicht in Form zu bringen ist. Eiförmig genießen solche Behältnisse ohne innere Beschichtung großes Ansehen, vor allem bei alternativ arbeitenden Winzern. Beton kann aufgrund chemischer Reaktionen mit dem Wein zu dessen Entsäuerung führen.

Symbiose aus Ton (vorne links), Holz und Beton im Keller von Markus Altenburger in Jois im Burgenland

Foto: Markus Altenburger

AUS DEM ETWAS ANDEREN FASS

Die Vinaria-Verkostung von Weinen, die in alternativen Gebinden wie Amphoren, Steinfässern oder Beton-Eiern ausgebaut wurden, zeigt, dass auch abseits von Holz und Edelstahl tolle Weine entstehen können, die die Weinwelt bereichern.

Wolfgang Wachter

Sowohl für Winzer, die sich auf Naturalweine spezialisiert haben, als auch für konventionell arbeitende Betriebe sind alternative Gebinde reizvoll. Bei Ersteren stehen Amphoren aus Ton hoch im Kurs, mitunter auch Beton-Eier, für Letztere stellt der Ausbau im kühlen Granit oder anderen, aus Felsblöcken gearbeiteten Fässern ein wirkungsvolles Stilmittel dar. Die Marktdurchdringung ist bescheiden, aber das tut der Attraktivität solcher Weine keinen Abbruch.

Die önologischen und werkstofftechnischen Hintergründe werden im vorangestellten Beitrag in dieser Vinaria-Ausgabe ausführlich beleuchtet. Diese Kostreportage widmet sich den sensorischen Aspekten alternativer Gebinde.

Ausschreibung und Verkostung. Eine Blindverkostung, die offen war für alle Jahrgänge und Rebsorten. Zugelassen war ein Ausbau in alternativen Gebinden, und zwar alles außer Stahl und Holz. Eingereicht wurden auch zwei Weine mit kombiniertem Ausbau im Beton-Ei und im Holzfass; wir haben sie verkostet und bewertet.

Eine weitere Bedingung: Die Weine mussten im Verkauf stehen oder in Kürze in den Verkauf kommen. Fassproben waren nicht zugelassen. Wir haben die Weine auf Basis der Angaben im Anmeldeformular in drei einzelnen Gruppen getrennt verkostet und bewertet: Steinfässer, Steinzeug und Beton-Eier, dann Amphoren und zuletzt zwei Rotweine. Bei der nachfolgenden Beschreibung der Weine wurde die Unterteilung in Gruppen wieder aufgelöst.

Für Vinaria blind verkostet haben Autor Wolfgang Wachter, Martin Tasser und Erwin Goldfuss. Als Gastverkoster war Andreas Wachter mit von der Partie. Die 40 Weine wurden im Zuge einer Basisrunde und mehrerer Runden im Finale mit Minifinale bewertet. Pointierte Kommentare sind wörtlich wiedergegeben.

Friedlich im Keller vereint: Amphoren, Beton-Eier und Stein(zeug)

Foto: Domäne Wachau

IM FOKUS

Stefan Krispel
Straden

Foto: Weingut Krispel

***Vinaria*: Herr Krispel, Ihr B1 von 2012 hat ex aequo unsere Verkostung gewonnen. Wie erklären Sie die Jugendlichkeit dieses Weines?**

* Stefan Krispel: 2012 haben wir unseren B1 das erste Mal gemacht. Es war der erste Wein überhaupt, der in Basalttrögen ausgebaut wurde. Weil wir die Basalttröge selbst entwickelt haben, konnten wir auf keine Erfahrungen zurückgreifen. Sie lassen kaum einen Sauerstoffaustausch zu, dadurch wirken die Weine in den ersten Jahren reduktiv. Der Basalt wiederum wirkt positiv auf die Gerbstoffe unserer maischevergorenen Weine. Diese Kombination aus reduktivem Ausbau in Verbindung mit höherem Extrakt und Gerbstoff sollte einen langlebigen Wein entstehen lassen. Das ist uns erfreulicherweise gelungen.
Wir haben aber schon beim 2012er gemerkt, dass der Wein in den ersten Jahren aufgrund seiner Verschlossenheit nicht immer gut angenommen wurde. Die Trinkreife ist dann erst ab 2018, 2019 eingetreten. Unseren aktuellen Jahrgang 2017 werden wir daher frühestens 2022 auf den Markt bringen.

Warum haben Sie für den Ausbau das Basaltfass gewählt?

* Wir haben 2007 begonnen, uns mit diesem Thema zu beschäftigen. Zu dieser Zeit sind die Tonamphoren wieder modern geworden. Mich hat der Ausbau dieser Weine interessiert, aber nicht das Gebinde. Ich habe daher alternative Materialien mit ähnlicher Wirkung gesucht. Was liegt im Vulkanland Steiermark näher als Basalt? Bei uns in der Nähe gibt es zwei Basaltsteinbrüche, die mich schon als Kind faszinierten. Außerdem hat mein Vater Toni bereits 1999 Basalttröge für die Reifung des Neusetzers, des Rückenspecks vom Wollschwein, eingesetzt. Daher war es für uns nur ein logischer nächster Schritt, mit Wein im Basalt zu experimentieren.

Verkostungsimpressionen. Zwei Weine, die unterschiedlicher kaum sein könnten, teilen sich den ersten Platz: der 2019er Sauvignon Blanc Stoan von Walter Skoff aus Gamlitz und der 2012er „Wein aus dem Stein", den das Weingut Krispel aus Straden gemeinsam mit seinem jüngeren Bruder von 2015 ins Rennen geschickt hat. Bei beiden handelt es sich um Cuvées, beide im Basaltfass ausgebaut. Dieses basische Ergussgestein ist charakteristisch für das Vulkanland Steiermark und bietet sich als Behältnis zum Ausbau von Weinen aus dieser Gegend förmlich an. Dieser Stein prägt die sensorischen Eigenschaften der beiden Weine, ihre Aromatik ist so dunkel wie die Farbe der Felsblöcke.

Den 2012er darf man mit Fug und Recht als Ausnahmeerscheinung apostrophieren, er ist unglaublich jung geblieben, dunkel getönt, straff, in gewisser Weise fordernd und völlig frei von Üppigkeit.

Auch der Sauvignon Blanc von Altmeister Walter Skoff wurde im Granitfass ausgebaut, er glänzt mit Bergen von animierender Frucht und einer Klarheit, die vom kühlen Werkstoff geprägt ist. Mit etwas Abstand folgt der 2019er Morillon Steinfass Ried Kranachberg von Peter Skoff. Dieser Wein überzeugt vor allem mit seiner Beschwingtheit und einer glockenklaren Sortentypizität, die von keinerlei Begleittönen überdeckt wird.

Der Grüne Veltliner Schwarze Mauritius von Franz-Josef Gritsch aus Spitz in der Wachau wurde im Beton-Ei auf der Maische vergoren und zur finalen Reifung ins Barrique gegeben. Diese Kombination führte zu einem eigenständigen, druckvollen und saftigen Wein, der seine Sortentypizität bewahrt hat.

Weine wie in Stein gemeißelt

Das Weingut Heinrich aus Gols ließ den Roten Traminer Freyheit, Jahrgang 2019, zwei Wochen auf der Maische gären und 17 Monate in der Amphore reifen. Diesem Wein ist klare Sortentypizität ebenso zu attestieren wie überraschend zugängliche Gerbstoffe und jugendliche Frische. Punktemäßig gleichauf liegt der ungemein freundliche und stoffige, vielschichtige Rotgipfler No Limit vom Weingut Schwertführer aus Sooß, der zu 60% aus dem Beton-Ei kommt, zu 40% aus dem Barrique.

Karl und Gustav Strauss aus Gamlitz haben drei Weine an den Start gebracht, alle aus der Ried Hundsberg. Am besten präsentiert hat sich der 2018er Sauvignon Blanc, der im Beton-Ei ausgebaut wurde. Ebenso wie der gleich alte Chardonnay gleicher Machart punktet er mit Feinheit und klarer Struktur. Der 2017er Sauvignon Blanc Ried Hundsberg Privat reifte sowohl im Betongebinde als auch in der Amphore, zeigt aber nicht ganz die Rasse seiner beiden Brüder.

Ebenfalls im Spitzenfeld platziert hat sich das Weingut Waldschütz aus Elsarn im Strassertal (Kamptal) mit dem 2017 Grüner Veltliner Steinvision. Dieser kräftige Wein aus dem Granitfass brilliert

Natürliche Werkstoffe für das Naturprodukt Wein

Foto: Robert Sonnenreuter

mit wunderschöner Frucht, er punktet mit Leben und einer von zarten Gerbstoffen geprägten Struktur.

Simone Hiller-Jordan aus Pulkau schickte einen Grünen Veltliner aus dem Granitfass und einen Chardonnay aus der Amphore ins Rennen. Beiden Weinen ist Präzision zu bescheinigen, der saftige Chardonnay braucht viel Luft und überflügelt dann mit seiner Jugendlichkeit und saftigen Art den Mitbewerber aus dem gleichen Keller um einen halben Punkt.

Peter Masser aus dem südsteirischen Leutschach fährt ebenfalls zweigleisig. Überzeugend war der Auftritt seines 2018er Sauvignon Blanc Sernauberg aus dem Steinfass, eines noblen Weins, der richtig singt. Der um ein Jahr jüngere „50:50", eine Cuvée aus Blütenmuskateller und Traminer, wurde in der Amphore geschult, hat (noch) merkliche Ecken und Kanten und ist bar jeder Üppigkeit.

Wein so kühl wie Granit, Marmor & Co.

Der 2018er Muscaris Königslilie von Adam-Lieleg aus Leutschach punktet mit beachtlichem Trinkfluss und zählt zu den animierenden und gemäßigten Amphorenweinen. Bis auf Weiteres wird der feingliedrige und elegante Traminer Ried Sulz Granbarrel von Wolfgang Maitz aus Ratsch an der südsteirischen Weinstraße eine einmalige Sache bleiben, an eine Fortsetzung der Vinifizierung im Stein denkt der Winzer vorerst nicht.

Der 2018er Riesling Steinzeug vom Lesehof Stagård in Krems überzeugte mit klarer, fruchtbetonter Sortenaromatik, Lebhaftigkeit und Klarheit. Das Weingut Tement hat zwei Sauvignons aus dem Jahr 2017 eingereicht, beide im Granitfass ausgebaut. Während sich jener aus der Ried Sulz Illgitsch sehr distanziert präsentierte, verkörperte sein Bruder aus der Ried Sernau König das Gegenteil – charmant, einladend und fein.

Das biodynamisch arbeitende Weingut Ploder-Rosenberg aus dem steirischen Vulkanland hat mit zwei Weinen teilgenommen, die in Tonamphoren auf der Maische vergoren wurden, den Maro und den Tero. Beide sind jugendlichbeschwingt und wirken bekömmlich. Der Tero, Jahrgang 2015, ist ausgesprochen sanft und vielschichtig. Man darf ihn als Aushängeschild für Eleganz und Feinheit für diese Art der Vinifizierung bezeichnen, seine merklichen Gerbstoffe stören nicht, sie geben Struktur.

Resümee. Wie zu erwarten war, präsentierte sich das Gros der Weine aus Steinfässern, Beton-Eiern und aus Steinzeug-Behältern glockenklar und weitgehend frei von Begleitaromen aus dem Material der Gebinde. Von einigen der zu dieser Verkostung eingereichten Weine sind uns Varianten aus Edelstahltanks oder Holzfässern bekannt.

Der Ausbau in den kühlen Alternativwerkstoffen gibt ihnen eine ganz besondere, unverwechselbare Note. Die These, dass der Stein einen Wein präge, findet sich bestätigt; das gilt für Beton gleichermaßen.

Preisband von 7,50 bis 49 Euro

Der Ausbau in Tonamphoren geht häufig Hand in Hand mit einer mehr oder weniger langen Maischegärung in diesen seit grauer Urzeit zur Weinbereitung verwendeten Behältnissen. Als Begleitmusik dieser Vinifizierung stellen sich mitunter ausgeprägt mostige Aromen und nennenswerte Gerbstoffe ein.

Abweisend oxidativ war keine der eingereichten Proben, und die Gerbstoffe waren kaum aggressiv oder vordergründig und störend. Allerdings muss man sich im Klaren sein, dass solche Weine von Gewohntem abweichen.

Während auch konventionell arbeitende Winzer auf Steinfässer setzen, verwenden vor allem Betriebe mit Fokus auf Naturalwein Tonamphoren. Nicht wenige Weingüter, die an dieser Verkostung teilgenommen haben, sind sowohl im konventionellen Segment als auch bei alternativen Ausbaumethoden sattelfest. Wie dem auch sei, der Ausbau in Gebinden abseits von Holz und Edelstahl hat das Potenzial, die Weinwelt zu bereichern.

Foto: Weingut Peter Skoff

Nachgefragt bei **Peter Skoff** *Gamlitz*

Vinaria: Herr Skoff, warum setzen Sie auf Ihrem Weingut Steinfässer und Amphoren ein?

* Peter Skoff: Weinmachen bedeutet Innovation. In diesem Fall hieß das für uns *back to the roots*, man muss das Rad ja nicht immer neu erfinden. Steinfässer gehören zur ältesten Art, Wein zu lagern. 2017 haben wir mit den Amphoren begonnen, 2018 legten wir unseren ersten Wein in ein Granitfass. Mit dem Ergebnis sind wir sehr zufrieden. Das Steinfass bringt einen Sauerstoffeintrag ohne Holztannine. Im Vergleich zu Stahl stellt es eine Arbeitserschwernis dar, aber als Winzer liebt man Herausforderungen.
Wir haben mit dem säurebetonten Morillon von der Ried Kranachberg gute Voraussetzungen, denn das Steinfass mildert die Säure, ohne dem Wein die Sortentypizität zu nehmen.

Foto: Chris Rogl

Word Rap mit **Walter Skoff** *Gamlitz*

Vinaria: Herr Skoff, was unterscheidet den „Stoan" von Ihren anderen Sauvignons?

* Walter Skoff: Beim „Stoan" haben wir eine extrem lange Mazerationszeit gewählt, um möglichst viele Facetten, Frucht und Struktur in den Wein zu bringen. Das hat auch den Charakter der Lage verstärkt. Die Trauben stammen von der Riede Hochsulz und waren hochreif. Die Reben treiben ihre Wurzelspitzen in Muschelkalk und Opok. Feldspat, Quarz und Glimmer, aus denen sich Granit zusammensetzt, geben die typische Optik und Beschaffenheit und unterstreichen die Mineralität des Weines. Die Vergärung kommt ohne Temperatursteuerung aus. Aufgrund des kleinen Gebindes und der starken Außenwand des Steinfasses erwärmt sich der Wein nur sehr langsam und kühlt dann durch die Entstehung des Alkohols langsam wieder ab.

Wie sehen Sie das Potenzial für diese Art der Vinifizierung?

* Durch Reife der Trauben, die vielschichtige Struktur und hohe Mineralität sehe ich ein sehr hohes Potenzial von mindestens zehn Jahren für diesen Wein.

Top List: In alternativen Gebinden ausgebaute Weine

17,9	***Krispel, Straden***	*2012*	*B1 – Wein aus dem Stein*
17,9	***Skoff Original, Gamlitz***	*2019*	*Sauvignon Blanc Stoan*
17,4	***Skoff Peter, Gamlitz***	*2019*	*Morillon Steinfass Ried Kranachberg*
17,3	***FJ Gritsch, Spitz***	*2018*	*Grüner Veltliner Schwarze Mauritius*
17,3	***Heinrich, Gols***	*2019*	*Roter Traminer Freyheit*
17,3	***Schwertführer 47er, Sooß***	*2018*	*No Limit Rotgipfler Ried Mitterschossen*
17,2	***Strauss, Gamlitz***	*2018*	*Sauvignon Blanc Ried Hundsberg*
17,2	***Waldschütz, Elsarn***	*2017*	*Grüner Veltliner Steinvision*
17,1	***Jordan, Pulkau***	*2019*	*Crushed Chardonnay*
17,1	***Masser, Leutschach***	*2018*	*Sauvignon Blanc Sernauberg Steinfass*
17,0	***Adam-Lieleg, Leutschach***	*2018*	*Muscaris Königslilie*
17,0	***Maitz, Ratsch***	*2018*	*Ried Sulz Traminer Granbarrel*
17,0	***Tement, Ehrenhausen***	*2017*	*Sauvignon Blanc Ried Sernau König*
16,9	***Stagård, Krems***	*2018*	*Riesling Steinzeug*
16,9	***Strauss, Gamlitz***	*2018*	*Chardonnay Ried Hundsberg*
16,8	***Ploder-Rosenberg, St. Peter a. O.***	*2015*	*Tero*

FJ Gritsch, Spitz

Foto: FJ Gritsch

Verschlüsse

Naturkork, Verbundkork ..... **K**
Schraubverschluss ..... **S**
Glasverschluss ..... **G**

Foto: ÖWM/Blickwerk-Fotografie

tasted in Zalto Denk'Art Universal

17,9 ★★★★★ Krispel, Straden
2012 B1
Wein aus dem Stein

17,9 ★★★★★ Skoff Original, Gamlitz
2019 Sauvignon Blanc
Stoan

17,4 ★★★★ Skoff Peter, Gamlitz
2019 Morillon Steinfass
Ried Kranachberg

17,3 ★★★★ FJ Gritsch, Spitz
2018 Grüner Veltliner
Schwarze Mauritius

17,3 ★★★★ Heinrich, Gols
2019 Roter Traminer
Freyheit

17,3 ★★★★ Schwertführer 47er, Sooß
2018 No Limit Rotgipfler
Ried Mitterschossen

17,2 ★★★★ K. & G. Strauss, Gamlitz
2018 Sauvignon Blanc
Ried Hundsberg

17,2 ★★★★ Waldschütz, Elsarn
2017 Grüner Veltliner
Steinvision

17,1 ★★★★ Jordan, Groß Reipersdorf
2019 Crushed
Chardonnay

17,1 ★★★★ Peter Masser, Leutschach
2018 Sauvignon Blanc Sernauberg
Steinfass

17,0 ★★★★ Adam-Lieleg, Leutschach
2018 Muscaris
Königslilie

17,0 ★★★★ Wolfgang Maitz, Ratsch
2018 Traminer Granbarrel
Ried Sulz

17,0 ★★★★ Tement, Ehrenhausen
2017 Sauvignon Blanc Granbarrel
Ried Sernau König

16,9 ★★★★ Lesehof Stagård, Krems
2018 Riesling
Steinzeug

16,9 ★★★★ K. & G. Strauss, Gamlitz
2018 Chardonnay
Ried Hundsberg

16,8 ★★★★ Ploder-Rosenberg, St. Peter
2015 Tero

Foto: Adam-Lieleg

Florian Lieleg vom Weingut Adam-Lieleg, Leutschach

Foto: Weingut Jordan

Simone Jordan und Hannes Hiller-Jordan vom Weingut Jordan aus Groß Reipersdorf

Foto: Weingut Masser

Lisa Maria Kerbler, die Partnerin von Florian Masser, mit einer Tonamphore.

Foto: Weingut Maitz

Wolfgang Maitz, Ratsch

Verkostungsnotizen

17,0 Weingut & Wohlfühlzimmer Adam-Lieleg, Leutschach
★★★★ **2018 Muscaris Königslilie, 12%, K € 26,00**
(Amphore) Kräuter, Holunderblüten, Anklänge von rosa Grapefruits, ansprechend; auf dem Gaumen rosa Grapefruits pur, ansprechend, feingliedrig, „beachtlicher Trinkfluss", rosa Grapefruits klingen lange nach.

16,2 Domäne Wachau, Dürnstein
★★★ **2019 Grüner Veltliner Steinwerk Spitzer Graben, 13%, K € 17,00**
(Marmor und Granit) Zarte Aromen nach Wurzelgemüse wie Sellerie, Anklänge von Birnen, feine Würze à la Piment; die Sorte kommt im Geschmack deutlicher, viel mehr Frucht als im Bukett, grüne Äpfel, Säurerückgrat, wird mit Luft immer offener und zeigt mehr, „hauchzartes Gerbstoffnetz", glockenklar, steinige Anmutung im Finish.

16,0 Domäne Wachau, Dürnstein
★★★ **2019 Müller Thurgau MTX, 12,5%, S € 17,00**
(Beton-Ei) Verhaltenes Bukett, zarte Apfelaromen, Steinobst, ganz eine Kräuterwürze; freundliche Frucht, rote Äpfel, im Finish und im Nachhall auch ein wenig Wurzelgemüse à la Karotten, hinten auch Vanille und Karamell, feingliedrig gehalten, belebendes Säurespiel, der Betonbehälter kommt im Nachhall durch, „braucht Zeit, noch sehr jung".

16,0 Domäne Wachau, Dürnstein
★★★ **2018 Riesling Amphora, 12%, K € 23,00**
(Amphore) Ausgeprägt erdige Note, Lageräpfel, Anklänge von Bienenwachs, Blüten, tief im Glas auch getrocknete Marillen und Kiwis; lebhafte Säure, frisch, wieder erdig, im Abgang auch grüne Bananen, leicht herb, hat Grip, schnörkellos.

16,4 Weingut Felberjörgl, Kitzeck
★★★ **2018 MG Traminer, 13,5%, K € 25,00**
(Amphore) Dunkle Hefetöne, Kräuter, Holunderblüten, Anklänge von Litschi, sanfter Druck; dunkel getönt, Gerbstoffschleier, Kräuter, „feinherbe Struktur", Grapefruitzesten klingen lange nach, dezente Süße schwingt mit.

16,5 Weingut Fritsch, Oberstockstall
★★★★ **2017 Materia Prima, 12%, K € 24,00**
(GV/TR, Beton-Ei) Dezent rauchig, Frucht hält sich im Hintergrund, geröstete Nüsse, Mandeln; saftig, entwickelt Zug, fast leichtfüßig, gute Struktur, Mandeln und Nüsse im Abgang und im Nachhall, die Frucht kommt im Geschmack deutlicher als im Bukett, gut passende Gerbstoffe geben Fokus.

16,1 Weingut Fritsch, Oberstockstall
★★★ **2018 Materia Prima, 11%, K € 24,00**
(GV/TR, Beton-Ei) Süße Blüten, Anklänge von Blütenhonig, bodenstämmige Noten, feine Kräuteraromen, lässt gute Substanz erwarten; viel Apfelfrucht, Boskop und Gala-Äpfel, akzentuierte, aber nicht aggressive Säure, für diesen geringen Alkohol überraschend körperreich, Limetten, Kerbel und Birnen im Abgang, zarte Fruchtsüße schwingt mit, glockenklar und zugänglich.

15,9 Weingut Fritsch, Oberstockstall
★★★ **2019 Materia Prima, 11%, K € 24,00**
(GV/TR, Beton-Ei) Ruhig strömend, vom Traminer dominierte Kräuterwürze, reife Pfirsiche, Anklänge von Zitrus; ausgesprochen saftig, die Fruchtaromen vom Bukett finden sich auch im Geschmack, kernig, mittlere Länge, getrocknete Apfelspalten und hauchzarte Kräuternoten im Finish und im Nachhall.

17,3 FJ Gritsch, Spitz
★★★★ **2018 Grüner Veltliner Schwarze Mauritius, 13%, K € 38,00**
(Beton-Ei & Barrique) Zurückhaltend, dezente Kräuterwürze, grüne Äpfel, auf eine feingliedrige Art sortenaffin; rauchig, Anklänge von Karamell und Blütenhonig, präzise Struktur, „zeigt auf dem Gaumen viel mehr als im Bukett", einiger Druck, öffnet sich mit Luft, wird dann saftig, sortentypische Würze im langen Abgang.

16,4 Weingut Toni Hartl, Reisenberg
★★★★ **2019 Furmint, 14%, K € 36,00**
(Amphore) Kräuter, Almdudler, Kernobst, „feuchtes Stroh", eigenständig, harmonisch; schließt aromatisch an, feines Säurespiel, Lageräpfel hinten, Stroh, Erdnussschalen, gute Länge, kernig, „Säure trägt ihn bis ins Finish".

16,3 Weingut Toni Hartl, Reisenberg
★★★★ **2019 Amphore DYO, 12%, K € 23,00**
(GM/SB/MT, Amphore) Birnenkompott, florale Akzente tief im Glas, Blumenwiese; angenehme und nicht vordergründige Frucht, trocken, fast fordernd, lebhafte Säure, gut eingebundene Gerbstoffe, auf eine sympathische und einladende Weise herb im Abgang, mittlere Länge.

17,3 Weingut Heinrich, Gols
★★★★ **2019 Roter Traminer Freyheit, 12,5%, K € 28,00**
(Amphore) Als Sorte klar zu erkennen, Rosenblüten, Rosenholz, rosa Grapefruits, Süßholz; frisch, lebhaft, feiner Säurebiss, wunderschön klar, überraschend zarte Gerbstoffe, gute Länge, Trinkfluss, sortenaffine Aromen im Nachhall, „tolle Sorteninterpretation", „zugänglicher Natural Wine".

16,0 Weingut Heinrich, Gols
★★★ **2019 Pinot Freyheit, 12%, G € 23,00**
(PN, Amphore) Pointiert rotbeerig, Himbeeren, Erdbeeren, auch Weichseln und rote Rüben; eine Spur CO_2, feine Säure, transparente Frucht, rotbeerig, völlig unauffällige Tannine, sortentypische Beerenfrucht klingt nach, leichtfüßiger und transparenter Sortenvertreter.

17,1 Weingut Jordan, Groß Reipersdorf
★★★★ **2019 Crushed Chardonnay, 13,5%, K € 19,60**
(Amphore) Dezentes Bukett, eigenständig, Kräuterwürze ebenso wie florale Noten und in Richtung Steinobst gehende Frucht, tief im Glas Anklänge von Birnen, braucht Luft; zeigt auf dem Gaumen von Anfang an deutlich mehr Frucht, belebende Säure, feine Struktur, klar und jugendlich, Gerbstoffe lediglich angedeutet, saftig, jugendliche Frucht klingt lange nach, Trinkfluss.

16,6 Weingut Jordan, Groß Reipersdorf
★★★★ **2018 Grüner Veltliner SteinZeit Reserve, 13,5%, K € 39,00**
(Granitfass) Anfänglich etwas reduktiv, macht mit Luft auf, zeigt dann sortentypische Kräuterwürze, attraktives Pfirsicharoma, auch Kernobst; kraftvoll, akzentuierte Säure, Frucht und Würze, im Finish Anklänge von Grapefruits, präzise, Gerbstoffe geben Struktur, lang, fruchtig-würziger Nachhall.

17,9 Weingut Krispel, Straden
★★★★★ **2012 B1 – Wein aus dem Stein, 13,5%, K € 42,00**
(SB/PG, Basaltfass) Druckvoll, dunkle Kräuterwürze, dunkler Basaltstein, getrocknete Kräuter, Teer, Anklänge von Fenchelsaat; glockenklar, steckt das Alter locker weg, Basalt, steinig, frisch, „unglaublich jung", hinten auf dem Gaumen und im Nachhall wieder dunkle Würze, aber auch zarte Frucht, balanciert, hat Charakter und eine gewisse Strenge, „Männerwein", außergewöhnlich!

16,7 Weingut Krispel, Straden
★★★★ **2015 B1 – Wein aus dem Stein, 13,5%, K € 42,00**
(SB/PB/PG, Basaltfass) Braucht sehr viel Luft, zeigt dann Kräuternoten à la Dille, leicht rauchig, salzig, intensiv; reife rote Paprika, Peperonata, feine Frucht unterlegt, zartes Säurespiel, lebendig, hinten straff und eng, getrocknete Kräuter und salzige Akzente, Gewürze im Nachhall.

17,0 Wolfgang Maitz, Ratsch
★★★★ **2018 Ried Sulz Traminer Granbarrel, 13%, S € 29,50**
Fein, rote Blüten, das Granitfass macht sich bemerkbar, Physalis, Litschi, „Anklänge von Chilischoten"; saftig, feine Kräuternoten, rote Beeren, rote Rosen, ein wenig Pfeffer, die Frucht ist etwas verhaltener als im Bukett, als Traminer klar zu erkennen, feingliedriger und eleganter Wein.

17,1 Peter Masser, Leutschach
★★★★ **2018 Sauvignon Blanc Sernauberg Steinfass, 13%, K € 21,80**
(Steinfass) Sehr reif, sortenaffin, getrocknete Kräuter à la Wermut und Irisch Moos, Fenchelsaat, Frucht hält sich etwas im Hintergrund; angenehme Säurestruktur, feine Ausprägung, nobel, frei von jeglichen Nebentönen, Gewürze, mittlerer Körper, „singt".

16,2 Peter Masser, Leutschach
★★★ **2019 50:50 BM & TR, 12%, K € 42,10**
(Blütenmuskateller/TR, Amphore) Betont nach Holunderblüten und Kräutern, etwas rosa Grapefruits, tief im Glas Bienenwachs, „süßsaure Essiggurken"; Ecken und Kanten, lebhaft, Frucht blitzt durch, Kräuter und Grapefruits im Finish, markante Prise Gerbstoffe, frei von jeglicher Üppigkeit, mittlere Länge.

Foto: Melanie Melchior

Martin, Anna und Katharina Schwertführer, Sooß

Foto: Karin Bergmann

Karl, Sabine, Gustav und Bettina Strauss aus Gamlitz

Foto: Weingut Waldschütz

Familie Waldschütz aus Elsarn

16,2 Weingut Mayer-Hörmann, Engabrunn
★★★ **2020 Grüner Veltliner Amphora, 13,5%, S € 14,00**
(Amphore) Jugendlich, frische Frucht, Kräuter, frisch gemähtes Gras, Karambole; saftig, bringt die Sorte auf eine freundlich-fruchtige Art perfekt zum Ausdruck, feines Säurespiel, im Finish eine Prise strukturgebender Gerbstoffe, klar und leicht verständlich.

16,8 Ploder-Rosenberg, St. Peter a. O.
★★★★ **2015 Tero, 12,5%, K € 43,00**
(Amphore) 1. Flasche Kork. Orangenzesten, feine Honignote, Physalis, florale Akzente, Wiesenkräuter, vielschichtig und feingliedrig; gewisse Straffheit, fast transparent, bekömmlich, getragen von einer feinen Säure, vielschichtige Aromatik, Gerbstoffe geben Struktur, für diese Art der Vinifikation überraschend elegant und feingliedrig.

16,3 Ploder-Rosenberg, St. Peter a. O.
★★★ **Maro, 12%, K € 43,00**
(Amphore) Vielschichtig, sanftes Bukett, erdig, Lageräpfel, Kräuter; ausgewogen, feinherb, Orangenzesten, passende Gerbstoffe, belebende Säure, jugendlich-beschwingt, getrocknete Orangen klingen lange nach, „hängt in der Mitte etwas durch".

16,1 F&S Regele, Ehrenhausen
★★★ **2019 Grauburgunder Amphore, 11%, K € 24,90**
(Amphore) Hochgradig individuell, „Apotheke pur", „Fichtennadeln und getrocknetes Laub", rote Früchte, Kräuter, getrocknete Holunderblüten, Holunderbeeren; diese Aromatik findet sich auch im Geschmack, „kein Wein für Anfänger", knochentrocken, puristisch, akzentuierte Gerbstoffe, rote Früchte und rote Blüten im Nachhall, völlig abseits von Gewohntem, „der fordert dich".

16,4 Christa & Ing. Rudi Salzl, Illmitz
★★★ **2017 Imstein Traminer, 13,5%, K € 24,00**
(Beton-Ei) Eigenständige Aromatik, Essiggurkengewürze, Senfsaat, salzige Ader, anfänglich getrocknete Seetangblätter und Miso; schließt auf dem Gaumen nahtlos an, zusätzlich dezente Fruchtaromen, trocken, im Finish und im Abgang setzt sich die Frucht à la Birne durch, trocken, ruhig, ausgesprochen eigenständiger Wein, „sollte auch jene ansprechen, die mit anschmiegsamen restsüßen Traminern nichts am Hut haben".

16,5 Weingut Franz Schindler, Mörbisch
★★★★ **2017 Cuvée Pur, 13,5%, S € 21,00**
(BF/CS/ME, Granitfass) Blaufränkisch gibt den Ton an, klassische Prägung, zarte Würze, dunkle Beeren, Kirschen, Brombeeren, eine winzige Prise Lebkuchengewürz; saftig, Zug, transparente Frucht, mittlere Länge, auch auf dem Gaumen steuert der Blaufränkisch eine feine Würze bei, Tanningrip, grüne Kräuter, Efeu und Tomatenrispen im Abgang und im Nachhall.

17,3 Weingut Schwertführer 47 er, Sooß
★★★★ **2018 No Limit Rotgipfler Ried Mitterschossen, 13,9%, K € 12,20**
(Beton-Ei & Barrique) Druckvoll, exotisch, auch rotbeerig, Quittenkompott, Süßholz, Prise Pfeffer; Schmelz und Kraft, cremiger Touch, vielschichtige Aromatik – von Quitten über Orangen und gelben Pflaumen bis zu Szechuanpfeffer, sanfte Säure, lang, reife Mandarinen und Pfeffer im Nachhall, „an der Grenze zu fünf Sternen".

16,7 Weingut und Buschenschank Simonides, Wolkersdorf
★★★★ **2019 Grüner Veltliner Steinfass, 13,5%, S € 7,50**
(Granitfass) Auf eine dezente Art sortentypisch, „Fizzers", grüner Apfel, sortenaffine Würze, lebhaft; vorne auf dem Gaumen viel frische Frucht, saftig, hinten kommt dann eine dezente Würze dazu, mittleres Gewicht, im Nachhall dominiert wieder eine frische und animierende Frucht.

17,9 Skoff Original, Gamlitz
★★★★★ **2019 Sauvignon Blanc Stoan, 13,5%, S € 49,00**
(Steinfass) Frische und saftige Frucht, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Anklänge von Birnen, ungemein reintönig; „explodiert förmlich auf dem Gaumen", Berge von Frucht, vielschichtig, cremiger Touch, dennoch lebhaft, lang, frei von jeglichen Nebentönen, steinig im langen Nachhall, „großartig".

17,4 Weingut Skoff Peter
Domäne Kranachberg, Gamlitz
★★★★ **2019 Morillon Steinfass Ried Kranachberg, 13%, S € 14,50**
(Steinfass) Sortentypische Frucht, Anklänge von Steinobst und Honig, reintönig, Würze angedeutet; saftige Frucht, frische Marillen, angenehmes Säurespiel, glockenklar, „sehr schöner Trinkfluss", „macht Spaß, in keiner Phase schwerfällig", fruchtbetonter Nachhall mit feinsten floralen Einsprengseln, „sehr angenehm, besser als nur sortentypisch".

16,7 Weingut Skoff Peter
Domäne Kranachberg, Gamlitz
★★★★ **2018 Morillon Steinfass Ried Kranachberg, 13%, S € 14,50**
(Steinfass) Etwas verhalten, Taubnesseln, frische Kräuter, Stachelbeeren; saftig, „schöne Frucht-Säure-Struktur", schnörkellos, belebende Säure, zeigt im Geschmack mehr Sorte in Form von knackigen Marillen, diese finden sich auch im Nachhall.

16,6 Anton Söllner, Gösing
★★★★ **2018 Irden Allerlei im Steinzeug, 13%, K € 24,00**
(RV/PB/ RI/Souvignier Gris/TR, Steinzeug) Dezent rauchig, vielschichtig, interessant und eigenständig, Getreide; trocken, steinig, akzentuierte Gerbstoffe geben Halt und Stütze, braucht viel Luft, hinten auch Gewürze, die Frucht hält sich im Hintergrund, einige Kraft, kein Gramm Fett, absolut eigenständige Stilistik.

16,9 Lesehof Stagård, Krems
★★★★ **2018 Riesling Steinzeug, 12%, K € 39,00**
(Steinzeug) Als Riesling unverkennbar, reife Weingartenpfirsiche, exotischer Touch, „extrem präsente Frucht"; schließt auf dem Gaumen nahtlos an, saftig, voller Leben, mittlerer bis langer Abgang, „ganzer Fruchtkorb", feinkörnige Säure, Früchte klingen lange nach.

17,2 Karl & Gustav Strauss, Gamlitz
★★★★ **2018 Sauvignon Blanc Ried Hundsberg, 13%, S € 16,50**
(Beton-Ei) Kräuterhonig, Kräuter à la Thymian, reife Marillen, exotischer Touch, als Sorte zu erkennen, „frühlingshafter Duft"; auf dem Gaumen betont nach rosa Grapefruits, auch Bananenchips, sanfte Säure, Fruchtschmelz, einige Substanz, viel Frucht und sortenaffine Würze im langen Nachhall, auch reifes Steinobst zu erkennen, „hängt nie durch".

16,9 Karl & Gustav Strauss, Gamlitz
★★★★ **2018 Chardonnay Ried Hundsberg, 13%, S € 13,00**
(Beton-Ei) Dezent, Birnen, florale Noten, das Beton-Ei ist im Duft zu erkennen, ein Hauch Pfirsich, Zitronenblüten; „dezente Frucht bei eleganter Struktur", Zitrus, guter Trinkfluss, mittleres Gewicht, feine Würze, klingt nobel aus mit Frucht und feinkörniger Würze.

16,2 Karl & Gustav Strauss, Gamlitz
★★★ **2017 Sauvignon Blanc Ried Hundsberg Privat, 13%, S € 24,00**
(Beton-Ei & Amphore) Betont kräuterwürzig, Sorte zu erkennen, eher zurückhaltend; saftig, glockenklar, hinter der Kräuterwürze blitzt etwas Karamell durch, hinten auf dem Gaumen Grapefruits, feinherb, gute Länge, klar.

16,4 Tement, Ehrenhausen
★★★ **2017 Sauvignon Blanc Granbarrel Ried Sulz Illgitsch, 12,5%, G € k.A.**
(Granitfass) Anfänglich sehr reduktiv, braucht viel Luft, zeigt dann Zitrus, Limettenschalen und Karambole, kalkig-steinig, kühl, vergleichsweise verhalten; viel Zitrus, akzentuierte Säure, präzise strukturiert, salziges Finale, steinig hinten, Salzkaramell klingt nach, überaus distanzierter Wein mit Potenzial.

17,0 Tement, Ehrenhausen
★★★★ **2017 Sauvignon Blanc Granbarrel Ried Sernau König, 12,5%, G € k.A.**
(Granitfass) Feingliedrig, klassische Prägung mit Paprika und dezenter Würze, eine Prise Paprikapulver, tief im Glas getrocknete Tomaten und eingelegte Sardellenfilets; zugänglich, charmant, fein strukturiert, Zitrus, glockenklar, kreidig-kalkig, Kräuter, Prise Salz im Abgang, dann folgt eine hauchzarte Karamellnote, die dem Wein ein freundliches Finish verleiht.

16,4 Weinhof Leo Uibel, Ziersdorf
★★★ **2017 Grüner Veltliner „H", 13,5%, S € 32,00**
(Granitfass) Exotisch angehaucht, Banane, Mango, reife Frucht, Honig, „Salzkaramell", auch sortentypische Würze; vollmundig, ansprechende Säure, reife Frucht und Würze harmonisch verwoben, gute Länge, Kräuterhonig klingt nach.

17,2 Weingut Waldschütz, Elsarn
★★★★ **2017 Grüner Veltliner Steinvision, 13%, K € 36,00**
(Granitfass) Sanfter Druck, Steinobst, reife Marillen, exotischer Anstrich, wird mit Luft immer präziser; wunderschöne Frucht, kraftvoll, anschmiegsam und doch lebendig, cremiger Touch, hauchzarte Tannine geben Struktur, lang, Berge von Frucht auch im Abgang und im Nachhall.