

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90  
Heft 5 Mai 2013 Deutschland € 9,95

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

## Venedig

Nette Lokale, witzige Kneipen:  
Hier essen die Einheimischen

### DENIS FEIX

Koch des Monats  
vom „Il Giardino“  
in Bad Griesbach

### SAUVIGNON BLANC

Der schmeckt uns jetzt!  
Die Trend-Weine aus der  
Steiermark im Test

### BELGIEN

Namur an der Maas:  
Wo großer Genuss so  
herrlich alltäglich ist

## Kochen mit Tim Raue

Neue Serie: Asiatische Küche mit einfachen Rezepten vom Berliner Spitzenkoch



# FRÜHLINGS-

1 **BISS UND FÜLLE, ALLES IN BALANCE**



3 **SALZIGE STRENGE, FESTER KÖRPER**



2 **SAFTIG, SEIDIG, FINESSE UND DRUCK**



4 **ÜPPIG, MIT GROSSER ZUKUNFT**



5 **HIER STRAHLT DIE FRUCHT!**



# ERWACHEN

TEXT: ULRICH SAUTTER,  
FOTOS: GÖTZ WRAGE



6  
**SCHIEFER  
PLUS EIN  
HAUCH  
HOLZ**



7  
**BEST BUY:  
KOMPLEXER  
DUFT UND  
STRAMMER  
NERV**



10  
**EIN  
VOLLES  
PFUND  
GELBE  
FRUCHT**



8  
**MILD  
UND  
WEICH,  
MIT  
APFEL  
UND  
PFEFFER**



9  
**ORCHIDEEN,  
KAMILLE,  
VERVEINE**



*An warmen Tagen schmeckt uns wieder frischer, saftiger Weißwein. Sauvignon blanc aus der Steiermark hat da viel zu bieten: Gekonnt spielen die Winzer dort mit Frucht, Würze und pikantem Finish ▶▶▶*

**U**nter den Weinbauregionen Österreichs ist die Steiermark ein aufsteigender Stern. Einst eher bekannt als Heimat rustikaler Schoppenweine, hat sich das Anbaugebiet im Südosten des Landes in den letzten 20 Jahren geradezu als Weinmacht etabliert. Vor allem die nahe der slowenischen Grenze wachsenden Weißen bilden einen stilvollen Kontrapunkt zu den kraftvollen und langlebigen Monumenten aus der Wachau, dem Kremstal und dem Kamptal.

Die Stärken des steirischen Weißweins sind animierende Frische und Leichtigkeit. Das relativ kühle Klima mit seinen starken Temperaturschwankungen kommt vor allem den aromatischen Sorten zugute, beispielsweise dem Muskateller, aber auch dem Sauvignon blanc, dem diesmal unser Test galt. Dabei haben die ganz jungen, spritzigen Weine des Jahrgangs 2012 kaum weniger Reiz als die etwas gehaltvolleren, typischerweise im großen Holzfass ausgebauten Lagenweine, die bei der Probe durch die Jahrgänge 2010 und 2011 vertreten waren.

Die Weine unserer Top Ten eignen sich ideal, um auf den langersehnten Frühling anzustoßen. Sie verbinden eine erfrischende mineralische Gaumenstruktur mit einem gleichermaßen intensiven und feinsinnigen Aromenspiel. Dabei gelingt es den besten steirischen Winzern geradezu virtuos, mit Frucht, Würze und pikantem Finish zu spielen, ohne dass die Harmonie schrill oder dumpf wirkt.

Zweifellos kommt solche Präzision nicht von ungefähr. Gerhard Retter, Mitglied der FEINSCHMECKER-Jury und gebürtiger Steirer, erzählte am Ende der Probe von einer Gruppenreise, die ein gutes Dutzend österreichische Winzer vor einigen Jahren ins Sauvignon-Eldorado der Neuen Welt, nach Neuseeland, geführt hat. Dort wollte man sich umsehen, um zu lernen, welche weinbaulichen Verbesserungen man übernehmen könne – aber ebenso, vor welchen fragwürdigen Entwicklungen in Marketing und Kellertechnik man sich besser in Acht nehmen sollte. Gemeinsinn und ein weiter Horizont: Das sind vorbildliche Einstellungen, die zu muster-gültigen Weinen führen.

## DIE JURY

58 steirische Sauvignon blanc verschiedener derzeit erhältlicher Jahrgänge verkosteten: Elisabeth Füngers, Restaurant „Nil“, Hamburg; Hussien El-Dessouki, Quickborn; Carl-Dietrich Gless, Weinhändler im Ruhestand, Eckernförde; Carsten Laade, freiberuflicher Sommelier, Hamburg; Gerhard Retter, Restaurant „Fischerklause“, Lütjensee; Michael Skrzipek, „weiß oder rot“ Weinseminare; Mario Zini, Restaurant „La Scala“, sowie der Autor und Weinjournalist Ulrich Sautter, alle Hamburg.

## DIE TOP 10 DER STEIERMARK



### 1 2010 Sauvignon blanc Zieregg

Weingut Tement, Zieregg 13, AT-8461 Bergbausen, Tel. 0043-3453-41 01, [www.tement.at](http://www.tement.at), Bezug: ab Weingut, Preis: € 29,50

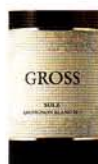
Unser Probensieger überzeugt mit einer mineralischen Rauchnote im Duft, am Gaumen mit Biss und Fülle, im Abgang mit intensiver Frucht. Stichworte aus den Verkostungsnotizen: „subtile Aromen, Mango, grüne Mango, vielschichtig, stahlig, geschliffen, fein, animierende Frische, kein Protz, Klassik, Spannung“ – und alles in Balance. Große Kunst!



### 2 2010 Sauvignon blanc Kranachberg

Sattlerhof, Sernau 2, AT-8462 Gamlitz, Tel. 0043-3453-25 56, [www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at), das Gut nennt Bezugsquellen in Deutschland, Preis: etwa € 35

Nur um einen Wimpernschlag auf Platz zwei, kein bisschen weniger begeistert als der Sieger. Duft nach Grasschnitt, Jasmin, Grüntee, Brennessel, Litschi, Holunder. Der Gaumen vereint Gegensätze: Finesse und Druck, Saftigkeit und Seidigkeit, Zurückhaltung und Ausdruck.



### 3 2011 Sauvignon blanc Sulz

Weingut Gross, AT-8461 Ratsch an der Weinstraße 26, Tel. 0043-3453-25 27, [www.gross.at](http://www.gross.at), Bezug: ab Weingut, Preis: € 17,90

Der so lebendige wie nachhaltige Gaumeneindruck deutet das Potenzial des im Duft noch etwas verschlossenen Weins an: Mineralische Strenge und Salzigkeit werden von einem kräftigen Körper grundiert – wie es zum warmen Jahrgang 2011 passt.



### 4 2010 Sauvignon blanc Welles

Weingut Lackner-Tinnacher, Steinbach 12, AT-8462 Gamlitz, Tel. 0043-3453-21 42, [www.tinnacher.at](http://www.tinnacher.at), Bezug: ab Weingut, Preis: € 29

Ein korpulenter Sauvignon blanc, dessen Aromenspiel sich erst ansatzweise zu entfalten beginnt: Nach und nach erscheinen im Glas Aromen von Pfeffer, Melisse, Limette, Rauch. Dichte und Volumen versprechen eine sehr gute weitere Entwicklung.



### 5 2012 Sauvignon blanc Pössnitzberg

Weingut Tscheppe, AT-8463 Leutschach, Bezug: Grand Cru Select, Geisenheimer Str. 61, 65385 Rüdesheim, Tel. 06722-710 90, Preis: € 13,90

Der bestplatzierte junge Wein strahlt vor jugendlicher Frucht: Mango, Nektarine, Litschi, Williamsbirne, Apfel. Trotz seinem überbordenden Duft ist es ein ernsthafter Wein ohne Bonbon-Kitsch, dafür mit mineralischer Feuerstein-Note und mit – Verkoster-Zitat – „Kanten, ohne derb zu sein“.



## 6 2011 Sauvignon blanc Edelschuh

Weingut Wohlmut, AT-8441 Kitzreck im Sausal, Bezug: Ludwig von Kapff, Konsul-Smidt-Str. 8 J, 28217 Bremen, Tel. 0421-399 43 17, [www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de), Preis: € 32

Dieser von einer Schiefer-Steillage stammende Sauvignon wurde in 500-Liter-Fässern vergoren. Dennoch flankiert nur eine Spur Holzaroma seine zitrusfruchtigen Aromen, das Fass macht sich eher als cremige Abrundung der Gaumenstruktur bemerkbar. Gute Länge mit sehr intensiver Fruchtbegleitung.



## 7 2012 Sauvignon blanc Klassik

Weingut Schneeberger, Pernitsch 19, AT-8451 Heimschub, Tel. 0043-3452-839 34, [www.weingut-schneeberger.at](http://www.weingut-schneeberger.at), das Gut nennt Bezugsquellen in Deutschland, Preis: etwa € 8

Eindeutig der best buy der Probe – und dabei nicht vom billigen Jakob: pikanter Sortenduft, der bei Luftkontakt komplex wird, animierend saftiger Gaumen. Ein ganz zarter Hauch Süße balanciert den strammen Nerv aus. Wie geschaffen für eine Auszeit an einem sonnigen Frühlingstag.



## 8 2011 Sauvignon blanc Knily

Weingut Jaunegg, Eichberg-Trautenberg 160, AT-8463 Leutschach, Tel. 0043-3455-67 54, [www.jaunegg.at](http://www.jaunegg.at), Bezug: ab Weingut, Preis: € 15

Ein milder, weich ansetzender und rund fließender Entwurf eines steirischen Sauvignon. Wem säurereiche Weine weniger gefallen, der ist hier gut aufgehoben. Im Duft zeigen sich hinter einer hefigen Würze Aromen von Apfel, echtem rotem Pfeffer, Fenchel und Pfirsich.



## 9 2011 Sauvignon blanc Merveilleux

Weingut Erwin Sabathi, Pössnitz 48, AT-8463 Leutschach, Tel. 0043-3454-265, Bezug: ab Weingut (im Verkauf ab 1. Mai), Preis: € 30,20

Der Ausbau des Weins im großen Holzfass hat die blumigen Aromen des Sauvignon zu voller Entfaltung gebracht: „Orchideenhaus“, schrieb ein Juror, „Verveine und Kamille“ ein anderer. Dazu sehr viel (Alkohol-)Kraft und eine deutliche Holzprägung.



## 10 2012 Sauvignon blanc Steirische Klassik

Weingut Neumeister, AT-8345 Straden 42, Tel. 0043-3473-83 08, [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc), das Gut nennt Bezugsquellen in Deutschland, Preis: etwa € 15

„Ein volles Pfund Sauvignon blanc“, schrieb ein Juror. Appetitlich gelbfruchtig im Duft, am Gaumen ungekünstelt, lebendig und zupackend, mit intensiver traubiger Abgangsfrucht. „Klassik“ steht hier nicht zu Unrecht auf dem Etikett.

# BALSAM FÜR SALAT UND SEELE.



Eine Wohltat für die feine Küche: Balsamessige von Byodo.

Kennen Sie schon unseren neuen Condimento Rosso? Seine fruchtig-süße Note ist einzigartig unter den Balsamessigen und passt perfekt zu den ersten frischen Blattsalaten. Genießen Sie also feine Salatkreationen und seien Sie sicher: mit Byodo bekommen Sie nicht nur Qualität vom Feinsten, sondern Bio vom Feinsten. Erfahren Sie mehr unter [byodo.de](http://byodo.de)

Kreieren und gewinnen: Werden Sie kreativ und schicken Sie uns Ihr Rosso Dressing-Rezept! Gewinnen können Sie eines von 10 Byodo Feinschmecker-Paketen.



BIO VOM FEINSTEN.