

Österreichische Weinbruderschaft – Komturei OÖ



Sauvignon Blanc Hochgrassnitzberg 2017-1999 aus der Magnum

(Fachweinprobe, Josef Linz, 20.09.2022)

Organisator: Franz Leidenmühler



Begegnungswein:

Sauvignon Blanc Ried Theresienhöhe
„Therese“ 2017, Polz [MG]

17,9

Sauvignon Blanc Große STK Ried Hochgrassnitzberg:

Vinifikation in großen gebrauchten Holzfässern (1 Jahr ohne Battonage auf der Vollhefe); dann Abzug von den Fässern und ein halbes Jahr auf der Feinhefe im Edelstahltank. Die „Reserven“ (2015, 2007, 2005, 2003) reifen 12 Monate im kleinen Holzfass.

Der HG wird im Ausbau nicht auf Primärfrucht getrimmt; kreidig, helle Frucht, zitroniges Finish sind typisch für den Korallenkalkboden.

Analytische Werte:

	HG /HG Res.:	HG TBA
Alk.:	13,5-14,5%	7,5%
Säure:	6-7 g/l	6,5 g/l
Zucker	1-1,5 g/l	297,1 g/l

Terroir:

Den Untergrund der südwestlich ausgerichteten großen STK-Riede „Hochgrassnitzberg“ bildet die „Gamlitzer Schliere“ (Mergel), darauf wurde wieder Sand abgelagert, und darüber – und das charakterisiert die Böden, auf denen die 35 Jahre alten SB-Rebstöcke stehen – liegt Muschelkalk, als Rückstand eines alten Korallenriffs. Dieser Muschelkalk-Boden bringt besonders puristische, filigrane und lagerfähige Gewächse hervor. Der HG setzt sich aus acht unterschiedlichen, separat ausgebauten kleinen Parzellen mit individuellen Eigenschaften zusammen.



Verkostung:

1	Sauvignon Blanc HG 2017 [MG]	Sauvignon Blanc HG 2016 [MG]
---	------------------------------	------------------------------

18

17,9

2	Sauvignon Blanc HG 2015 [MG]	Sauvignon Blanc HG Res. 2015 [MG]
---	------------------------------	-----------------------------------

18,5

18,2

3	Sauvignon Blanc HG 2014 [MG]	Sauvignon Blanc HG 2013 [MG]
---	------------------------------	------------------------------

17,8

18,3

4	Sauvignon Blanc HG 2012 [MG]	Sauvignon Blanc HG 2011 [MG]
---	------------------------------	------------------------------

18,5

18,9

5	Sauvignon Blanc HG 2010 [MG]	Sauvignon Blanc HG 2009 [MG]
---	------------------------------	------------------------------

17,8

18

6	Sauvignon Blanc HG 2008 [MG]
---	------------------------------

17,9

7	Sauvignon Blanc HG 2007 [MG]	Sauvignon Blanc HG Res. 2007 [MG]
----------	-------------------------------------	--

18,6

18,4

8	Sauvignon Blanc HG 2006 [MG]	Sauvignon Blanc HG Res. 2005 [MG]
----------	-------------------------------------	--

18

17,5

9	Sauvignon Blanc HG 2004 [MG]	Sauvignon Blanc HG Res. 2003 [MG]
----------	-------------------------------------	--

17,7

18

10	Sauvignon Blanc HG 2000 [EF]	Sauvignon Blanc HG 1999 [EF]
-----------	-------------------------------------	-------------------------------------

17,5

17,8

11	Sauvignon Blanc HG TBA 2015 [0,375]
-----------	--

18

Jahrgänge (Steiermark):

2017

Früher Austrieb, heißer aber feuchter Sommer; sehr guter Jahrgang, gute Menge [HG: 96 Falstaff].

2016

80% Verlust durch Spätfrost, verkürzte Vegetationszeit; feine aromatische Weine [HG: 95 Falstaff].

2015

Heißer Sommer; optimaler Witterungsverlauf; großer Jahrgang [HG: 96 Falstaff; HG Res.: 97 Falstaff].

2014

Schwieriges Jahr, viel Regen über das ganze Jahr; leichte aber resche Weine [HG: 93 Falstaff].

2013

Hitzewelle im August, aber genug Niederschlag; sehr gutes Jahr, kräftige Weine [HG: 95 Falstaff].

2012

Heißer Sommer, frühe Lese; sehr guter, feiner Jahrgang [HG: 94 Falstaff].

2011

Frühe Blüte, Bilderbuchherbst; großer Jahrgang mit kräftigen Weinen [HG: 94 Falstaff].

2010

Kühler Jahrgang; Starkregen im August; gute Sauvignons [HG: 94 Falstaff].

2009

Regnerisch bei überdurchschnittlichen Temperaturen; Kompakte Weine, Langsamentwickler [HG: 94 Falstaff].

2008

Nasser Sommer; Hitzeperiode im September; perfektes Steirer-Jahr mit Finesse [HG: 95 Falstaff].

2007

Extreme Julihitze, genug Wasser; großer Jahrgang, kräftige Weine [HG: 93 Falstaff; HG Res.: 94 Falstaff].

2006

Gehäuft extreme Wettersituationen; mittlerer Jahrgang, gut bei Top-Betrieben.

2005

Mengenverluste durch Regen im Frühherbst; stark vom Sortenbukett geprägte Trauben.

2004

Rebentwicklung ggü. 2003 um 3 Wochen verzögert; langes Zuwarten mit Lese nötig; leichtere Weine.

2003

Sehr kräftiger Jahrgang, Top-Weine reifen gut.

2000

Großer Jahrgang mit kräftigen Weinen [HG: 92 Falstaff].

1999

Einer der feinsten Steiermarkjahrgänge.

¹ Quellen: www.oesterreichwein.at; www.steiermark.wine.