

Presseinformation

Graz, 6. Juni 2024

Erste Eindrücke vom Jahrgang 2024

Der Jahrgang 2024 verspricht kräftigere, physiologisch reife Weine mit ausgeprägter Frucht auf der Gebietsebene und Langlebigkeit bei den Orts- und Riedenweinen

Sortentypus und Lebendigkeit der Weine werden gehaltvoll gestützt, hohe physiologische Reife gibt den Weinen Ausdauer und Körper am Gaumen. Eine gewisse Leichtigkeit ist bei den Weinen zu spüren, deren Trauben bereits ab Anfang September geerntet wurden. Hohe Zuckerreife aufgrund des geringen Traubenansatzes und der heißen Vegetation bewirkt auch bei den Gebietsweinen einen moderaten bis kräftigen Alkoholgehalt, der den Weinen Ausdruck und Länge verleiht.

Die Balance zu finden zwischen den so charaktergebenden Phenolen, einer milden Säurestruktur und dem zugrundeliegenden Alkoholgehalt bedurfte einiges an kellerwirtschaftlichem und sensorischem Fingerspitzengefühl. Während die Gebietsweine bereits früh eine elegante Frucht und Sortentypizität aufweisen, genießen die Orts- und Riedenweine einen deutlich längeren Hefekontakt, um in ihrem Charakter noch weiter zu reifen.

Die sonnig warmen und vor allem trockenen Lesetage im Herbst, wurden Mitte September durch Niederschlagsereignisse unterbrochen, die den gut ausgereiften Schalen kaum etwas anhaben konnten. So war die Traubenernte nicht nur eine der frühesten und kleinsten, sondern auch eine der kürzesten und schönsten. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke und haltbare Weine, ausgeprägte Frucht auf der Gebietsebene und Orts- und Riedenweine die im Frühjahr etwas mehr Zeit zur Reifung benötigen, dafür aber Mitte des Jahres auch ihren Weg in die Flasche finden und zeitverzögert – wie derzeit die 2023er – ihr volles Potenzial entfalten werden.

Sauvignon blanc: Die steirische Leitsorte zeigt sich 2024 sowohl von der vegetabilen wie auch der exotisch reifen Seite. Grüner Paprika, Pfefferoni, Tomatenrispen und Johannisbeere bei den Gebietsweinen sowie auch exotische Noten in Richtung Papaya, Mango oder Maracuja bei höherer Reife. Die milde Säure rundet die Fülle am Gaumen ab und verleiht vielfach Schmelz und Länge.

Welschriesling: Der Welschriesling 2024 präsentiert sich mit seiner schlichten Saftigkeit von reifem Kernobst bis Zitrusnoten wieder von seiner unvergleichbaren reifen steirischen Seite. In der Farbe zart hellgelb zeichnen ihn eine gewisse Leichtigkeit im Trinkfluss gepaart mit einer runden Säure und reifen Tanninen am Gaumen aus.



Weißburgunder: Klassisch ausgebaute Varianten des Burgunders erinnern häufig an Noten von saftigen Birnen, überwiegend fruchtbetont, zugänglich mit milder Säure am Gaumen. Kräftige Burgunder mit würzig nussiger Aromatik, zeigen sich heuer eher rar, aber wenn, bestechen sie durchwegs mit kreidigen und extraktreiche Noten, die dem Weißburgunder eine elegante Länge am Gaumen verleihen.

Gelber Muskateller: Der Gelbe Muskateller hat 2024 gezeigt, dass er bei geringeren Erträgen sehr wohl ein guter Zuckerbildner ist und auch kräftige Weine hervorbringen kann. Etwas heftiger im Alkohol dafür ein deutliches Mehr von der beliebten Limetten- und Zitronengras Aromatik bis hin zu duftigen Holunderblüten präsentiert sich der Großteil der Muskateller. Heuer sind auch sehr reife und kräftige Vertreter zu finden, die dann wohl eine Riede im Namen tragen werden und zu den feinen Zitrusnoten an Heublumen und Gewürznelken erinnern – nicht zu verwechseln aber dennoch sehr ähnlich dem Gewürztraminer!

Morillon – Chardonnay: Der Morillon liebt es zwar etwas trockener, jedoch bringt er heuer zu seiner ausgeprägten Kreidigkeit zusätzliche Saftigkeit und Kernigkeit am Gaumen. Dies insbesondere, weil sich Säure und Extrakt durch ausreichende Kraft die Waage halten und die geringeren Erträge eine bessere Phenolreife zuließen. Zeit benötigt er allemal, die ihm durch eine späte Füllung um Frühsommer Mai/Juni in jedem Fall geschenkt werden soll, um seine extraktreichen Noten auch entwickeln zu können.

Gewürztraminer – Roter Traminer – Gelber Traminer: Egal um welche Spielart es sich handelt, das Motto weniger ist mehr, es tröstet auch 2024 nicht über den massiven Ertragsverlust hinweg. Eine Rebsorte, die nicht nur Freudentränen auslöst zeigt sich heuer wiederum sehr bescheiden in der Menge jedoch grandios in der Qualität. Ein stabiles Säuregerüst, welches gerade bei höherem Alkoholgehalt ein wichtiger Puffer und zugleich Stabilisator für längere Haltbarkeit ist.

Schilcher: Ein Farbenspiel von zartrosa bis tiefrot. Dunkelbeerig präsentiert die Vielschichtigkeit des Schilchers und seine breite Fruchtpalette von intensiver Johannisbeere beziehungsweise Stachelbeere bis hin zu komplexeren dichteren Waldbeeraromen mit feiner Himbeere untermauert. Späte Reife klare Fruchtintensität, ausgeprägte Textur mit hohen Extraktwerten runden den Gaumen ab. Der Schilcher 2024 ist ausgewogen und mit gut eingebundener Säurestruktur ausgestattet.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360