



Ausgabe 2008

# Wein-Genuss

## Alle Bauer-Weine im Überblick:

Unsere Verkostungsnotizen – degustiert und kommentiert von Sommeliers und Weinjournalisten.

## Die richtige Partnerwahl:

Wertvolle Tipps zum Genießen – wählen Sie den idealen Bauer-Wein zu Ihrem Essen.

## Der Wein im Sprachkurs:

Unser Wein-ABC gibt richtige Antworten auf die wichtigsten Fragen rund um den Wein.



*Bauer-Weine sind begehrte Gewächse und attraktive Begleiter für viele Anlässe. (Kostnotizen nächste Seiten)*

# AKTUELLE

## Wein lesen einmal anders

Die Südsteiermark ist reich gesegnet mit großartigen Lagen, die unter Weinkennern hoch geschätzt werden. Wir persönlich können uns glücklich schätzen, auf zwei der besten Rieden der Steiermark unsere Weinberge zu kultivieren. Es sind dies die Lagen Zieregg in Berghausen und Kranachberg in Gamlitz. Beide Flächen zeichnen sich durch ein spezielles Mikroklima und ideale Böden für den Weinbau aus. Die daraus entstehenden Tropfen sind gefragte Raritäten in der ganzen Welt. Wir nutzen das Potenzial dieser beiden Lagen, um daraus klassische und Lagenweine zu kelteren. Mit dem Sauvignon Blanc Zieregg und dem Muskateller Zieregg sowie mit Weißburgunder Kranachberg und Chardonnay Kranachberg gelingt es uns Jahr für Jahr, kontinuierlich hervorragende Weine mit viel mineralischer Würze zu vinifizieren. Im Stil der steirischen Klassik werden die Basisweine mit viel frischer Frucht und Säure in die Flaschen gefüllt. Unseren Welschriesling und Zweigelt vermarkten wir auch unter der Bezeichnung „Peter Rosegger“, Das verstehen wir als Referenz an unse-

ren steirischen Heimatdichter. Damit wollen wir auch die enge Verbundenheit zu den beiden weißen und roten Hauptrebsorten der Steiermark ausdrücken und haben den Namen „Peter Rosegger“ für diese Weine auch gesetzlich schützen lassen. Freuen Sie sich jetzt mit uns über diese erste Ausgabe unseres Wein-Genuss-Blattes. Wenn Sie mehr wissen wollen, blättern Sie in unserer Homepage [www.bauer-gamlitz.at](http://www.bauer-gamlitz.at) oder besuchen Sie uns nach telefonischer Vereinbarung direkt am Weingut. Sie sind herzlich willkommen. Ihre Familie Bauer



Arnold und Karl Bauer

# So schmeckt der Wein

Wie kommen Obst, exotische Früchte, Schokolade, Zimt oder Vanille in den Wein. Machen Sie sich schlau und nähern Sie sich hier unseren Weinen.

Unsere Zunge kennt vier Geschmacksrichtungen: Süß, Sauer, Salzig und Bitter. Asiaten nennen einen weiteren Sinneseindruck, hervorgerufen durch ein spezielles Aroma eiweißhaltiger Lebensmittel bzw. Geschmacksverstärker, die man unzähligen Nahrungsmitteln beifügt. Diese fünfte Geschmacksrichtung nennen Japaner Umami. Ergänzend dazu nehmen wir eine Vielzahl von Aromen auf, die wir in allen nur denkbaren Varianten – bewusst oder unbewusst – wahrnehmen. Zum einen über den Gaumen, zum anderen über unsere Nase. Der Geruchssinn ist nachweisbar der älteste der menschlichen Sinne. Beim Wein finden sich eine unglaublich hohe Anzahl verschiedener Bukettstoffe und Geschmacksaromen. Die Franzosen beschreiben ihre Weine bereits seit Jahrhunderten in einer sehr blumigen Sprache.

Jeder Rebsorte wird ein spezielles Spektrum von Aromen zugeschrieben. Wichtig ist vor allem die Sortentypizität, an der man einen Wein blind erkennt. Ausschlaggebend sind die prägnanten Aromen am Gaumen und in der Nase, die auch bei der sensorischen Analyse für die staatliche Prüfnummer eine wichtige Rolle spielen. Die amtlichen Koster vom Bundesamt für Weinbau müssen jeden Wein daher auch der Rebsorte zuordnen können. Das ist eine von vielen Voraussetzungen für die Bezeichnung Qualitätswein, die vom Gesetzgeber her geschützt ist. Ein Welschriesling darf also nie wie ein Sauvignon Blanc oder Morillon schmecken. Die Primäraromen eines Welschriesling müssen immer in Richtung Apfel gehen. Ein un-

reifer Welschriesling schmeckt eher nach grünen Äpfel wie Granny Smith, hatten die Trauben bei der Lese optimale Reifeparameter, erkennt man süße Äpfel wie Jonagold oder Gala. Sehr prägnant sind immer die Aromen eines Schilchers, der leicht an rote Ribisel, Rhabarber oder Erdbeeren zu erkennen ist. Reifere Vertreter dieses Roséweines besitzen auch Aromen nach Blutorange. Ein Rotwein wie der Blaue Zweigelt erinnert an Kirschen und Weichseln, während ein Cabernet Sauvignon an dunkle Beeren wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren oder vollreife Schwarzkirschen erinnert.

Der Geschmack bzw. die Stilistik eines Weines wird natürlich auch durch das handwerkliche Know-How des Winzers beeinflusst. Das beginnt bereits im Weingarten. Dort entscheidet der Weinbauer über die Art des Rebschnittes, der Laubarbeit, die Selektion der Trauben am Rebstock oder den Zeitpunkt der Lese. Diese hängt meist von der physiologischen Reife der Beeren ab. Der ideale Zeitpunkt unterscheidet sich je nach Sorte und

gewünschtem Weintyp. Vor allem ist es das Klima, das wesentlich die Stilistik eines Weines beeinflusst. Im Weinkeller ist es die Ausbauart, welche dem Wein einen speziellen Charakter verleiht. Kommt der Most zur Vergärung in den Edelstahltank, in ein großes Holzfass oder gar in ein kleines französisches Barriquefass. Bedeutend ist auch der Reifeprozess.

Die Weinbereitung ist ein sehr komplexes Thema und erfordert sehr viel Wissen und persönlichen Einsatz. Darauf sollten wir mit einem guten Glas Bauer-Wein auch anstoßen. Prost!



# Mit den besten Empfehlungen

Die nachfolgenden Kostnotizen der Bauer-Weine wurden von Weinjournalisten und Sommeliers bei einer gemeinsamen Degustation erarbeitet.



## Rivaner Classic

Glänzt in der Nase mit wunderbaren floralen Aromen, dann kräuterwürzige Noten und frische Äpfel, Elstar, Gala; pikant, dennoch von schlanker Statur, saftig, trinkanimierendes Finale.

**Trinktemperatur 10° bis 13°C**

Zu Kalbfleisch, Geflügel, Mürbgebäck



## Welschriesling Peter Rosegger

Mit animierendem Druck und facettenreichem Spiel, vollreife Äpfel wie Jonagold, Gala, auch exotische Aromen, klar und direkt, kompakt, im Abgang einladende Würze, ein Klassiker.

**Trinktemperatur 9° bis 13°C**

Zu kalten Vorspeisen, auch Meeresfrüchte



## Chardonnay Kranachberg

Von Beginn weg mit prägnanter, frischer Fülle, reichhaltige Aromen nach Wiesenkräutern, Hollerblüten, auch etwas Limetten, harmonisch abgestimmt, ausgezeichnete Anlagen, linear, erfreuliche Länge.

**Trinktemperatur 10° bis 13°C**

Zu Kalb, Huhn, Schalentiere, Hart- und Schnittkäse



## Muskateller Zieregg

Prägnante Sortenaromatik nach Trauben und mineralischer Kräuterwürze, Minze, Zitronenmelisse, Estragon, druckvoll, dicht, gebündelt, sehr ansprechend, erfreulich pikanter Abgang, animiert zum Weitertrinken.

**Trinktemperatur 9° bis 12°C**

Zu Asia-/Pilzgerichten, Kuchen, als Aperitif



## Sauvignon Blanc Zieregg

Startet mit brillianter Fruchtfülle, schwarze Johannisbeeren, Holunder, vollreife gelbe Paprikaschoten, schöner Schmelz, extraktsüß, hochelegant mit subtilen Druck, überaus trinkanimierendes Finale.

**Trinktemperatur 10° bis 13°C**

Zu Meeresfrüchten, Fisch, Gerichte mit Kräutern, Geflügel



## Sauvignon Blanc Selection

Ausdrucksstarke, reichhaltige Aromen, schwarze Johannisbeeren, Kräuter wie Salbei, spürbare Fülle, hochkonzentrierte kühle Mineralik, spektakulär, gebündelt, öffnet sich im Glas immer mehr, langanhaltendes Finale.

**Trinktemperatur 11° bis 13°C**

Zu Gerichten mit Kräutern, Schaf- und Ziegenkäse



## Schilcher Classic

Prägnanter, sortentypischer Duft, am Gaumen ganz klar nach Rhabarber, Erdbeeren, rote Ribisel, auch feine Zitrusnoten, kompakt, frisch, lebendig, perfekt eingebundene, rassige Säure.

**Trinktemperatur 9° bis 11°C**

Zu kalten, deftigen Speisen, Brettljause, Hartkäse



## Weißburgunder Kranachberg

Verlockend weiche, fruchtsüße Aromen, Passionsfrucht, Litschi, im Hintergrund schöne laktische Noten, schmelzige Textur mit fein eingebundener Säure, im langen Nachhall wiederum viel exotische Frucht. Sehr schön.

**Trinktemperatur 11° bis 13°C**

Zu Geflügel, Schwein, Pasta, Wiener Schnitzel, Backhendl



## Blauer Wildbacher Tradition

Dichte, üppige, sehr schöne Nase nach dunklen Beeren, auch am Gaumen dunkle Fruchtaromen, Heidelbeeren, Brombeeren, Cassis, etwas Zimt, kräftig dabei elegant, toll strukturiert, druckvoll, fruchtbetonter langer Nachhall.

**Trinktemperatur 15° bis 17°C**

Zu Innereien, Wildgeflügel, Lamm, Muscheln/Tomatensauce



## Zweigelt Peter Rosegger

Viel Trinkspaß mit Aromen nach süßen Herzkirschen, auch Touch von Vanille, saftig und geschmeidig, feine, cremige Art, dann wiederum vollmundig, rund und charmant, mit Struktur und Power, sehr harmonisch, extraktreiches Finale.

**Trinktemperatur 15° bis 17°C**

Zu Pilzen, Nudel-/Kartoffelaufläufen, Rind, Lamm, Schnittkäse



## Cabernet Sauvignon Zieregg

Dunkelbeerige Aromen, vollreife Brombeeren, schwarze Kirschen, Nuancen von Cassis, füllig, warm, sehr viel Charme, weiche Tannine, kraftvoll, aber nicht mächtig, im Finale beeindruckende Elegance, klingt lange nach.

**Trinktemperatur 15° bis 17°C**

Zu Wildgerichten, Roastbeef, Lamm, auch Kalbfleisch

# Bauer-Weine und die gute Küche

Philosophieren, diskutieren, Erfahrungen austauschen, Geheimtipps unter vorgehaltener Hand weiter geben – Wein weckt Leidenschaften und so mancher Weinfreund kann stundenlang über dieses Thema reden. Dazu gehört auch die ideale Besetzung eines Weines zum Essen. Grillen, braten, backen, dämpfen, garen – der Genießer hat die Qual der Wahl. Die gängigste und wohl häufigste Empfehlung ist Weißwein zu hellem, Rotwein zu dunklem Fleisch, leichte Weine zu leichten Gerichten, schwere Weine zu schweren Speisen. Das ist grundsätzlich nicht falsch, da kann nicht viel passieren. Weder Wein noch Essen sollten geschmacklich im Vordergrund stehen, sie sollen sich ergänzen. Der Kenner wählt seinen Wein nach dem harmonischen Kontrast. Beispiel: Ein klassischer Welschriesling mit rassischer Säure und Biss passt nie zu einem Salat. Diese Kombination verstärkt den sauren Eindruck

um ein vielfaches. Auch bei der Auswahl eines Desserts sollte man immer vorsichtig vorgehen. Die oft empfohlene süße Weinbegleitung wirkt unharmonisch, wenn es sich um süße, cremige Nachspeisen handelt. Süßsaure Kombinationen wie ein Zitronenmousse oder eine Apfeltarte werden durch einen Dessertwein aber aufgewertet. Bei Hauptspeisen muss man immer unterscheiden zwischen fettreichen Gerichten und solche für figurbewusste Genießer, die eine kalorienarme Kost bevorzugen. Das

gilt auch für Fischgerichte bzw. Krustentiere. Ein fettreicher Karpfen verträgt nur einen kräftigen Wein, ein leichter Tropfen wie ein Rivaner würde da nicht bestehen. Hier würde sich der Sauvignon Blanc Selection hervorragend eignen. Zu diesem Fischgericht sollte man auch einmal einen Rotwein probieren wie den Blauen Wildbacher. Sie werden staunen, wie sich diese Kombination ergänzt. Wenn Sie diese einfachen Regel beherzigen, schmeckt Ihnen der Wein und das Essen doppelt so gut. Wir wünschen einen guten Appetit.



*Bauer-Weine führen auch zum Käse: Wie Chardonnay zu Hart- und Schnittkäse, Welschriesling zu würzigem Schnittkäse oder der Sauvignon Blanc zu cremigen Weichkäse*

## Sprachkurs für anspruchsvolle Kenner

**Abgang:** Nachgeschmack des Weines beim Schlucken. Je länger der gute Geschmack im Mund bleibt, um so besser ist der Wein.

**Aroma:** Duft- bzw. Geschmacksstoffe im Wein.

**Ausgewogen:** Harmonie der Weinbestandteile zueinander (Säure – Alkohol – Restzucker/Extrakt).

**Barriques:** Kleine Eichenfässer mit rund 225 bis 230 Liter Inhalt. Der Ausbau von entsprechenden hochwertigen Weinen in Barriques-Fässern – nach französischem Vorbild – verbessert Struktur und Komplexität des Weines. Durch das Toasting der Fässer erhält der Wein einen ausgeprägten Geschmack.

**Bukett:** Für den Duft des Weines verwendeter Ausdruck.

**BSA:** Biologischer Säureabbau steht für malolaktische Gärung, der Umwandlung der in jedem Wein enthaltenen herben Apfelsäure in die weichere Milchsäure. Ein BSA wird vor allem bei Rotweinen angestrebt, wird aber auch bei großen Weissweinen praktiziert.

**Cuvée:** Vermählung aus zwei oder mehreren Weinen.

**Dekantieren:** Das Umgießen des Weines in eine Karaffe, um unter anderen das Depot in der Flasche zu belassen, aber auch um dem Wein mehr Sauerstoff zum Atmen zu geben.

**Degustation:** Fachmännische Verkostung und sensorische Analyse von Wein.

**Extrakt:** Alle nichtflüchtigen Bestandteile des Weines. Zum Beispiel je höher der zuckerfreie Extrakt ist, desto körperreicher und gehaltvoller ist auch der Wein.

**Frappieren:** Ausdruck für schnelles Herunterkühlen einer Weinflasche.

**Fruchtig:** Geschmack nach frischem Obst.

**Gärung:** Umwandlung des Zuckers im Most in Alkohol.

**Körper:** Substanz des Weines (Alkohol und Extrakt).

**KMW:** Klosterneuburger Mostwaage; zeigt den Zuckergehalt der Trauben bzw. die Dichte des Mostes: 17 Grad KMW sind 17 kg Frucht- und Traubenzucker in 100 kg Saft. In Deutschland in Öchsle-Graden.

**Oxidativ:** Weine, deren Geschmack oder Farbe Sauerstoffeinwirkung zeigen.

**Rebeln:** Vorgang für das Trennen der Stiele von den Trauben.

**Reduktiv:** Ausdruck für Weine, welche keine Sauerstoffeinwirkung zeigen.

**Restzucker (RZ):** Der Gehalt an natürlicher, nach der Vergärung im Wein verbleibender Restsüße. Es ist ein Maßwert von Zuckergehalt in Gramm je Liter Wein = g/l (siehe auch Trocken).

**Säure:** Alle Weine enthalten Wein-, Apfel- und Milchsäuren; sie sind für die Haltbarkeit des Weines mitverantwortlich.

**Staatliche Prüfnummer:** Österreichische Qualitätsauszeichnung. Zur Erreichung der Staatlichen Prüfnummer ist die exakte chemische Labor-Analyse ebenso notwendig wie die sensorische Degustation des Weines durch amtliche Koster. Zuständig für dieses Verfahren ist das Bundesamt für Weinbau.

**Sturm:** Neuer frischer noch gärender Weinmost.

In Deutschland nennt man ihn "Federweißen", in der Schweiz wird er "Sausser" genannt.

**Tannin:** Gerbsäure, Gerbstoff, der aus den Beerenhäuten, Kernen und Stielen der Trauben während der Gärung freigesetzt wird. Weine, die in Eichenfässern vinifiziert werden, nehmen zusätzlich Gerbstoff auf. Nur bei Rotwein erwünscht.

**Tiefe:** Ein so beschriebener Wein verrät, dass sein Geschmack sich am Gaumen zu ungeahnten Dimensionen entfaltet.

**Trocken:** Ohne Restsüße (bis höchstens 9 g Restzucker) im Gegensatz zu halbtrocken ab 9 g Restzucker (siehe auch Restzucker).

**Vinieren:** Bezeichnung für das Ausspülen der Gläser oder Karaffe mit einem Schluck Wein.

**Vinifikation:** Fachausdruck für den Prozeß der Weinbereitung im Keller.

**Weinstein:** Ein natürlicher Prozeß (kristalline Ausscheidungen). Geschmacklos und unbedenklich. Kein Grund zur Reklamation, da die Weinqualität nicht beeinträchtigt wird.

### Weingut Familie Bauer

8462 Gamlitz, Kranachberg 22.  
Österreich.

Telefon +43 / 34 54-444.

Fax +43 / 34 54-700 74.

[www.bauer-gamlitz.at](http://www.bauer-gamlitz.at)

[weingut@bauer-gamlitz.at](mailto:weingut@bauer-gamlitz.at)