

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

## trywine - Newsletter 23 - September 2022



# trywine

Sali

Ende August, in Rust am Neusiedlersee, genoss ich eine Weingustation in einer wunderschönen Location. Das Restaurant, auf dem der Event stattfand, ist quasi in den See gebaut (und dieser Steppensee hatte sogar noch Wasser). Schnell wollte ich mich mit meiner Kollegin Ursina weg vom Eingang zu den Weinständen mit weniger Leuten bewegen, als ich mit einem kurzen Blick zurück drei junge Mädchen an einem Stand entdeckte und zu Ursina rief: *«warte, da müssen wir zuerst hin»*. Jetzt fragt ihr Euch natürlich, warum?

Der Grund ist einfach, eine der jungen Frauen hatten wir vor einem Jahr auf unserer Steiermark-Weinreise kennenlernen dürfen und wir haben zusammen am gleichen Tisch zu Abend gegessen und intensiv diskutiert.

*«Kennst Du uns noch»* war meine erste Frage und *«hast Du jetzt das Weingut Deiner Eltern schon übernommen?»*. *«Ja, selbstverständlich und nein, das ist noch zu früh, aber ich bin Weinkönigin geworden»*

lachte sie schelmisch. Tatsächlich stand, mit Sophie Friedrich (vom Weingut Friedrich aus der Weststeiermark), die im August 2022 frisch gekürte Weinkönigin der Steiermark vor uns. Ursina und ich ließen es uns nicht nehmen, uns von ihr «bedienen» zu lassen, damit sie uns ihre Weine vorstellen konnte.

### **Weingut Friedrich**

Das Weingut Friedrich in der Weststeiermark ist etwas Besonderes. Sie haben sich konsequent auf die Spezialität der Weststeiermark fokussiert, nämlich der Traubensorte blauer Wildbacher. Auf der Homepage des Weingutes liest sich folgendes Statement: *«Bei uns dreht sich alles um den Schilcher. «Mitten im Schilcherland liegend, ist unsere Leidenschaft für den Schilcher verständlich. Dass wir uns aber vollständig und ohne Ausnahme dem Ausbau der blauen Wildbacher-Traube verschrieben haben, ist doch einzigartig unter den Winzern der Weststeiermark. Die Begeisterung aus einer blauen Traube besondere Weiß-, Rosé- und Rotweine zu erschaffen und so für jeden Weinliebhaber den passenden perfekten Genuss am Gaumen zu finden, hat die Winzerfamilie Friedrich von Anfang an fasziniert.»*

### **Schilcher**

Dazu muss ich Dir ein paar Ergänzungen liefern. Beim Schilcher handelt es sich um einen Roséwein, der mit diesem Namen nur in der Weststeiermark so bezeichnet werden darf und unter Weststeiermark DAC auch geschützt ist. Die Traubensorte ist dabei immer der blaue Wildbacher.

### **Rebsorte blauer Wildbacher**

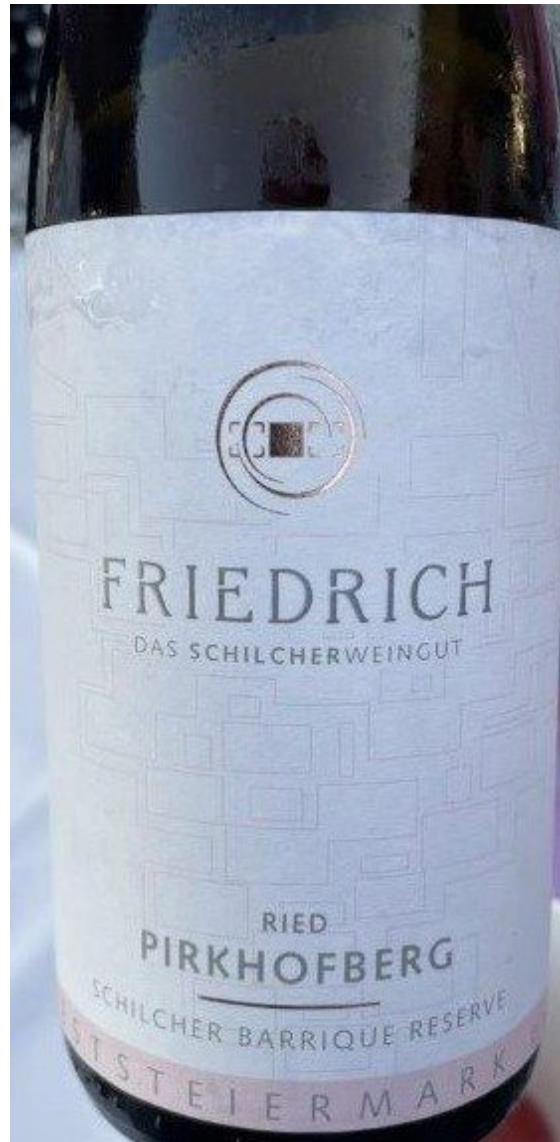
Mit einem kurzen Blick auf Wikipedia finde ich heraus, dass der Blaue Wildbacher eine alte Rotweinsorte ist, die erstmals im 16. Jahrhundert nachgewiesen wurde. Sie wird vor allem in Österreich kultiviert, insbesondere im Weinbaugebiet Weststeiermark. Dort wird aus ihr der rosafarbene Schilcher hergestellt. Wegen der späten Traubenreife wurde die Sorte früher ausschließlich als Roséwein ausgebaut, seit dem Ende des 20. Jahrhunderts erfolgt auch der Ausbau als Rotwein. Die Anbaufläche bewegt sich in einer Größenordnung von 400 ha. Die Sorte scheint mit Blaufränkisch verwandt zu sein. Der effektive Ursprung der

Rebsorte ist aber nicht identifiziert. Es wird vermutet, dass es eine Selektion aus der Wildrebe ist. Wie auch immer, das Weingut Friedrich keltert aus der Rebsorte neben dem Schilcher alles, was man aus einer roten Traube herstellen kann. Im Barrique ausgebauten Rosé, Sekt in allen Farben, Weißwein, Rotwein, im Barrique ausgebaute Rotweine und natürlich den Schilcher.

## Der Wein - Ried Pirkhofberg Schilcher Barrique Reserve 2019

Sophie hat uns neben zwei klassischen Schilcher Weinen diesen Lagenwein (Ried = Lage = Cru) zum Probieren gegeben. Dieser Roséwein ist ziemlich anders als gewohnt und überrascht. Das Barrique gibt viel Stabilität und natürlich mit den Vanillenoten auch zusätzlich Komplexität, aber ohne die Aromen der Rebsorte komplett zu überdecken. Ich habe mir folgende kurze Verkostungsnotiz gemacht *«Völlig anders, wenn im Barrique ausgebaut, konzentriert mit Vanillenoten und viel weniger Säure, dafür deutlich mehr Balance!»*

Das mit der Säure ist auch technisch bestätigt. Es sind in Gramm gemessen rund einen Drittel weniger als in den klassisch ausgebauten probierten Beispielen.



Der Schilcher ist aber definitiv auch ohne Barrique einmalig und ist sehr eigenständig. Dazu habe ich einen kurzen Satz auf der Seite des Händlers HAWESKO gefunden:  
*«Der typische Schilcher ist ein hellroter, frischer und fruchtiger Rosé mit im Optimalfall feiner, häufig aber markanter Säure. Er steht im Ruf, bei übermäßigem Genuss streitsüchtig zu machen, weswegen er auch als "Rabatperle" bezeichnet wird. Sein hoher Säureanteil bescherte dem Schilcher die Charakterisierung "Hemdenspreizer"»*

Mein Fazit; ich kann Dir nur empfehlen, wenn Du die Gelegenheit hast, einen Schilcher zu probieren. Zwar ist der Sommer vorüber, trotzdem ist Rosé im Trend und wirklich gut gemachte Roséweine eher noch rar.

Nebenbei, säurebetont ist der Wein, aber streitsüchtig wurde ich nach dem Genuss von Schilcher noch nie.

## Zum Schluss

Am 21. September fand der Anlass mit dem Wein, der in den verschiedenen Hölzern ausgebaut wurde, in Wettingen statt. Erstaunlich, wie sehr sich die Weine in den letzten zwei Jahren angenähert haben. Niemand konnte auch diesmal alle Zuordnungen richtig erraten. Und, ich hatte zuerst geglaubt, es wäre das letzte Mal, dass ich diesen Anlass durchführen kann. Aber, ich habe noch ein paar Kisten gefunden für eine Wiederholung im nächsten Jahr.

**Save the Date** – am **18. November 2022** werde ich in Baden allen Interessierten meine Lieblingsweinregion näherbringen und von mir ausgesuchte Weine vorstellen. Alle die mich kennen, wissen es, es dreht sich an diesem Abend alles um das **Südtirol**. Der Event ist noch nicht ausgeschrieben, die Kosten für ca. 14 Weine, inklusive einer kleinen Verpflegung und selbstverständlich mit dem Kult Wein **Lamarein** betragen um die CHF 110.

Anmeldungen nehme ich sehr gerne bereits entgegen auf [markus.zyka@trywine.ch](mailto:markus.zyka@trywine.ch)

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir viel Gesundheit und viele Weine, die Dir gefallen.

Liebe Grüsse  
Markus  
Weinakademiker

**Die Weinkönigin**

**Sophie in der Bildmitte**



*Impressum:  
trywine.ch  
Hägelerstrasse 17d  
5453 Remetschwil  
Newsletter abbestellen*