

Ein Wein als Aromen-Feuerwerk

Der Muskateller ist wahrscheinlich die älteste heute noch angebaute Rebsorte. Die Weine haben einen traubig-würzigen Charakter, duften verschwenderisch intensiv und sind dabei herrlich trinkfreudig.

PETRA BADER

Am Weingut von Michael und Johannes Gross im südsteirischen Ratsch an der Weinstraße wird schon sehr lang Gelber Muskateller angebaut. Bereits ihr Vater Alois galt als eine der fixen Größen,

was die duftige Rebsorte anbelangt. Seine beiden Söhne, die sich heute um die Weingärten und den Keller kümmern, lieben den Muskat genauso wie er. Ihre beste Lage für den Anbau der Aromasorte ist Perz – eine Subriede des bekannten Nussbergs, wo sich auch das Weingut befindet. Der Boden besteht zum Großteil aus kieshaltigem Flusssand. Perz ist als „Erste Steirische Lage“ klassifiziert. Vergleichbar ist dies mit dem Rang eines „Premier Cru“ im französischen Burgund. Die Kessel-lage liegt auf 470 Meter Seehöhe, hat 30 bis zu 50 Prozent Hangneigung, ist südöstlich ausgerichtet und klimatisch begünstigt. Sie steht für einen sehr strukturierten Weintyp mit aussage-starker Aromatik.

Der aktuelle Jahrgang 2015 vom Gelben Muskateller Perz wurde in zwei Chargen geerntet. Ein Teil des Wein-gartens wurde nach der Lese kurz auf der Maische angegoren und im großen Eichenholzfass ausgebaut. Den zwei-ten Teil erntete man eine Woche spä-ter. Nach der Ganztraubenpressung vergor und reifte er im Edelstahl. Im April wurden beide Weine zusammen-gefügt, im Mai gefüllt.

Was sich jetzt im Glas zeigt, ist ei-ner der faszinierendsten trockenen heimischen Muskateller. Er spielt mit einer reifen Zitrusfrucht und wunder-schöner Würze im Duft, hat viel Rück-grat, Reifepotenzial und einen eigen-ständigen Charakter. Eine wirklich ra-re Muskateller-Perle. Johannes Gross sagt über die Sorte, ihn beeindruckte besonders die Wandlungsfähigkeit in der Aromatik, die der Wein im Laufe der Jahre durchmache. In der Jugend dufte er nach Holunderblüte und Zi-trus, mit der Reife seien es frische Zi-tronenmelisse und Pfefferminze. Herr-

lich sei auch die Stabilität in der Säure, die den Wein lang frisch halte und ihm etwas Vibrierendes gebe.

Heute gibt es rund 200 Spielarten der Sorte. Die Wichtigste ist der Gelbe Muskateller, in Frankreich Muscat à Petits Grains genannt. Weltweit stehen gut 31.000 Hektar Fläche im Anbau. Die Hochburgen sind nahezu alle Re-gionen Italiens, Frankreichs und dort vor allem das Elsass und der Süden, sowie Kroatien, Portugal, Spanien, Südafrika und die USA. Auch in Öster-reich hat der Gelbe Muskateller viele Fans. Eine noch kleine Rolle spielt der Rote Muskateller. In Italien und Öster-reich sind zudem der Goldmuskateller (Moscato Giallo) und die Rotweinsorte Rosenmuskateller (Moscato Rosa) be-kannt. Den Namen trägt die Sorte wahrscheinlich, weil ihr Duft an das Gewürz Muskat erinnert. Aber auch, dass sie aufgrund der Fliegen (latei-nisch: musca), die sie wegen ihrer Süße in Scharen anlockt, so benannt ist, hat etwas für sich. Rund 600 Hek-tar der heimischen Weinbaufläche sind heute mit Muskateller bestockt. Tendenz steigend. Die Rebe wächst na-hezu in allen heimischen Regionen. Bekannt sind vor allem die Muskatel-ler aus der Steiermark. Sie sind in der Vergangenheit vielfach zum Symbol eines frisch-fruchtigen und leichten Weintyps geworden, der sich unbe-schwert trinken lässt und dabei fröh-lich animierend wirkt.

Muskateller sind aber auch hervor-ragende Speisebegleiter. Leichte, fruchtbetonte und frische, trockene Weine eignen sich vor allem als Ape-ritif oder herrlicher Sommerdrink. Oder aber zu Salaten, Frischkäse, Ge-müsegerichten und Pasta mit Soße aus Tomaten oder Paprika. Muskateller können durchaus auch etwas gelagert werden. Der Duft wird mit der Zeit ein wenig ruhiger, aber satter, weniger fruchtig, eher kräutrig und die Säure wirkt gesetzter. Dazu dann eine Quiche Lorraine, Kürbisgerichte oder ein Jambon Persillé. Herrlich! Halbtro-ckene Muskateller oder „orange“ Va-rianten gehen wunderbar zu Currys oder Meeresfrüchten. Im Süßweinbe-

reich ist Muskat fast unschlagbar. Für Gänseleberterrine, Blauschimmelkäse oder ein Dessert aus exotischen Früch-ten ist er ein genialer Partner.

Lucas Pichler vom Weingut FX Pich-ler in Oberloiben in der Wachau pro-duziert seit 2013 wieder einen Gelben Muskateller. Zuvor war 2000 der letzte Jahrgang gewesen. Früher stand die Sorte in den eigenen Gärten am Keller-berg und Loibenberg, wurde aber zu-gunsten des Rieslings gerodet. Der Muskateller Perz von Gross ließ Lucas Pichler nach einer Verkostung 2013 wieder zur Sorte, die schon sein Groß-vater sehr liebte, zurückkehren. Ein Vertragswinzer liefert ihm seitdem die Trauben. Sie stammen von Reben ei-nes sehr alten Klons, der sich durch Lockerbeerigkeit und Aromareichtum auszeichnet. Pichler lässt sie, so lang es geht, am Stock reifen und baut sie zu einem trockenem Smaragd aus. 2014 gab es, weil aufgrund der regenreichen Witterung früh gelesen werden muss-te, nur ein Federspiel.

Der Weingarten steht, wie früher ein Teil der eigenen Muskateller, am Loibenberg, einer der steilsten und kargsten Urgesteinsrieden der Wa-chau. Diese große Einzellage ist nach Süden ausgerichtet, sehr warm und sonnig. Pichlers Stil beim Muskateller ist nicht der knackig frisch-fruchtige. Er keltert vielmehr einen Wein, der Entwicklungspotenzial und Tiefgang hat. In kurzer Zeit hat er sich dafür Kultstatus erarbeitet. Er sagt: „Ich bin sehr froh, wieder einen Muskateller abzufüllen. Ich habe die Sorte schon als Kind gern gehabt. Die Beeren, die an Stöcken an unserer Hausmauer wuchsen, waren bei uns zum Naschen immer besonders begehrt. Beim Wein faszinieren mich heute die Lagerfähig-keit und die facettenreiche, sich stän-dig verändernde Aromatik. Wir haben vor einiger Zeit unsere letzten beiden Jahrgänge Muskateller, das waren 1999 und 2000, wieder einmal gekostet. Unglaublich, wie gut die nach 15 Jah-ren dastehen.“

Muskateller ist ein Wein, der immer wieder überraschen kann und zu dem man stets zurückkehrt.

Morgenstimmung in der Riede Perz. Hier wurde auch zu Zeiten der Monarchie schon Wein angebaut.

BILD: SN/WEINGUT GROSS



Der Muskateller Smaragd von Lucas Pichler aus der Wachau ist in kurzer Zeit zum Kultwein geworden.

BILD: SN/MARKUS RÖSSLE



DIE REISE ZUM WEIN

Kommen Sie dort an, wo unser Wein zuhause ist. Das neue Online-Portal der Weinwelt mit allen Weinbaugebieten und Weingütern, den besten Weinen und Vinotheken, den gemütlichsten Unterkünften und wirklich guten Heurigen. Die besten Tipps für Ihre Reise zum Wein!

www.österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN

