



Die Schiefergesteinsböden mit geringer Humusaufgabe verleihen den Rieslingtrauben besondere Mineralität. BILD: SN/WOHLMUTH

**Österreichs bekannteste Rieslinge** wachsen in den Regionen an der Donau. Einzigartige Schmuckstücke finden sich aber auch am westlichsten Zipfel der Südsteirischen Weinstraße.

PETRA BADER

**S**„Sie sind oft ein wenig schüchterner als ihre Verwandten, die aus den populären Riesling-Gebieten wie der Wachau oder dem Kamptal kommen“, sagt Stefan Schauer, südsteirischer Winzer und gemeinsam mit seinem Bruder Bernhard einer der Motoren der Riesling-Renaissance im Sausal. Lange Zeit war die Sorte das Aushängeschild der Region, bis sie vom boomenden Muskateller und Sauvignon Blanc verdrängt wurde. Seit gut zehn Jahren spürt man jedoch eine deutliche Rückbesinnung auf die eleganteste der weißen Rebsorten. Zum Sausal: Das Gebiet am Fuß der Koralm zwischen den Flüssen Sulm und Laßnitz kann den höchstgelegenen Weinberg Österreichs vorweisen. Mit einer Steigung von bis zu 90 Prozent zählen die Rebhänge im europäischen Vergleich auch zur Spitze. Die Herkunft des Namens Sausal liegt im Lateinischen (solva silva für Sulmwald). Erzherzog Johann, vor rund 200 Jahren Förderer des steirischen Weinbaus, empfahl für das Sausal ausdrücklich den Anbau von Riesling.

Dieser war bei den Schauers in Kitzack schon immer ein wichtiges Thema und das Steckenpferd im Betrieb. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, den sehr speziellen Sausaler Rieslingtyp zu verfeinern und dessen Profil weiter zu schärfen. Dabei orientieren sie sich am ehesten an deutschen Rieslingen. Was heißt: Mineralik, wenig Alkohol, Eleganz und – wenn es passt – etwas Restsüße. Die Voraussetzungen in ihrer Gegend seien jenen an der Nahe oder Mosel nicht unähnlich, meinen die Schauers. Etwas mehr Sonnenstunden gebe es allerdings schon. Früher galt das Sausal als Region, die weinbaulich an der Grenze des Machbaren liegt. Die Klimaerwärmung tut den Weinbauern hier heute somit weniger weh als anderswo. Die wichtigste Riede für Riesling in den Schauerschen Weingärten ist der Gaisriegl. Von dort und der dazugehörigen Subriede Mellacher kommen Weine, die den klaren, schlank wirkenden Gebietstypus ideal widerspiegeln. In Anlehnung an deutschen

Riesling keltert man auch jedes Jahr einen Kabinett oder eine Spätlese im halbtrockenen Bereich. Ein hochwertiger Wein, der sich schlicht und einfach über den ganzen Tag unkompliziert und animierend trinken lässt und daneben ein formidabler Begleiter für alle fruchtigen Desserts ist.

Wichtiger Faktor für den Anbau von Riesling im Sausal ist der Boden. Er besteht zu 85 Prozent aus Schiefergestein und 15 Prozent aus Muschelkalk plus einer dünnen Humusschicht. Diese kargen Böden führen zu einem langsamen Rebenwachstum und einem geringen Ertrag. Sie drücken sich im Wein durch eine mineralische Salzigkeit und rauchige Note aus. Im Weingut Wohlmuth, national wie auch international wohl der bekannteste Betrieb des Sausals, gewinnt der Riesling auch wieder mehr an Bedeutung. Heute sind sechs der 60 Hektar Fläche damit bestockt, Tendenz steigend. „Der Riesling passt auch so gut in unsere Region, da hier die Vegetationszeit lange dauert. Im Vergleich zu anderen steirischen Weinlagen haben wir durch den Einfluss der Alpen eine um zwei Wochen längere Wachstumsphase. Das kommt der Sorte sehr zugute“, sagt Gerhard Josef Wohlmuth. Und weiter: „Trotz der späten Lese haben unsere Weine immer eine super Säure. Wir können hier Rieslinge machen, die strahlen und schlank sind. Das sind Weine mit feiner Klinge.“ Ein wichtiger Faktor für Wohlmuth ist auch das Alter der Rebstöcke. In der Paradelage Edelschuh sind sie bis zu 70 Jahre alt. Auf rotem und blauschwarzem Schiefer wachsen Reben, die aufgrund der extremen Steilheit der Lage nur per Hand und an der Seilwinde zu bewirtschaften sind. Dieser Aufwand zahlt sich aber aus. Der Edelschuh zählt zu Österreichs Kultrieslingen und wird unter anderem zur Sternekeiche bei Heston Blumental in London, im Aqua im deutschen Wolfsburg oder dem La Pergola in Rom serviert.

Wie überall: Bioweinbau wird auch im Sausal immer wichtiger. Am Weingut Wurga-Hack blickt man auf eine Geschichte seit 1918 zurück. Lange Zeit arbeitete die Familie klassisch mit Buschenschank, Gästezimmern und

in konventioneller Bewirtschaftung. Im Vorjahr entschied sie, die Gastronomie abzugeben, um sich selbst mehr auf den Weinbau konzentrieren zu können. Bereits seit 2004 bewirtschaften die Hacks ihre Weingärten biologisch, seit 2009 ist man bio-zertifiziert. Im Vorjahr wurde der Betrieb in den Verband Demeter, dessen Mitglieder nach den Lehren des Geisteswissenschaftlers Rudolf Steiner arbeiten, aufgenommen. Ab 2018 sind alle Weine mit dem Demeter-Siegel etikettiert. Aktuell wird am neuen Keller unterhalb des Wohnhauses der Familie am Demmerkogel in St. Andrä gearbeitet. Die Lage ist fantastisch. Im speziellen Klima des alten Gewölbekellers reifen die höchst bekömmlichen Weine in aller Ruhe heran. Bei Wurga-Hack ist der Einklang mit der Natur vom Anfang bis zum Ende das Wichtigste. Der Riesling kommt vom Pistor, einer Monopollage der Familie. Hier wachsen die Trauben auf besonders steilen, terrassierten Schieferhängen heran. Im Keller darf der Wein einfach reifen. Er bleibt ohne Bewegung bis zur Füllung im Mai im Jahr nach der Ernte im Holzfass. Aus dem schwierigen Jahr 2016, in dem die steirischen Winzer besonders mit Frost und Hagel zu kämpfen hatten, konnte Rainer Hack lediglich ein Startin (600-Liter-Fass – altes steirisches Maß) vom Riesling Pistor erzeugen. Dieser Jahrgang kommt enorm energiereich, dicht, rauchig und engmaschig daher.

Auch wenn sich die Weine durch die unterschiedliche Handschrift der Winzer unterscheiden, eint jedoch ein Grundcharakter die Rieslinge aus dem Sausal. René Kollegger, lange als Sommelier bei Döllerer in Golling und danach im Restaurant von Tom Riederer im Herzen des Sausal tätig, bringt es auf den Punkt: „Die Einzigartigkeit des Sausaler Rieslings ist geprägt durch die Kühle der Region, die Schieferböden und das Alter der Rebstöcke. Besonders an ihnen ist die frische, sehr präzise Säure. Die Weine sind trotz ihres eher niedrigen Alkohols tiefgründig und zeigen eine dunkle Würze, die fast ein wenig an Pfeffer und Beeren erinnert. Man spürt das Terroir. Sie sind einfach einzigartig.“

## RIESLING-EMPFEHLUNGEN AUS DEM SAUSAL

### 2016 Riesling Edelschuh

**Weingut Wohlmuth, Fresing**  
Ein eindrucksvoller Riesling mit zarter Mineralik am Gaumen, stoffig und gleichzeitig fließend, würzig und mit strahlender, klarer und intensiver Rieslingfrucht ausgestattet.

**Erhältlich bei Vinorama:**  
[www.vinorama.at](http://www.vinorama.at)



**Gerhard Josef Wohlmuth vor Schiefergestein.** BILD: SN/WOHLMUTH

### 2016 Riesling Natur

**Weingut Wurga-Hack, St. Andrä**

Reife, rote Apfelfrucht spielt mit deutlicher Würze und Noten vom Holzfassausbau im Duft. Im Mund ist der Wein engmaschig, rassig, herrlich salzig, kraftvoll und balanciert zugleich.

**Erhältlich bei Döllerer:**  
[www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)



**Rainer Hack vom Weingut Wurga-Hack.** BILD: SN/WARGA-HACK

### 2017 Riesling Spätlese

**Ried Gaisriegl**

**Weingut Schauer, Kitzack**

Ein fröhlicher Wein mit feiner Frucht, viel Finesse und Eleganz. Die zarte Restsüße passt ideal in den animierenden Körper. So erfrischend kann Trinkfreude auf hohem Niveau sein.

**Erhältlich am Weingut:**  
[www.weingut-schauer.at](http://www.weingut-schauer.at)



**Stefan und Bernhard Schauer vom Weingut Schauer aus Kitzack.** BILD: SN/SCHAUER

## HOTEL- UND RESTAURANTTIPPS:

### Tom.R [www.tomr.at](http://www.tomr.at)

Höchst geschmackvolle Zimmer, jedes einzelne ein unverwechselbares Kleinod. Küche mit drei Hauben ausgezeichnet. Wohl der schönste Genussplatz der Region.

### Weinhof Kappel [www.wein-wellness-hotel.at](http://www.wein-wellness-hotel.at)

Wellness, Wein und schöne Zimmer direkt im Weinberg. Familiär geführt, unprätentiös und einfach ein Ort der Ruhe.

### Buschenschank und Gästezimmer [www.sulmtal-sausal.at](http://www.sulmtal-sausal.at)

Viele Winzer öffnen ihre Türen für Gäste und bieten neben Essen und Wein auch Übernachtungsmöglichkeit. Hier ist man ganz nah an den Menschen der Region.

**GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.**

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

**ÖSTERREICH WEIN**  
GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

WINE MODERATION  
ALC. 12,5% VOL.