

DAS IST DIE WEINBOX

aus der

Südsteiermark

Folgen Sie der südsteirischen **Weinspur**: Vollmundig saftig, harmonisch und dennoch **vielschichtig** sowie nussig **reif** – das sind die Superstars dieser Weinbox oder besser gesagt, die Crème de la Crème der Südsteiermark zum nach Hause Bestellen.

- Gelber Muskateller Ried Kranachberg 2018, [Weingut Pongratz](#), Gamlitz, Südsteiermark
Der saftige Celebrity

Die Protagonisten, der **Holunder** und der **Eibisch**, wechseln am Gaumen gekonnt ihre Hauptrollen und bringen in diesem, etwas **reiferen**, Gelben Muskateller den **Kräutermix** ideal zur Geltung. **Grapefruit** unterstreicht das **lange Finale** dieses Riedenweins und lässt ihn mit einer herrlichen Saftigkeit bestechen.

Food pairing: Hervorragend zu asiatischen Gerichten, wie Hendlfilet in Curry Senf Sauce dazu Gemüsereis.

Das Weingut: Der Familienbetrieb Pongratz, auch Schwalbenhof genannt, wird bereits in der dritten Generation geführt. **Das Motto:** Am Boden bleiben und das Beste aus ihm herausholen. **Die Werte:** Freundschaft und Verbundenheit. Das schmeckt man auch im Wein des Mehrgenerationenbetriebs, der sich über die Rieden Kranachberg, Hochberg und Labitschberg erstreckt. Drei ausgezeichnete Lagen für puren Weingenuss.



- Weißburgunder Ried Rosengarten 2019, [Weingut Kodolitsch](#),
Leibnitz, Südsteiermark
Der auserlesene Geselle

In der Nase eine faszinierende Harmonie von dichter, prägnanter und nussiger Aromatik, am Gaumen eine Symphonie von Aromen saftiger Birnen, tropischer Papayas und rosa Grapefruits. Dieser exquisite Geselle bleibt bis ins Finale mit feinwürzigen Rundungen endlos brillant.

Food pairing: Zu Pasta mit Steinpilzen und Parmesan kommen die Nuancen dieses Weißburgunders gänzlich zur Geltung.

Das Weingut: Wein leben & sich der Natur bewusstwerden – Das Weingut Kodolitsch versteht es in die Natur hineinzuhorchen, die Symbiose des Ökosystems Boden zu nutzen und mit dem Weingarten behutsam und vorsichtig umzugehen. Seit 300 Jahren steht hier alles im Zeichen des Weins, was sich insgesamt in bedeutenden Auszeichnungen ausgewirkt hat.

- Sauvignon Blanc Ried Kranachberg 2019, [Weingut Peter Skoff](#),
Gamlitz, Südsteiermark
Das ausgeklügelte Genie

Der Ausbau im Stahltank, die Vielschichtigkeit des Kranachbergs und der Ausnahmejahrgang 2019 machen diesen Wein zu einem Gesamterlebnis. Eine gewisse Würze und die fruchtigen Einschläge der Johannisbeere gepaart mit einem perfekt integrierten Gerbstoff, haben diesem Wein zahlreiche Erfolge bei verschiedenen Verkostungen eingebracht.

Food pairing: Gemeinsam mit einem gefüllten Gansl, dazu Schupfnudeln und Rotkraut ergibt es eine prächtige Symbiose am Gaumen.

Das Weingut: Der am idyllischen Kranachberg gelegene Familienbetrieb Skoff zeichnet sich durch das stetige Bestreben nach erstklassiger Qualität der Weine, zufriedener Kunden und namhafter Auszeichnungen aus. 25 Hektar Rebfläche in einer der besten Weinlagen bewirtschaftet Peter Skoff mit seinen beiden Söhnen Markus und Peter.



- Sauvignon Blanc Ried Sanberg 2019, [Weingut Kogler](#),
Leutschach an der Weinstraße, Südsteiermark
Der liebenswürdige Charmeur

Der Sauvignon Blanc aus der sandigen Südostlage Sanberg darf bei Alfred Kogler 1 1/2 Jahre in gebrauchten Eichenfässern zur Ruhe kommen. Johannisbeere gepaart mit Ananas ergeben am Gaumen ein elegantes Zusammenspiel, das durch das gekonnt eingesetzte Eichenholz bis zum Finale reicht. Die angenehme Säure und der verwobene Gerbstoff ergeben ein samtiges Gaumengefühl. Ein Wein mit enormem Potential.

Food pairing: Die gebratene Entenbrust mit Gemüserisotto ist perfekt geeignet, um eine Liaison mit dem Sauvignon Blanc Ried einzugehen.

Das Weingut: Das Weingut Kogler nutzt den Einklang der **Natur** sowie den Faktor **Zeit** als Grundelemente für die Herstellung qualitätsbewusster Weine. Durch das Zusammenspiel aus Sorte, Boden, klimatischer Bedingungen sowie dem Können der Weinbauer hinterlässt das Weingut mit den unverwechselbaren Noten seiner Weine einen wichtigen Fußabdruck im südsteirischen Winzerdasein.

- Chardonnay Reserve Ried Hochsulz 2017, [Weingut Dreisiebner](#),
Gamlitz, Südsteiermark
Der ikonische Doppelgänger

Auf einem der besten steirischen Weinberge mit Korallenkalkboden gewachsen, hinterlässt diese Reserve einen angenehmen Druck auf dem Gaumen. Reife Kernobstnoten werden unterstützt von Vanille sowie Tabak und machen aus diesem Wein ein langanhaltendes Geschmackserlebnis. Der zweijährige Ausbau im Holzfass gepaart mit gut verwobener und doch präsenter Säure garantieren diesem Wein eine schier unendliche Lebensdauer. Der perfekte Ersatz für einen vollmundigen Rotwein.

Food pairing: Diese Ikone harmoniert prächtig mit geschmorten Rindsbackerln, dazu Kartoffelgratin als Beilage.

Das Weingut: Das Weingut Dreisiebner ergibt sich gänzlich der Muse des guten Geschmacks. Seit mehr als 100 Jahren spiegelt sich die Seele der beiden Winzerfamilien dieses Weinguts in ihren Weinen wider, die zu einem repräsentativen Aushängeschild der Südsteiermark herangewachsen sind.



- Grauer Burgunder Ried Sernauberg 2017, [Weingut Adam Schererkogel](#), Gamlitz, Südsteiermark
Der elegante Genüssling

Im Glas tun sich Vanillenoten und nussige Aromen gleichzeitig auf. Am Gaumen erhärtet sich das Erwartete mit mineralischer Salzigkeit und eingebundener Säure zu einer begeisternden Balance. Großartig was hier an feinstoffiger Eleganz und nicht enden wollendem Aroma ins Glas kommt.

Food pairing: Der Kalbsbraten oder das geschmorte Kaninchen erfreuen sich der Begleitung dieses eleganten Feinschmeckers.

Das Weingut: Die Weine des Familienbetriebs am Schererkogel verkörpern seit mehr als 100 Jahren die Stilistik der Familie Adam sowie die besonderen Gegebenheiten der Südsteiermark. Die edlen Tropfen von Otmar Adam und Sohn Gerald glänzen mit reichhaltigen Aromen, die man in einem steirischen Qualitätswein nicht missen möchte.