

LOISIUM WEINBOX 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 für Zuhause.



GELBER MUSKATELLER RIED KRANACHBERG | 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.

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.

FOOD PARING

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



WEISSBURGUNDER RIED ROSENGARTEN | 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.

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.

FOOD PARING

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

SAUVIGNON BLANC RIED KRANACHBERG | 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.

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.

FOOD PARING

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



SAUVIGNON BLANC RIED SANBERG | WEINGUT KOGLER | LEUTSCHACH/ 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.

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.

FOOD PARING

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

CHARDONNAY RESERVE RIED HOCHSULZ | 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 präserter Säure garantieren diesem Wein eine schier unendliche Lebensdauer. Der perfekte Ersatz für einen vollmundigen Rotwein.

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.

FOOD PARING

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



GRAUER BURGUNDER RIED SERNAUBERG | 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.

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.

FOOD PARING

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