

WEINGUT GROSS

PRESSEMAPPE

1. WEINGUT	2
2. WEINPHILOSOPHIE.....	2
3. FAMILIENTRADITION	3
4. LAGEN.....	4
ERSTE STK LAGE	4
GROSSE STK LAGE.....	5
5. SORTIMENT.....	6
LEICHTE UND FRUCHTIGE WEINE	6
STEIRISCHE KLASSIK-WEINE	7
ERSTE STK LAGE-WEINE	8
GROSSE STK LAGE-WEINE.....	11
ROTWEIN	12
EDELSÜSSE WEINE	12
6. AUSZEICHNUNGEN.....	15
KITTENBERG.....	15
PERZ	15
RATSCHER NUSSBERG	15
SULZ.....	16
PRIVAT.....	16
EDELSÜSSE WEINE	17
WEINFÜHRER	17
7. PARTNERSCHAFTEN.....	18
STK-WEINGÜTER	18
TFA - I U FELIX AUSTRIA.....	18
MG WEIN.....	18
8. KONTAKT.....	18

1. WEINGUT

Das Weingut Gross liegt eingebettet in der Hügellandschaft des Weinbaugebietes Südsteiermark am Ratscher Nussberg, einer der besten Lagen der Region.

Von Welschriesling über Muskateller, Weiss- und Grauburgunder bis hin zu Morillon (*Steirisch* für Chardonnay), Sauvignon Blanc und Gewürztraminer reicht das regionaltypische Sortenangebot, das die Familie Gross auf etwa 50 Hektar Rebfläche kultiviert.

Winzer Alois Gross setzt auf strikte Qualitätsorientierung und keltert vielschichtige und in jeder Hinsicht kost-bare Weine. Als Mitglied der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter „STK“ ist es ihm ein wichtiges Anliegen, regionaltypisch steirische Weine zu vinifizieren. Die Wurzeln der STK-Weingüter reichen bis Mitte der 1980er zurück, sie wurden mit dem Weinstil „Steirische Klassik“ berühmt. Der Name „Steirische Terroir- und Klassikweingüter“ bedeutet, dass die Weine der besten Lagen gemeinsamen Qualitätskriterien entsprechen müssen. Der mit großer gegenseitiger Wertschätzung verfasste Codex mit einer Klassifizierung des Sortiments der STK-Weingüter erleichtert dem Weinliebhaber die Orientierung. Dies und die Philosophie des Winzers prägen die Arbeit im Weingut.

Das konsequente Qualitätsstreben im Weingut Gross schätzt vor allem eine treue Schar von Stammkunden. Aber auch in Gastronomie sowie Weinfachpresse erfreuen sich die Weine wachsender Beliebtheit, und der Exportanteil nimmt zu. Ein Indikator für den Erfolg der Philosophie des Weingutes sind die vielen hohen Auszeichnungen nationaler wie internationaler Verkostungen der letzten Jahre. Der Sauvignon Blanc Privat 2001 etwa erreichte mit 97 „Falstaff“ Punkten die bis heute höchste Bewertung, die einem steirischen Wein je zuteil wurde.

2. WEINPHILOSOPHIE

Das Ziel von Winzer Alois Gross ist es, aus den regionaltypischen Rebsorten der Südsteiermark die bestmöglichen Weine eines jeden Jahrgangs zu kreieren. Gross-Weine sind somit Botschafter ihres Jahrgangs und ihrer Lage. Die klimatischen Bedingungen eines Weinjahres und die Bodenbeschaffenheit verleihen ihnen einen unverwechselbaren Charakter. Die Arbeit im Weingarten und Keller vergleicht Alois Gross gerne mit der Kindererziehung: Was braucht der Wein, um sich seinen Anlagen entsprechend bestmöglich entwickeln zu können, was ist ihm zumutbar, ohne ihn zu „überfordern“?

Das ökologische Gleichgewicht im Weingarten ist ein wichtiges Gut, Erfahrungen mit regionstypischen Rebsorten, Boden und Klima werden stets an die nächste Generation weitergegeben. Nachhaltiges Arbeiten mit der Natur und die Stärkung des Ökosystems auf den Rebflächen zählen neben dem Qualitätsstreben zu den zentralen Zielen der Weingartenarbeit. Die Familie Gross respektiert den natürlichen Lebenszyklus des Rebstocks, was mehrmalige Lesedurchgänge notwendig macht.

Reife Früchte werden dann von Hand geerntet und umgehend im Presshaus lagen- und sortenspezifisch verarbeitet.

Eine schonende Vorgangsweise prägt auch die Arbeit im Keller. Dabei ist wesentlich, die Qualität, die am Weinstock wächst, zu bewahren. Die Schulung der Weine erfolgt je nach Rebsorte, Lage und Jahrgang unterschiedlich – für jede Weincharge wird die richtige Wahl getroffen. Nach einer schonenden Pressung kommen für die Vergärung sowohl moderne Edelstahl tanks als auch traditionelle Holzfässer zum Einsatz. Die Lagenweine erhalten nach einem behutsamen Ausbau die Möglichkeit zur ausgiebigen Reifung. Die Kontrolle im Keller erfolgt mit Hilfe von modernsten Anlagen, und doch sind es letztendlich die Gaumen von Johannes, Michael und Alois Gross, die entscheiden, wie sich die Weine entwickeln.

3. FAMILIENTRADITION

1907 verschrieb sich die Familie Gross dem Weinbau und ist noch heute ein typischer Familienbetrieb. Eine Generation steckt die nächste mit der Leidenschaft für den Wein an:

Alois Gross gilt als einer der Pioniere des steirischen Weines und verfiel in Keller und Weingarten seine Qualitätsphilosophie. 1984 übernahm er den Betrieb von den Eltern und kann nun die jahrelange Erfahrung in der Vinifizierung eigenständiger, charaktervoller Weine an seine Söhne weitergeben.

Johannes ist leidenschaftlich gerne Weinbauer. Mit Bodenständigkeit und Weitblick setzt er sich für nachhaltige Arbeit mit der Natur ein. Er kümmert sich in aller Ruhe und wohl bedacht um die Vinifikation im Keller. Seit Juli 2009 ist er stolzer Papa von Annika.

Wenn es um Wein geht, zeigt sich **Michael** besonders wissbegierig und weltoffen. Er ist kurz vor Abschluss des Studiums „Önologie und Weinwirtschaft“ und praktiziert international. In jeder freien Minute ist Michael dem Familienbetrieb eine wertvolle Unterstützung und mit seiner Ausgeglichenheit die harmonische Mitte.

Ulrike blüht unter wissensdurstigen Weinliebhabern besonders auf: Voller Eifer und Herzlichkeit erzählt sie liebend gerne über Wein. Tatkräftig bewahrt Ulrike den Überblick im Haus und auch im Weingarten ist sie oft anzutreffen.

Veronika arbeitet in einer Wiener Kommunikationsagentur. Auch sie wurde mit der Leidenschaft für den Wein angesteckt und unterstützt die Familie in der Kommunikationsarbeit.

4. LAGEN

Es hat, abgesehen vom Klima, etwas mit Erdgeschichte zu tun, wenn der Sauvignon Blanc Nussberg und der Sauvignon Blanc Sulz, beide hervorragende Vertreter ihrer Sorte, sich in Struktur und Geschmack derart unterscheiden. Als sich vor etwa 19 Millionen Jahren die Fluten des subtropischen Restmeeres zurückzogen, hatten sie Unmengen von Mergeln, Tonen und Kalken aufeinander geschichtet. Flüsse und Winde trugen danach Kiese und Sande herbei und modellierten aus den Ablagerungen im Verlauf von Jahrtausenden Hügel um Hügel der Südsteiermark.

Bodenbeschaffenheit und Mikroklima des jeweiligen Standortes klingen heute in den Lagenweinen des Weingutes Gross nach. Der Ausbau erfolgt je nach Sorte unterschiedlich, zum Teil auch im kleinen Eichenfass. Am Gaumen präsentieren sich die Weine finessenreich, zeigen Tiefgang und ein vielschichtiges Aromenspektrum. Ihr Reifepotential ist außergewöhnlich hoch.

Die Trauben der Rieden Ratscher Nussberg, Kittenberg, Perz und Sulz werden in vollreifem Zustand geerntet. Zusammen mit den anderen STK-Weingütern wurde eine Lagenklassifizierung geschaffen, die sich in Erste STK Lage und Grosse STK Lage teilt. Beim Weingut Gross zählen aufgrund dieser Klassifizierung die Lagen Kittenberg, Perz und Sulz zur Ersten STK Lage, der Ratscher Nussberg ist eine Grosse STK Lage.

ERSTE STK LAGE

Erste STK Lage bezeichnet Weine aus hohen Hanglagen mit einem sehr günstigen Mikroklima, das im Herbst ein frühes Abtrocknen und somit eine optimale Ausreifung des Traubengutes garantiert. Die Ausrichtung dieser Lagen ist Süd-Ost bis Süd-West. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt mindestens 12 Jahre, die Weingärten sind naturnah und nachhaltig bewirtschaftet. Die Weine werden trocken und zu Qualitätsweinen ausgebaut, deren natürlicher Reifegrad mindestens 12,5%Vol. Alkohol ergibt. Prädikatsweine & Traminer sind naturgemäß vom trockenen Ausbau ausgenommen. Der Ernteertrag der Erste STK Lage ist stark limitiert, das Reifepotenzial der frühestens am 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf kommenden Weine beträgt mindestens 5 Jahre. Unsere Erste STK Lage Weine stammen aus den Lagen Kittenberg, Perz und Sulz.

KITTENBERG

Auf der Riede Kittenberg, einer Süd-Südwest Hanglage im Sausal, wachsen dank Verwitterungsböden aus Tonschiefer besonders feinnervige, elegant würzige und stark mineralische Weissburgunder und Sauvignon Blancs mit hohem Reifepotential. Die Winde der Koralpe streichen über die Weingärten des Kittenbergs und bringen kühle Nächte. Durch die daraus resultierende langsamere Reifung können die Trauben dieser besonderen Riede ein ausgeprägteres Sortenaroma entwickeln. Die Schwester und der Schwager von Ulrike Gross bewirtschaften die Rebhänge, das Lesegut wird aber im Weingut Gross verarbeitet.

PERZ

Obwohl nahe der kalkreichen Lage Nussberg, unterscheiden sich die Rieden Perz und Nussberg aus geologischer Sicht grundlegend. Perz liegt an den Oberhängen des Nussbergs und verfügt über lehmige Sandböden, die aus kalkfreien Flusssanden bestehen und nach Süden ausgerichtet sind. Diese verleihen dem hier wachsenden Muskateller eine ausgeprägt florale Note und verstärken dessen ohnehin intensives Fruchtbukett. Das Ergebnis sind bemerkenswert ausdrucksstarke und lagerfähige Muskateller.

SULZ

Die Riede Sulz ist eine nach Süd-Südwest exponierte Steillage und besteht vorwiegend aus schluffigem Lehm auf kalkhaltigem Schlier mit Sand- und Konglomerateinschlüssen. Muskateller und Sauvignon Blanc gedeihen hier vorzüglich. So präsentiert sich der Sauvignon Blanc Sulz als ein voller, tiefer Wein, der mit einer lagentypischen, salzigen Struktur aufwarten kann und von floralen Noten getragen wird.

GROSSE STK LAGE

Grosse STK Lage bezeichnet Lagen mit hervorragendem Terroir, das die Produktion von Weinen mit besonders ausgeprägtem Charakter und Reifepotenzial ermöglicht. Ihre Böden begünstigen die Entwicklung von großer Mineralität im Wein, beispielsweise mit einem hohen Anteil an Muschelkalk, Kalkmergel, Vulkangestein, Sand, Schotter und Schiefer. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt mindestens 15 Jahre, der Ernteertrag ist noch strenger limitiert. Weine der Grossen STK Lage haben ein Reifepotenzial von zumindest zehn Jahren und kommen frühestens am 1. Mai nach 18-monatigem Ausbau in den Verkauf. Die Grosse STK Lage vom Weingut Gross ist der Ratscher Nussberg.

RATSCHER NUSSBERG

Der Nussberg ist eine kesselförmige Süd-Südwestlage mit Hangneigungen bis zu 30° – und zählt auch dank seiner Bodenbeschaffenheit zu den hervorragendsten Lagen der Südsteiermark. An den Steilhängen des Nussbergs fühlt sich auf Böden aus Kalksandsteinen und Kalkmergel besonders der Morillon und der Sauvignon Blanc wohl, aber auch Weissburgunder und Gewürztraminer. Am Ratscher Nussberg führt diese optimale Verbindung aus Kalkmergel und Kalksandsteinboden sowie dem herrschenden Kleinklima, das sich aus der Kessellage ergibt, zu Weinen mit einzigartiger Struktur und Würze, die sich auch durch ihr vielschichtiges Aromenspiel und ihr hohes Entwicklungspotenzial besonders auszeichnen.

5. SORTIMENT

Den überwiegenden Anteil des Angebots vom Weingut Gross nehmen die bekannten südsteirischen Weinsorten ein. Neben dem dominierenden Welschriesling (24% der Rebfläche) wachsen Sauvignon Blanc (24%), Muskateller (18%), Weissburgunder (14%), Morillon (9%), Grauburgunder (2%), Sämling (1%), Gewürztraminer (1%) und Zweigelt (7%) in den Weingärten. Das Sortiment des Weingutes Gross gliedert sich in folgende Kategorien:

- Leichte und fruchtige Weine: In der hellen Flasche sind Welschriesling STK und Sämling erhältlich, Sie werden am besten jung getrunken und sind deshalb nicht in den Steirische Klassik-Kategorie erfasst.
- Die „Steirische Klassik“ präsentiert die sortentypisch-fruchtigen Weine, der Leitsorten Weissburgunder, Morillon, Grauburgunder, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc, die erst ab März des Folgejahres in den Verkauf gelangen.
- Die „Erste STK Lage“ steht für individuelle, hocharomatische Weine, die von den Lagen Sulz, Perz und Kittenberg stammen und mit einem guten Lagerpotenzial ausgestattet sind.
- Die „Grosse STK Lage“ zeichnet sich durch ihren unverwechselbaren Terroirgeschmack und ihre Individualität aus. Die Lage Nussberg mit den Sorten Morillon, Sauvignon Blanc, Weissburgunder und Gewürztraminer erfüllt die Kriterien dieser hochreifen steirischen Vorzeigeweine mit großem Lagerpotenzial.
- Als Rotwein führen wir den Blauen Zweigelt im Sortiment, der 13 Monate im großen Holzfass, zum Teil auch im kleinen Eichenfass lagert. Als Speisenbegleiter verfügt er über die Fähigkeit, vor allem Pasta- und Schinkengerichte ideal zu ergänzen.
- Edelsüsse Weine: In Jahrgängen mit außergewöhnlich günstigem Witterungsverlauf beschert die Natur dem Weingut auch Süßweine, zum Beispiel Trockenbeerenauslesen und Eisweine vom Gewürztraminer.

LEICHTE UND FRUCHTIGE WEINE

Neben den Markenlinien Steirische Klassik, Erste STK Lage und Grosse STK Lage bietet das Weingut Gross Weine, die sich durch ihre Individualität und hohe Qualität großer Beliebtheit erfreuen. Sie werden am besten jung getrunken und sind deshalb nicht in der Steirische Klassik-Kategorie erfasst.

WELSCHRIESLING STK

Der Welschriesling ist die südsteirische Weinsorte schlechthin. Seine Trauben sind kompakt, mittelgroß, walzenförmig und häufig mit einer Beitraube versehen. Die eher kleinen hellgrünen Beeren verfärben sich kurz vor der Lese ins Gelbliche. Als sehr spät reifende Sorte benötigt der Welschriesling entsprechende Lagen, um sein Potential entfalten zu können. Er wächst auf tertiären Lehm-, Schluff- und Sandböden, die eine ausgiebige Wasser- und Nährstoffversorgung ermöglichen.

Unser Welschriesling STK wird bei 17° Celsius etwa 15 Tage lang vergoren. Im Stahltank gereift, besticht er im Bukett durch seine reintonigen, frischen Fruchtnoten, am Gaumen durch eine fein balancierte, im Alkohol leichtere, klare Stilistik. Er ist ein feiner Aperitif und passt ausgezeichnet zu Vorspeisen wie Würsten und Sulz mit Kürbiskernöl, aber auch Salatgerichten, kalten Platten und leicht zubereiteten Süßwasserfischen.

SÄMLING SCHEUREBE

Der Sämling ist eine in Deutschland gelungene Kreuzung aus Sylvaner und Riesling, die buketintensive, blumige Weine hervor bringt. Auf mittelschweren bis schweren Kalk- und Mergelböden gedeiht der Sämling bestens. Seine Trauben sind häufig geschultert und tragen gelbliche Beeren. Nach rascher Traubenverarbeitung wird der Sämling bei 17 Grad Celsius knapp 20 Tage lang vergoren. Die Reifung findet im Stahltank statt. Dank intensiven Fruchtbuketts (Limetten, Schwarze Johannisbeere) und animierend trockenen Abgangs empfiehlt sich dieser Sämling als Aperitif oder Begleiter zu kalten Vorspeisen wie Mozzarella oder Rohschinken mit Melone.

STEIRISCHE KLASSIK-WEINE

Die Steirische Klassik ist auf die Leitsorten Weissburgunder, Morillon, Grauburgunder, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc beschränkt und wird vorwiegend im Edelstahltank ausgebaut. Steirische Klassik-Weine sind trocken ausgebaute, weiße Qualitätsweine, deren natürlicher Reifegrad höchstens 12,5%Vol. Alkohol ergibt und die man in den ersten drei Jahren am besten trinkt. Weine der Linie Steirische Klassik erkennt man an einer silbernen STK-Banderole oder an einem silbernen STK-Aufdruck auf der Kapsel.

WEISSBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK

Der Weissburgunder oder Pinot Blanc stammt eigentlich aus Frankreich, nimmt dort aber deutlich weniger Rebfläche als in Österreich ein. Er liebt lockere, nährstoff- und kalkreiche Böden. Die kleinen bis mittelgroßen, leicht geschulterten Trauben mit den kleinen wachsgelben Beeren reifen bereits Anfang bis Mitte Oktober aus. Leicht nussige bis brotliche Aromen prägen die eleganten, würzigen und ziemlich extraktreichen Weine. Der Weissburgunder wird bei 19° Celsius vergoren und reift nach ca. 20-tägiger Gärdauer im Stahltank. Er gilt als perfekter kulinarischer Allrounder, der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmoniert wie mit Pastagerichten und Kartoffelgratins.

MORILLON STEIRISCHE KLASSIK

Sein Name ist die steirische Variante der vielen Synonyme für den Chardonnay. Wie aber kommt der Wein, benannt nach der Grafschaft Morillon im südlichen Burgund, in die Steiermark? Dass der legendäre Habsburgerspross und Landesfürst Erzherzog Johann die Reben aus Frankreich mitgebracht habe, ist wohl ein Gerücht. Fest steht, dass der Morillon im 19. Jahrhundert in der Südsteiermark heimisch wurde und bis heute prächtig gedeiht. Er liebt warme, kalkhaltige Böden. Die mittelgroßen zylindrischen Trauben tragen gelbe bis bernsteinfarbene Beeren und reifen Mitte Oktober. Am Gaumen entfaltet der Morillon deutliche Ananastöne mit Anflügen von Zitronenschale und gerösteten Mandeln. Nach kurzer Maischestandzeit und schonender Pressung wird der Traubenmost bei 18° Celsius gut 20 Tage lang

vergoren. Ein Teil der Weinmenge reift im neutralen, älteren Holzfass, ein anderer wird im Stahltank ausgebaut. Der Morillon präsentiert sich als anpassungsfähiger Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, ebenso zu Kalbfleisch und Geflügel.

GELBER MUSKATELLER STEIRISCHE KLASSIK

Der Muskateller ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und Grundbestandteil international bekannter Weine wie VinDoux (Südfrankreich), Samos (Griechenland) und AstiSpumante (Italien). Er liebt warme, tiefgründige, sandige Böden mit geringem Kalkgehalt. Die langen, walzenförmigen bis leicht geschulterten Trauben tragen große gelbe Beeren und reifen recht spät. Der Wein besticht durch intensiv-fruchtige Duftfülle: Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Litschi sowie Anklänge von Rosenblüten. Die tiefe Frucht setzt sich am Gaumen, begleitet von nussiger Würze, fort. Toll balanciert erfrischt er bis zum Abgang.

Der Muskateller wird nach einer Maischestandzeit von vier Stunden schonend gepresst, bei 17° Celsius vergoren und reift nach einer Gärdauer von etwa 20 Tagen im Stahltank. Er empfiehlt sich als vorzüglicher Begleiter leichter Vorspeisen und würziger Gerichte der Ethno- oder Fusionsküche.

GRAUBURGUNDER STEIRISCHE KLASSIK

Ab 2009 wird der Grauburgunder erhältlich sein. Die kleinen, walzenförmigen Trauben des Grauburgunder mit den graublauen Beeren, die vorwiegend vom Nussberg stammen, reifen bereits Anfang bis Mitte Oktober und ergeben kräftige, extraktreiche Weine von goldgelber Farbe. Nach der Lese und kurzer Maischestandzeit wird das Traubengut schonend gepresst und der Most in Fässern zu 2000 Litern vergoren, ehe der Wein acht Monate lang mit intensivem Hefekontakt reift. Der Grauburgunder ist ein kraftvoller Begleiter und verlangt demnach ebensolche Gerichte. An der Seite von deftigen Fischen, Krustentieren, im eigenen Saft gebratenen Fleischgerichten und Wildgeflügel macht er eine ausgezeichnete Figur.

SAUVIGNON BLANC STEIRISCHE KLASSIK

Der Sauvignon Blanc mit seinen kleinen walzenförmigen Trauben voll gelbgrüner Beeren liebt leichte bis mittelschwere Böden mit guter Wasserführung. Die Weinphilosophie der „STK-Weingüter“ versucht, besonders die reichhaltigen und frischen Fruchtnoten des Sauvignon Blanc in Bukett und Geschmack herauszuarbeiten. Ein von Paprika und Spargel dominierter Aromaborgen zieht Nase und Gaumen in den Bann und federt das ausgeprägt pikante Säurespiel des trocken ausgebauten Weines ab. Nach kurzer Maischestandzeit, schonender Pressung und kontrollierter Vergärung bei 17° Celsius reift der Sauvignon Blanc im Stahltank. Er gilt zu Recht als optimaler Fischbegleiter, passt aber auch gut zu Gerichten mit Gemüsebeilagen und Aufläufen.

ERSTE STK LAGE-WEINE

Die Trauben für diese Weine stammen aus hohen Hanglagen mit einem sehr günstigen Mikroklima, das im Herbst ein frühes Abtrocknen und somit die optimale Ausreifung des Traubengutes garantiert. Die Ausrichtung dieser Lagen ist Süd-Ost

bis Süd-West. Weine aus diesen Lagen weisen einen ausgeprägt regionstypischen Geschmack auf.

Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt mindestens 12 Jahre, die Trauben werden in selektiver Handlese in mehreren Durchgängen und im Sinne einer hohen physiologischen Reife zu einem möglichst späten Zeitpunkt geerntet. Erste STK Lage-Weine werden frühestens nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht.

Weine der Linie Erste STK Lage erkennt man an der goldenen STK-Banderole oder einem goldenen STK-Aufdruck auf der Kapsel.

WEISSBURGUNDERKITTENBERG

Auf der Riede Kittenberg, einer Süd-Südwest Hanglage im Sausal, wächst dank phyllitischer Verwitterungsböden ein besonders feinnerviger, elegant würziger und stark mineralischer Weissburgunder mit hohem Reifepotential. Die Sorte stammt eigentlich aus Frankreich, nimmt dort aber deutlich weniger Rebfläche als in Österreich ein. Der Weissburgunder liebt lockere, nährstoff- und kalkreiche Böden. Die kleinen bis mittelgroßen, leicht geschulterten Trauben mit den kleinen wachsgelben Beeren reifen bereits Anfang bis Mitte Oktober aus. Nach kurzer Maischestandzeit wird der WeissburgunderKittenberg bei 18° Celsius vergoren, nach einer Gärdauer von ca. 27 Tagen und einem teilweisen biologischen Säureabbau reift er im großen Holzfass. Fisch und helles Geflügel rundet der WeissburgunderKittenberg hervorragend ab. Aber auch zu eleganten Vorspeisen oder überhaupt als Begleiter für das gesamte Menü ist er bestens geeignet.

SAUVIGNON BLANC KITTENBERG

Auf der Riede Kittenberg, einer Süd-Südwest Hanglage im Sausal, wächst dank phyllitischer Verwitterungsböden mit Muschelkalkauflage und daraus entstandener Braunerde ein besonders mineralisch würziger Sauvignon Blanc, den eine kühle Aromatik auszeichnet. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1406 zurück. Seit damals wurde diese Riede stets als Weingarten genutzt. Die kleinen, walzenförmigen Trauben voll gelbgrüner Beeren werden nach der Ernte und kurzer Maischestandzeit schonend gepresst und bei 17° Celsius im Stahltank kontrolliert vergoren. Die Reifung erfolgt traditionsgemäß im großen Holzfass. Als Speisenbegleiter passt er gut zu Spargelgerichten, Risotto, Pasta, Süßwasserfisch und hellem Geflügel.

SAUVIGNON BLANC SULZ

Die Riede Sulz ist eine nach Süd-Südwest exponierte Steillage und besteht vorwiegend aus schluffigem Lehm auf kalkhaltigem Schlier mit Sand- und Konglomerateinschlüssen. Die gute Wasserführung des Bodens behagt dem Sauvignon Blanc Sulz, der sich als voller, tiefer und runder Wein präsentiert. Seine Struktur ist der Lage entsprechend etwas salzig und er verfügt über eine Note, die etwas floraler ist als die des Sortenkollegen vom Nussberg. Die Trauben voll gelbgrüner Beeren werden nach der Ernte und kurzer Maischestandzeit schonend gepresst und bei 17° Celsius kontrolliert vergoren. Die Reifung erfolgt traditionsgemäß im großen Holzfass. Der Sauvignon Sulz mundet hervorragend zu Süßwasserfisch, Risotti, Spargel- und Pilzgerichten.

GELBER MUSKATELLER PERZ

Die Lage Perz ist eine Südlage mit Hangneigungen bis zu 20° und zählt – auch dank ihrer Bodenbeschaffenheit – zu den besonderen Lagen der Südsteiermark. An den Oberhängen verleihen warme, kalkfreie, lehmige Sandböden dem Muskateller eine ausgeprägt florale Note und verstärken dessen ohnehin intensives Bukett von Muskat, Zimt und Zitrus. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig-frisch und offeriert ein elegantes Säurespiel. Die langen, walzenförmigen bis leicht geschulterten Trauben tragen große gelbe Beeren und reifen recht spät. Nach der Lese und einer Maischestandzeit von 10 Stunden werden sie schonend gepresst und bei 18°Celsius kontrolliert vergoren; die Gärdauer beträgt ungefähr 27 Tage, danach erfolgt die Reifung in großen, neutralen Holzfässern. Der Muskateller Perz ist der perfekte Aperitif, schmeichelt aber auch leichten, geschmacksintensiven Gerichten wie Schinken mit Melone, Steinpilzcarpaccio oder frischem Schafkäse, Spargelgerichten mit leichter Marinade und Kräutern oder Steinbutt mit Zitronengras. Als perfekter Begleiter zeichnet sich der Wein auch in der aktuellen Ethno-Fusions-Küche aus, die Elemente der asiatischen Küche mit europäischen Einflüssen verbindet.

GROSSE STK LAGE-WEINE

Für Weine der Grossen STK Lage gilt zusätzlich zu den Richtlinien der Erste STK Lage-Weine, dass die Trauben für Grosse STK Lage-Weine in Weingärten mit hervorragendem Terroir reifen, was die Produktion von Weinen mit besonders ausgeprägtem Charakter und Reifepotenzial ermöglicht. Die Böden dieser Weingärten begünstigen die Entwicklung von großer Mineralität im Wein.

Grosse STK Lage-Weine stammen im Weingut Gross ausschließlich vom Ratscher Nussberg, einer kesselförmigen Süd-Südwestlage mit Hangneigungen bis zu 30°. Der Ratscher Nussberg zählt – auch dank seiner Bodenbeschaffenheit – zu den hervorragendsten Lagen der Südsteiermark. Grosse STK Lage-Weine werden frühestens nach 18-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht.

Weine der Linie Grosse STK Lage erkennt man an der goldenen STK-Banderole, am goldenen STK-Aufdruck auf der Kapsel und am „Nussberg-Etikett“.

RATSCHER NUSSBERG MORILLON

An den Steilhängen des Nussbergs, auf den warmen Rigosolböden aus Kalksandsteinen fühlt sich der Morillon besonders wohl. Den breiten Aromenbogen dieses Weines mit hohem Reifepotential dominieren Fruchtnoten – Zitrus, Banane, Dörrobst – und Gewürzkomponenten, das elegante Säurespiel erhöht das Trinkvergnügen. „Morillon“ ist die steirische Variante der vielen Synonyme für den Chardonnay. Die mittelgroßen zylindrischen Trauben tragen gelbe bis bernsteinfarbene Beeren, reifen Mitte Oktober und werden nach der Lese und einer ca. sechsstündigen Maischestandzeit schonend gepresst. Die Vergärung erfolgt teils in etwa 600 lt-Fässern (Stardin) und teils in etwa 300 lt-Fässern (Halben = halbes Stardin), danach Hefekontakt und 15 Monate Reifung in zur Hälfte neuen Barriques. Ob Krustentiere oder Kalbfleisch, Kaninchen oder Wachteln, das kulinarische Einsatzgebiet des Morillon Nussberg kennt kaum Grenzen.

RATSCHER NUSSBERG SAUVIGNON BLANC

Auf den Böden aus Kalkmergel und Kalksandstein der Steilhänge des Nussberges findet der Sauvignon Blanc ideale Wachstumsbedingungen vor und dankt es mit einer unglaublichen, von Kräuterkomponenten dominierten Aromenfülle, einem fein-mineralischen Säurespiel und extremer Lagerfähigkeit. Die kleinen, walzenförmigen Trauben voll gelbgrüner Beeren werden nach der Lese und kurzer Maischestandzeit schonend gepresst und bei 18° Celsius kontrolliert in etwa 600 lt-Fässern (Stardin) und etwa 300 lt-Fässern (Halben = halbes Stardin) vergoren. Die Reifung erfolgt im großen Holzfass. Der Sauvignon Nussberg passt vortrefflich zu Fischgerichten, hellem Geflügel und weißem Spargel, macht aber auch als Solist eine tolle Figur.

RATSCHER NUSSBERG WEISSBURGUNDER

Einen kleinen, nur nach Süden geneigten Flecken unserer Paradelage Nussberg haben wir mit Weissburgunder bepflanzt. In Jahren mit langer Vegetationszeit ohne Botrytis-Befall können seine Trauben physiologisch voll ausreifen und die spezifischen Merkmale von Klima und Boden in sich aufnehmen. Der Traubenmost wird in teilweise neuen etwa 600 lt-Fässern (Stardin) und etwa 300 lt-Fässern (Halben = halbes Stardin) vergoren und reift in diesen 15 Monate lang mit intensivem

Hefekontakt. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlich mineralisch-würziger Weissburgunder mit hohem Entwicklungspotential. Um seine enorme Lagerfähigkeit zu unterstreichen, füllen wir ihn ausschließlich in Magnum-Flaschen ab und bringen ihn erst 30 Monate nach der Ernte auf den Markt. Der Weissburgunder Nussberg Magnum präsentiert sich als fast uneingeschränkt einsetzbarer Begleiter der Festtagsküche. Zu Kalbfleisch, Kaninchen, Geflügel, aber auch zu Krustentieren mundet er vorzüglich.

RATSCHER NUSSBERG GEWÜRZTRAMINER

Auf einer Abbruchstelle, die entstand, als vor 8 bis 12 Mio. Jahren der Kessel von Ratsch einbrach, wurde unser Gewürztraminer auf Terrassen gepflanzt. Dort findet man Tufflagen aus Flugasche von den Vulkanen der Südoststeiermark, die eine Mächtigkeit von bis zu 3 m aufweisen. Die Terrassen des Ratscher Nussbergs schaffen in rund 400 m Höhe ein sehr ausgeglichenes Klima, indem sie Wärme tagsüber speichern und nachts abstrahlen. Dem haben wir wahrscheinlich auch die außergewöhnliche erste Ernte im Jahr 2003 zu verdanken. Der Gewürztraminer, bekannt für seinen betörenden Rosenduft, besticht am Gaumen durch Länge und ein vielschichtiges Aromenspiel. Auf die kleinen Trauben mit den gelbroten bis rötlichen Beeren wartet nach der Ernte eine lange Maischestandzeit, anschließend wird der Most teils in etwa 600 lt-Fässern (Stardin) und teils in etwa 300 lt-Fässern (Halben = halbes Stardin) vergoren und reift dort 18 Monate. Am besten Sie genießen unseren Gewürztraminer solo, ansonsten empfehlen wir kräftige, stark gewürzte Speisen.

ROTWEIN

BLAUER ZWEIGELT

Anfang des 20. Jahrhunderts gelang es dem österreichischen Önologen Dr. Friedrich Zweigelt aus den Weinsorten St. Laurent und Blaufränkisch eine neue Sorte zu kreuzen. Diese, alsbald mit dem Namen ihres Züchters bedacht, sollte auch in klimatisch schwierigen Gegenden zu passablen Rotweinernten führen. Der Blaue Zweigelt vereint den relativ frühen Reifezeitpunkt des St. Laurent mit der Widerstandskraft des Blaufränkisch. Nach der ca. 10-tägigen Maischevergärung bei 28° Celsius und der zweiten Gärung im Holzfass reift unser Zweigelt 13 Monate im großen Holzfass, zum Teil auch im kleinen Eichenfass. Im Glas zeigt er ein sattes Rubinrot mit violetten Rändern, in der Nase dominiert sein ausgeprägtes Wildkirscharoma, welches am Gaumen gepaart mit Zwetschke wiederkehrt. Gut eingebundene Tannine und ein zarterherber Abgang runden das Geschmacksbild perfekt ab. Als Speisenbegleiter verfügt unser Zweigelt über große Fähigkeiten. Er passt zu Rohschinken wie zu Pastagerichten, zu gekochtem Rindfleisch oder Bratgeflügel.

EDELSÜSSE WEINE

GEWÜRZTRAMINER EISWEIN

Der Eiswein ist ein Geschenk der Natur. Nur in Jahrgängen mit extrem günstigem Klimaverlauf kann diese rare Köstlichkeit in den heimischen Breiten geerntet werden. Mehrere Wintertage lang muss das Thermometer mindestens 8° Celsius unter dem Gefrierpunkt verbleiben, erst dann werden die vollreifen Trauben von Hand geerntet.

Der Großteil des Wassers in den Beeren bleibt als Eis in der Presse zurück, während die geringe Mostmenge mit Aromastoffen und Zucker (26° KMW) angereichert ist. Die Vergärung dauert etwa 45 Tage und findet wie die 9-monatige Reifung im kleinen Holzfass statt.

Das Aroma des Gewürztraminer Eisweins verführt mit einer Fruchtfülle aus Dörrobst, Marillen und Ananas, die sich am Gaumen, ergänzt durch reife Pfirsiche fortsetzt. Trotzdem hat er eine elegante, nicht zu üppige Textur. Am besten genießt man den Gewürztraminer Eiswein für sich selbst, oder zu mäßig süßen Nachspeisen, Rotschmier- oder Blauschimmelkäse.

GEWÜRZTRAMINER TROCKENBEERENAUSLESE

In klimatisch ausgezeichneten Jahren lässt das Weingut Gross einen Teil der Gewürztraminertrauben länger am Stock, um sie gezielt dem Befall durch *Botrytis cinerea*, einem Edelschimmelpilz, auszusetzen. Das Wasser in den Beeren verdunstet dadurch, in den rosinenartig geschrumpften Früchten bleiben die hochkonzentrierten Inhalts- und Aromastoffe zurück, die es durch rasche Pressung zu erhalten gilt.

Die Vergärung erfolgt im kleinen Holzfass und dauert um die 55 Tage. Danach lagert der Wein zehn Monate, ebenfalls im kleinen Fass. Der minimale Zuckeranteil im Most der Trockenbeerenauslese liegt über 30° KMW.

Die Gewürztraminer Trockenbeerenauslese ist der Meditationswein par excellence und sollte am besten solo, allenfalls von dezent süßen Desserts begleitet, genossen werden. Sein opulentes Bukett suggeriert einen Korb voller Dörrfrüchte aus der Levante. Am Gaumen dominieren klar ausgeprägte Fruchtaromen wie Litschi und Pfirsich. Er besticht durch sein enormes Reifepotential!

6. AUSZEICHNUNGEN

Besonders stolz ist die Familie Gross auf folgende Prämierungen:

KITTENBERG

Weissburgunder 2008

Falstaff Weinguide 2009/2010: (90-92) Punkte

Sauvignon blanc 2008

Falstaff Weinguide 2009/2010: (90-92) Punkte

Sauvignon blanc 2007

Gault Millau 2009: 18 / 20 Punkte

PERZ

Gelber Muskateller 2008

Falstaff Weinguide 2009/2010: (92-94) Punkte, höchst bewerteter Muskateller

Gelber Muskateller 2007

Kleine Zeitung Verkostung: 1. Platz

Gelber Muskateller 2007

wein-plus.de: 91 Punkte

RATSCHER NUSSBERG

Weissburgunder 2003

Falstaff-Guide 2008 / 09: 94 Punkte

Weissburgunder 2003

Gault Millau 2009: 18,5 / 20 Punkte

Weissburgunder 2003

Vinaria Burgunderverkostung: 3. Platz

Sauvignon blanc 2007

Gault Millau 2010: 19 / 20 Punkte

Sauvignon blanc 2007

Falstaff Weinguide 2009/2010: (92-94) Punkte

Sauvignon blanc 2007

Vinaria Sauvignon blanc Verkostung 2009: Österreichs bester Sauvignon blanc 2007

Sauvignon blanc 2007

Vinum-Verkostung Sauvignon blanc: 17,5 Punkte Höchstbewertung

Sauvignon blanc 2007

Österreichs beste Weißweine: 5 Gläser

Sauvignon Blanc 2006

Vinaria: 3 Sterne-Wein

Sauvignon Blanc 2006

wein-plus.de: 91-93 Punkte

Sauvignon blanc 2003

Falstaff-Guide 2005 / 06: 95 Punkte

Sauvignon blanc 2001

BeverageTesting Institute (USA): 90 Punkte

Sauvignon blanc 2001

Falstaff-Guide 2003 / 04: 94 Punkte

Sauvignon blanc 2001

Internationale Sauvignon blanc Verkostung, Jahrgang 2001, Winkler, Aschau: 1. Platz

Sauvignon blanc 2001

wein-plus.de: 91 Punkte

Sauvignon blanc 2000

TheWineAdvocate: Sauvignon Blanc-Verkostung älterer Jahrgänge im April 2006, 90 + Punkte

Morillon 2007

Falstaff Weinguide 2009/2010: (92-94) Punkte

Morillon 2006

Gault Millau 2009: 18 / 20 Punkte

Morillon 2003

Falstaff-Guide 2006 / 07: 95 Punkte

Morillon 2001

"Vinaria" Chardonnay Verkostung: 2. Platz

Morillon 2000

Chardonnay of the World: Großes Gold

Gewürztraminer 2007

Falstaff Weinguide 2009/2010: (91-93) Punkte

Gewürztraminer 2007

Österreichs beste Weißweine: 5 Gläser

Gewürztraminer 2006

Vinaria: 3 Sterne-Wein

Gewürztraminer 2003

Gault Millau: 19 / 20 Punkte (kein Weißwein wurde besser bewertet)

SULZ

Sauvignon blanc 2008

Falstaff Weinguide 2009/2010: (91-93) Punkte

Sauvignon blanc 2008

wein-plus.de: 91 Punkte

Sauvignon blanc 2007

Falstaff-Guide 2008 / 09: 94 Punkte

Sauvignon blanc 2007

Gault Millau 2009: 18 / 20 Punkte

Sauvignon blanc 2007

Salon Wein: 2008 und 2009

Sauvignon blanc 2007

wein-plus.de: 91 Punkte

PRIVAT

Sauvignon blanc 2006

Gault Millau 2010: 19 Punkte

Sauvignon blanc 2006

wein-plus.de: 93 Punkte (zweithöchste Bewertung in der Steiermark)

Sauvignon blanc 2003

Gault Millau 2008: 19 Punkte

Sauvignon blanc 2001

Falstaff-Guide 2004 / 05: 97 Punkte (die bis heute höchste Bewertung, die einem steirischen Wein je zuteil wurde)

Sauvignon blanc 2000

wein-plus.de: 94 Punkte (Höchstbewertung in der Steiermark)

STEIRISCHE KLASSIK

Sauvignon blanc 2008

Falstaff Weinguide 2009/2010: 90 Punkte

Gelber Muskateller 2007

Gault Millau 2009: 17 / 20 Punkte

EDELSÜSSE WEINE

Morillon TBA 2007

Falstaff Weinguide 2009/2010: 93 Punkte

Gewürztraminer TBA 2006

Vinaria Prädikatswein - Finale 2009: 18,3 / 20 Punkte (Bester Traminer, gesamt unter den besten fünf)

Gewürztraminer TBA 2006

wein-plus.de: 93 Punkte

WEINFÜHRER

Bewertungen des Weinguts Gross in nationalen und internationalen Weinpublikationen.

- Salon Winzer: im Kreis der Auserwählten 2009
- „Falstaff“ Weinguide 2009/10: ****
- „Falstaff“: die 25 beliebtesten Weingüter
- „Wo isst Österreich?“ 2010: 3 Kellerkatzen + Ehrenkellerkatze
- „Vinaria“. Der Weinguide 2009/2010: *** Winzer
- „Gault Millau“ 2010: 3 Trauben, Weißweine 19/20
- „A la Carte“ 2010: Die besten Weingüter
- Wine Report, Tom Stevenson: Top-10-Betrieb/Österreich

7. PARTNERSCHAFTEN

STK-WEINGÜTER

Das Weingut Gross ist Mitglied der Gruppe „Steirische Terroir- und Klassikweingüter“, einer freien Vereinigung von Weingütern mit größtem Engagement für die regionstypische Weinkultur.

www.stk-wein.at

TFA - I U FELIX AUSTRIA

Unter diesem Motto haben sich neun herausragende österreichische Winzer zusammen getan, um den Genuss österreichischen Weins im benachbarten Deutschland zu fördern.

www.tu-felix-austria.de

MG WEIN

Die "Marktgemeinschaft Steirischer Wein" - kurz MG Wein genannt - wurde 1987 als Verein gegründet und stellt einen Zusammenschluss der steirischen Weinwirtschaft dar.

www.steirischerwein.at

8. KONTAKT

Weingut Gross

8461 Ratsch an der Weinstrasse 26

Tel. +43 (0) 3453 2527

Fax +43 (0) 3453 2728

weingut@gross.at

www.gross.at

Weinverkauf

März bis November, Montag bis Samstag von 10 bis 19 Uhr

Dezember bis März, auf Anfrage