

Partnerwahl - welcher Wein passt zu...

Dorli Muhr leitet die Kommunikationsagentur Wine+Partners und macht selbst Wein am Spitzerberg in Carnuntum. Ihre Leidenschaft ist es, Gerichte und Getränke perfekt abzustimmen.



Weinexperin Dorli Muhr. © Anna Stoecher

In meiner Jugend hatten steirische Weine noch kein sehr anspruchsvolles Image, und Schilcher zählte man überhaupt eher zu den Kuriositäten. Besucher:innen aus dem Ausland stellten wir auf die Mutprobe: „Traust Du Dir so viel Säure zu?“ Meine Jugend ist lange her und das Klima hat sich noch rasanter verändert als mein Äußeres. Gerade erlebten wir den heißesten Tag aller Zeiten. In vielen Gebieten werden die Weine mittlerweile so kräftig, dass die Produzent:innen neue Klimazonen ins Auge fassen. Nun ist der Moment der Weststeiermark gekommen! Die Weinberge liegen hoch oben, sind sonnenverwöhnt und dennoch von kühlen Winden umspielt,

die von der Koralpe abströmen. Die Klimaerwärmung ist auch hier zu spüren: die Schilcherweine reifen heute hocharomatisch aus, bringen runden Körper und eine erfrischende Säurestruktur. Einfach ideal, wenn man im Sommer etwas Köstliches kocht und das richtige Getränk dazu sucht.

Die Familie Langmann weiß das nur zu gut, denn die drei Generationen, die gemeinsam das Weingut betreiben, genießen nicht nur selbst für ihr Leben gerne gute Küche, sondern sie betreiben auch einen Buschenschank in mehr als pittoresker Lage, wo feine Gerichte angeboten werden. Fragt man die Langmanns nach ihren Lieblingsspeisen zum Schilcher, so nennen sie Grillhendl mit Zitronen-Kräuter-Marinade, Koteletts mit Gurken-Dill-Salat und Rinderfilet-Salat mit Rucola und Parmesan. Die mediterrane Nähe der Weststeiermark kann man also auch an den Rezepten ablesen.



Schilcher wird aus der Sorte Blauer Wildbacher vinifiziert und ist ein schillernder Roséwein. Die Sorte ist genetisch mit dem Blaifränkisch verwandt, wohl deshalb hat der Schilcher dieses Talent, seine Herkunft präzise auszudrücken. Es macht also Sinn, nach der

Weinbergslage zu fragen. Mein Lieblingsschilcher kommt aus der kleinen Ried Edla, die auf gut 600 Metern liegt und auf der die Reben in kristallinem Schiefer wurzeln. Der Wein ist wunderbar beerig-aromatisch, zeigt schöne Reife am Gaumen, mit einer frischen Säure und mit diesem unnachahmlich-zarten Gerbstoff, den ich an Schilcher so liebe. Besser kann der Sommer gar nicht schmecken!

Weingut Lex Langmann

Langeegg 23, 8511 St. Stefan/Stainz UVP € 22,-,

www.weingut-langmann.at

Ist es gelungen? Hat es geschmeckt? Schreiben Sie mir an d.muhr@wine-partners.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at