GELBER MUSKATELLER GAMLITZ - MAGNUM 2024

BIO

Gross, Südliche Steiermark

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Holunderblüte
Litschi
Zitrone
Grapefruit

STIL

erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2049
8 bis 10°C
Weißwein oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Muscat / Muskateller

WEINBEREITUNG

WEINGUT GROSS

1907 kaufte **Heinrich Gross** einen ersten Weingarten am Witscheiner Herrenberg nahe der slowenischen Grenze und legte den Grundstein für das Weingut Gross in Ratsch an der Weinstraße. **Alois Gross** übernahm 1984, wurde 1991 von Falstaff zum Winzer des Jahres gekürt und übergab 2006 an seine Söhne **Johannes** und **Michael**, die mit 19 bzw. 21 Jahren einstiegen. 2018 teilten sich die Brüder die Weinberge. Michael gründete mit Vino Gross ein eigenes Projekt in Slowenien, Johannes blieb mit seiner Frau **Martina** in Ratsch und führt das Weingut seit 2019 in sechster Generation.

Rund 37 Hektar reine Weißwein-Lagen ziehen sich über Steilhänge mit bis zu 85 Prozent Neigung, wo kaum eine Maschine Platz findet. Die Böden reichen von kalkigem Opok (Kalkmergelboden) bis zu vulkanischem Gestein, bewirtschaftet wird biologisch zertifiziert und größtenteils von Hand. Im Keller setzen Johannes und Martina auf Geduld und langen, unaufgeregten Ausbau, ohne feste Vorgaben für Maischestandzeit oder Schwefeleinsatz.

Warum Gross?

Wer an die Südsteiermark denkt, denkt zuerst an Sauvignon Blanc. Das Weingut Gross zeigt jedoch, wie viel mehr in der Region steckt, mit dichten Weißburgundern und kräftigen Morillons, der regionalen Bezeichnung für die Rebsorte Chardonnay. Johannes und Martina Gross lassen jedem Wein die Zeit, die er für den Ausbau braucht, ob im Stahltank oder im großen, alten Holzfass. Das macht die Weine eigenwillig, aber verlässlich in ihrer Art. Für unser Sortiment steht das Weingut für eine Region, die über Sauvignon Blanc hinausgeht, und für Winzer, die ihren Weinen lieber zwei Jahre länger auf der Hefe geben, als sie zu früh auf den Markt zu bringen.

Die Weine

Der **Gamlitz Gelber Muskateller** eröffnet das Sortiment unkompliziert und geradlinig, blumig in der Nase und mit angenehmem Zug. **Mitzi** ist ein schwungvoller Muskateller und trägt den Namen von Johannes' Großmutter. Er zeigt sich wärmer und dichter als der Gamitz, mit mehr Gewicht am Gaumen und einer charakteristischen Muskatnote, der bis in den Abgang durchhält. Benannt nach dem Schutzpatron des Wetters steht **Jakobi** für den Sauvignon Blanc der Gebietsweinklasse und verbindet würzige Kräuternoten mit einer knackigen, fast salzigen Frische. Der **Ehrenhausen Morillon „Startin“** wirkt kräftiger und dichter, mit einer leicht rauchigen Tiefe im Kern und einer Säure, die ihm Kontur gibt.

Unter den Einzellagen macht **Ried Sulz Sauvignon Blanc Erste STK** den Anfang, gewachsen auf schwerem Kalkmergel und in der Nase reifer und würziger als Jakobi, mit einem langen, leicht harzigen Nachhall. **Ried Nussberg „Pretschnigg“ Morillon Große STK** stammt aus einer der ältesten Parzellen des Nussbergs und zeigt sich vielschichtig zwischen gelber Frucht, tropischem Obst und nussigen Noten, getragen von einer kühlen, fast salzigen Spannung. Aus derselben Lage kommt **Ried Nussberg „Stauder“ Weissburgunder Große STK**, ein Weißburgunder von großer Präzision, der Steinobst und Nussigkeit in ein feines, fast strenges Gerüst fasst. Ganz am Ende des Sortiments steht die **Welschriesling TBA**, eine Trockenbeerenauslese aus edelfaulen Beeren, die nur in wenigen Jahrgängen überhaupt entsteht und mit ihrer konzentrierten Süße und Zitrusfrische einen seltenen Kontrast zu den trockenen Weinen des Betriebs bildet.

Weinberg & Keller

Die steilen Hänge um Ratsch und Ehrenhausen, streckenweise bis zu 85 Prozent geneigt, lassen kaum die Arbeit mit Maschinen zu. Auf dem terrassierten Nussberg sorgen die Steillagen für kühle Nächte, die den Weinen auch in warmen Jahrgängen Frische sichern. Johannes und Martina Gross bewirtschaften ihre Weingärten überwiegend von Hand, verzichten auf Herbizide und Insektizide und düngen mit selbst hergestelltem Kompost. Hackschnitzel aus dem eigenen Wald und eine biologische Kläranlage runden die Kreislaufwirtschaft des Betriebs ab. Für die Riedenweine gilt zusätzlich eine strenge Ertragsbegrenzung von 4.500 Litern pro Hektar, gelesen wird ausschließlich von Hand und erst bei voller Reife. Jede Lage wird eigenständig ausgebaut, ohne starre Richtlinien für Maischestandzeit oder Pressung. Im Keller gären die Weine spontan, meist in großen, neutralen Holzfässern zwischen 900 und 2.400 Litern, und bleiben je nach Wein bis zu zwei Jahre auf der Vollhefe, bevor sie größtenteils unfiltriert auf die Flasche kommen.