

Löss!

- Warum hat Riesling vom Löss so wenig Ansehen?
- Winzer aus Österreich und Deutschland diskutieren und testen

Legendär

- Die roten Etiketten von Bruno Giacosa 1967 bis 2004
- Zweigelt-Vertikalen: Jürgen Ellwanger und Weingut Winkler-Hermaden

Edel

- Winzer-Champagner
- Weine von Sizilien
- Sauvignon blanc von Peter Skoff

€ 7,90 / CHF 13,50



Gg

PLUS BEILAGEN

- Steirische Lagen- und Reserveweine
- wein.pur Next.Generation

Domäne Kranachberg: Wein vom Meeresboden

Eine Weinbau-Domäne, die nach einer Lage benannt ist, ist in Österreich ziemlich selten. Peter Skoff und seine Familie leben am und den Kranachberg.



Die Familie Peter Skoff lebt den Kranachberg in all seinen Facetten.

Die Familie von Peter Skoff hat ihr Weingut „Domäne Kranachberg“ genannt. Einerseits, um eine Unterscheidung von den vielen anderen Skoffs im Gebiet möglich zu machen, andererseits, um die Verbundenheit mit ihrer unmittelbaren Heimat auszudrücken. „Da alle Weingärten (rund 25 ha) rund um unser Haus liegen, hat sich das angeboten“, sagt Seniorchef Peter Skoff. „Der Ortsbezug ist uns wichtig.“ Der Kranachberg zwischen Gamlitz und Leutschach in der Südsteiermark bezeichnet eine Großlage mit rund 120 ha. Nach der derzeit laufenden neuen Lagenabgrenzung und -definition werden davon „ca. 80 ha weiterhin als Kranachberg bezeichnet werden dürfen“, schätzt Peter Skoff senior.

Südsteirischer Meeresboden

Der Boden des Kranachberges ist extrem vielfältig. Von den Randgebirgen wie Korralpe und Gleinalpe war Verwitterungsschutt in die Becken gelangt. Diese wurden dann vor rund 10 Millionen Jahren mehrere Male vom Mittelmeer her geflutet und mit Sand und Kalk bedeckt. Weitere Eintragungen durch Flüsse aus den Randgebirgen sorgten dafür, dass sich nun Meeres- und Fluss-Sedimente abwechseln. Diese Formationen sind als Kreuzbergsschichten bekannt. Prägend für die Kranachberg-Weine ist sandiger, wasserdurchlässiger Meeresschotter. „Wir tun uns in reifen, warmen Jahren leichter, weil wir durch die Höhenlage (bis 500 m) und die sandigen Böden ohnehin eine höhere Säure

in den Weinen haben. Das macht die Weine auch in heißen Jahren frisch“, erzählt Markus Skoff. „Und weil der Boden kaum Wasser hält, können wir bald nach Regenfällen wieder in die Weingärten fahren.“ Das ist eine diffizile Angelegenheit, denn die Lagen sind sehr steil und in Fallrichtung bepflanzt. „Da sind schon ein paar ‚schwarze Pisten‘ dabei“, lacht Markus und bemerkt: „An der Schneeschmelze merkt man, wo die exponiertesten und steilsten Hänge sind. Das sind auch die besten für den Weinbau.“ Über den angestrebten Stil sagt er: „Unsere Kranachberg-Weine sollen gehobene Klasse sein, die Lage und den Boden spürbar machen, Wertigkeit und Trinkspaß verbinden. Die vergangenen Jahrgänge haben wir

etwas früher geerntet, um im Alkohol leichter zu bleiben. Die Weine sind gut lagerfähig. Wir wollen möglichst wenig eingreifen, denn mit etwas Flaschenreife relativiert sich das ohnehin wieder."

In der Ruhe liegt viel Kraft

Und wenn man beobachtet, wie die Familie gemeinsam in Ruhe verkostet, jede Meinung nicht nur gelten lässt, sondern bereit ist, voneinander zu lernen, kann man erahnen, woher ihre Kraft kommt. Schön, dass die Weine das auch widerspiegeln: Ruhe und Besonnenheit, Stilbrüche sind nicht zu finden. Sauvignon blanc vom Kranachberg von Peter Skoff – Domäne Kranachberg: Das sind Weine mit Handschrift und Herkunft. Getreu dem Motto: „Wir wollen die Stärken unserer Lagen nützen und das herzeigen, was die Weingärten hergeben können – nicht mehr, nicht weniger.“



Ruhig und besonnen wie ihre Schöpfer: Sauvignon blanc vom Kranachberg von Peter Skoff.

Sauvignon blanc Kranachberg.pur

Die Familie Peter Skoff lud **wein.pur** zu einer exklusiven Vertikalverkostung von Sauvignon blanc Kranachberg und Sauvignon blanc Reserve vom Kranachberg. Neben Peter senior und Anna Skoff und ihren Söhnen Markus und Peter junior haben für **wein.pur** Chefredakteur Alexander Magrutsch und Alexander Lupersböck die Weine probiert. Kommentare der Winzer unter Anführungszeichen (DV = Drehverschluss, NK = Naturkork, MAG = Magnum).

Sauvignon blanc Kranachberg

Die Weine werden von mindestens 15 Jahre alten Reben gelesen und in Stahltanks und gebrauchten großen Holzfässern vergoren und ausgebaut. Jede Charge sieht beide Behältnisse.

2014 Sauvignon blanc Kranachberg (Fassprobe) DV

Peter jun.: „Wir sind mit den Weinen sehr zufrieden, aber es ist ein Jahrhundert-Jahrgang: Die Arbeit brauchen wir 100 Jahre nicht mehr ...“

Aus dem letzten von 3 Lesedurchgängen; Säure merkbar, aber schön reif; knackige Cassisfrucht, frisch, kernig. Und bereits wunderbar antrinkbar, vielversprechend!

2013 Sauvignon blanc Kranachberg DV

Füllig, Holunderblüten, ein Hauch Karamell, seidig-kühler Stoff, mit schöner Länge. Elegant, zart, lebendig. Wird mit Luft zunehmend knackig, feinstrahlige Mineralität. Holunder und Wacholder prägen die Frucht.

2012 Sauvignon blanc Kranachberg DV

Braucht etwas Luft; zart rauchig, reduktiv; fein erdig, bissige frische Nase, gelbfruchtig, auch reife Grapefruit mit schöner Pikanz dahinter. Braucht Zeit zur Entwicklung, blüht immer mehr auf, geschmeidig.

2011 Sauvignon blanc Kranachberg DV

Peter jun.: „In diesem Jahr merkt man den Vorteil der Lage. Der Wein hat mehr Feuer, mehr Frische, ist präzise.“

Feuerstein, reduktiv, samtiges Mundgefühl, dahinter funkeln viele Facetten, Fenchelgrün, Kräuter, Wacholder-Würze. Verspielte Kraft, knisternd, animierend und lang.

2010 Sauvignon blanc Kranachberg DV

Markus: „Um diese Reife zusammenzubringen, war es viel Arbeit im Weingarten, das war keine g'machte Wies'n.“
Kühle, präzise, knackige Frucht, Holunderblüten, freundliche Süße, der Körper ist schlank, die

Länge gut. Sehr klassisch und fruchtbetont, einladend fröhlich und duftig. Zeigt frische Mineralität.

2009 Sauvignon blanc Kranachberg DV

Markus: „Ein warmer Herbst, daher keine plakativen Weine, ein unspektakulärer guter Jahrgang.“
Reife Fruchtnoten, Marillen, Maracuja, zart vegetabil. Eine ganz dezente Milch-karamell-Note schwingt mit, pikante Holunderfrucht, cremig und extraktreich. Langer, mineralisch-salziger Ausklang.

2008 Sauvignon blanc Kranachberg NK

Markus: „Etwas kühler und feuchter, sehr fruchtige Weine. Unterschätzt.“

Süffig mit viel Druck, feinfruchtiger und pikanter Würze; klare Sauvignon-Frucht perfekt gestützt. Ein extrem facettenreicher Wein, von Vanille bis Salatgurke und Kümmel alle möglichen Aromen. Kraftvoll verspielt, faszinierend, packend, toll strukturiert. Großartig.

2007 Sauvignon blanc Kranachberg DV

Peter sen.: „Ein fantastisches, erinnerungswürdiges Jahr für uns Steirer, perfekt ausgewogen. Ab diesem Jahr haben wir etwas reduktiver gearbeitet.“

Salzige Duft-Note, jodig. Zeigt das volle Spektrum, was Sauvignon kann, von grasig bis exotisch, von roten Beeren bis Kakao. Kühle, noble Eleganz, kompakt, elegant vibrierend. Groß.

2006 Sauvignon blanc Kranachberg NK

Peter jun.: „Ein warmes Jahr, ähnlich 2009. Es gab weniger Tag-Nacht-Temperaturunterschiede. Hier haben wir auch etwas mit Säureabbau gespielt und wenig Schwefel verwendet, das spürt man.“

Schilfgras, Artischocken, Feuerstein und Vanille. Erste Reifepnoten, schöne Extraktsüße, zart röstig, warme Ausstrahlung, immer noch jugendliche Struktur. Geht auf.

2005 Sauvignon blanc Kranachberg NK

Markus: „Viel Regen, wir haben zwar ausgelesen, aber die Beeren waren fast rosa und wurden schnell überreif.“
Gemüse-Note im vollen Spektrum: der erste richtig reife Wein. Flieder, süße Blüten, plakative,



Markus und Peter Skoff jun. stehen für Kontinuität mit Entwicklung.

fast parfümierte Frucht. Schöne Pikanz, lang, leicht pilzig, vital in der Reife.

2004 Sauvignon blanc Kranachberg NK

Peter sen.: „Für mich ein unterschätzter Jahrgang, war zwar schwierig, aber viel Feuerstein, Säure und Mineralik ziehen sich durch.“

Peter jun.: „Wir haben spät geerntet, Ende Oktober, und das war ein Vorteil. 2004 und 2003 haben wir den Wein nur in Stahltanks ausgebaut.“

Gelbe Früchte und Wurzelgemüse; Waldboden, Fichtennadeln. Straffe, pikante Säure, beschwingte Struktur. Stachelbeeren, mittelgewichtig, süßes Finale. Weiße Trüffel.

2003 Sauvignon blanc Kranachberg NK

Markus: „Die Trauben waren sehr reif, gelb, sonnenverwöhnt, es war sehr heiß. Anfangs waren die Weine fast sperrig, sie brauchten viel Zeit.“

Drängt sich als Begleiter zu Trüffel-Gerichten auf: nussig, lebendig, cremig, weiße Schokolade. Haselnüsse, Orangenzesten. Brioche. Im Abgang etwas kürzer als die anderen, hat die Würze getrockneter Kräuter.

Sauvignon blanc Kranachberg Reserve

Die Reserven sind im kleinen Holzfass ausgebaut; seit 2007 sind nicht nur 300-l-, sondern auch 500-l- und 600-l-Fässer im Einsatz; die meisten kommen aus Frankreich, wenige sind aus kaukasischer Eiche. Fast alle sind gebraucht, da die Neuen dem Morillon Reserve vorbehalten sind. Der Toasting-Grad ist mittelkräftig. Die Weine werden 3 Jahre nach der Lese gefüllt. Markus: „Anfangs haben wir bei Reserve immer BSA (Anm.: Biologischen Säureabbau) gemacht, dann nicht mehr unbedingt.“

2012 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve (Fassprobe) DV

Orangenschale und Kümmel; dann sehr würzige Art, prickelnd, immer mit Mandarinen-Zitrusfrucht-Noten. Stoffig und reif.

2011 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve DV

Exotisch, saftig, cremige Textur wie Bananenmilch. Ein Hauch geröstete Haselnüsse, weiße Schokolade, tolle Länge und Charme. Führt bei aller Kraft die feine Klinge.

2010 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve DV

Nur gebrauchtes Holz; schlankere Stilistik, mittlerer Druck, pikant und fruchtbetont. Eine elegante Reserve, floral, trinkfreudig, schön verwoben, mineralisch und mit feiner Säure.

2009 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve NK

Üppige Frucht. Milkschokolade. Röstnote, Brotrinde, fast feurig in der Würze, dabei elegant. Schwarztee-Aromen, in sich gekehrt und ewig lang.

2008 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve DV

Frische, fröhliche Stachelbeere, Paprika, Holunder und Schwarze Johannisbeeren. Auch Kakao und Kümmel, Bienenwachs, „wohlige Holzunterstützung“, intensiv und delikate.

2007 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve DV

Zarter archetypischer Duft; schlanker, kompakter Kern, Mandarinen-Note, perfekter Grip, lang, animierend würzig. Hinten etwas Bleistift, druckvolles elegantes Finish. Großartig mit viel Lagerpotenzial. Das ist Sauvignon blanc auf höchstem Niveau!

2007 „Kra Cru“

Markus: „Weil die Trauben so reif waren und die Menge gut und wir ein neues 600 Liter-Fass hatten, haben wir diesen Wein dort 30 Monate extra ausgebaut; bisher war das ein einmaliger Versuch.“

Fast 15 % Alkohol. Wurzelgemüse, Maroni, Preiselbeeren. Schwarztee und Pfirsich. Das Holz ist trocken und charmant. Beinahe schlank in der Struktur, der Alkohol ist gut eingebunden. Jugendlich, gute Spannung, extrem lang.

2006 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve DV

Offen, Cappuccino-Note, lang, fruchtsüß. Weiße Ribisel, warm und kühl zugleich, hat viel Spannung, pikante Würze und schöne Süße. Außergewöhnlich, Holz bestens integriert, enormer Trinkspaß mit Komplexität.

2005 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve DV

Pikante würzige Nase; Stachelbeeren; mittlerer Körper, feine Orangen-Creme, sanftmütig, lang, Salzig und strahlend. Elegant. Hinten Haferflocken und Erdnüsse, ganz dezent. Der Favorit der Verkoster in dieser Serie.

2004 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve NK

Vanille-Noten, Schwarzbrot, Kräuter. Äpfel, leichte balsamische Note, frische Frucht, das Holz ist noch präsent, auch der BSA ist noch spürbar. Mit 4g/l Restzucker an der Obergrenze aller Reserven, reif, austrinken.

2003 Sauvignon blanc Kranachberg Reserve NK

Beide Flaschen Kork.

Bis zu diesem Jahr waren die Kranachberg-Weine wie die Reserven im kleinen Holz ausgebaut, daher heißen sie vor 2003 einfach Kranachberg.

2002 Sauvignon blanc Kranachberg MAG NK

Dezent balsamisch; Zitronenzeste, Menthol, Aranzini. Kamillentee, immer noch schöne Säure, vital, salzig, gute Länge. Zarte Holz-Note, am Gaumen jünger als in der Nase, würdig gereift. Gibt aber dann nach.

2001 nicht mehr verfügbar

2000 Sauvignon blanc Kranachberg MAG NK

Markus: „Der Wein steht seit 5 Jahren, er schmeckt immer gleich.“ Etwas Holz spürbar, dann getrocknete Marille, Paprika, grüner Pfeffer, Blüten. So ist er auch am Gaumen: ein klassischer steirischer Sauvignon. Überraschend leicht, schotig, spritzige Vitalität.

**Peter Skoff
Domäne
Kranachberg**

8462 Gamlitz,
Kranachberg 50
Tel. +43 (0)3454 6104
www.peter-skoff.at