

Exkursion Weingut MUSTER in Gamlitz

17. Oktober 2017

Teilnehmende Klassen: 4 HLWA, 4 HLWB und 3 FSW

Frau Muster führte uns zuerst bei strahlend schönem Wetter in den Weingarten und gab uns einen sehr interessanten Einblick in Weinbau, Klima, Boden und die vielen Arbeitsschritte, die während des Jahres notwendig sind.

Klima:

Das sogenannte illyrische Klima kennzeichnet nachhaltig die Weine, die am Weingut MUSTER produziert werden.

Boden:

Die Böden in der Südsteiermark sind äußerst fruchtbar und zumeist Mischformen aus Sand, Lehm und Kalkeinschlüssen, aber in sehr unterschiedlicher Zusammensetzung.

Arbeit:

Die WeinexpertInnen arbeiten am Aufbau des stockeigenen Immunsystems und sorgen für ein ausgeglichenes Blatt-Frucht-Verhältnis.

Dann führte uns Frau Muster in den Weinkeller, wo wir Details über die Verarbeitung der Trauben erfuhren. Wir konnten Stahltanks, Holzfässer und die automatische Flaschenabfüllung besichtigen. Dazu gab uns Frau Muster wertvolle Informationen; so z. B. bekommen hier die Weine den nötigen Raum, um sich zu entwickeln.

Im Weinkeller von MUSTER entstehen Klassik, Steirische Reverenz und Lagenselektionen, Große Lage „Grubtal“ Weine sowie Süßweine und Rotweine.

Die Südsteiermark bietet großartige Voraussetzungen für eine Vielzahl weißer Rebsorten.

So wurden anschließend folgende Weine von Frau Muster sehr ausführlich kommentiert und uns zur Verkostung serviert:

Weißburgunder Klassik und Referenz

Gelber Muskateller und eine Beerenauslese.

Dazu wurden köstliche und gesunde Spezialitäten aus der Region gereicht:

Polentaterrine mit gebratenem Schinken auf Blattsalat

Geräucherte Fische im Salatbeet

Marinierter Schafskäse

Rindfleischsülzchen im Glas

Käferbohnenalat

Schinken-Käse-Platte mit hausgemachten Aufstrichen

Kuchenvariation

Der Besuch ins Weingut MUSTER war wirklich „eine Reise wert“!

Wir kamen mit sehr vielen neuen Eindrücken und noch mehr Wissen über Wein und Weinbau nach Hause.