

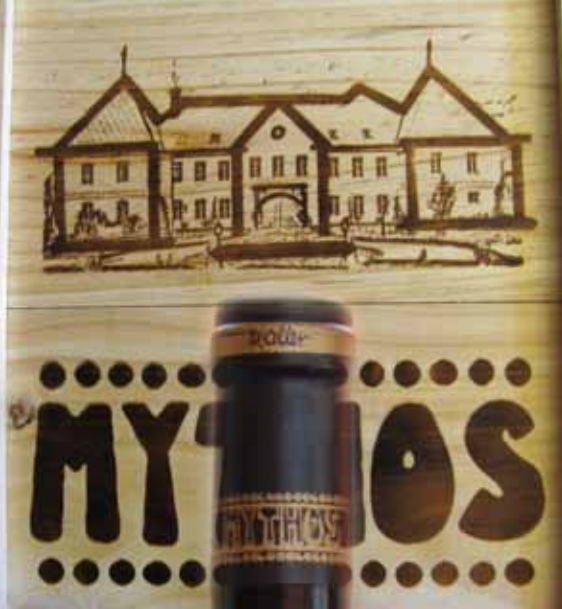


Thaller's

Flaschenpost



Michaela
unsere Jungköchin



Peter Simonischek mit der Thaller-Familie beim Mythos-Event

Mythos - ein großes Gewächs

Umringt von Mythen und im Beisein vieler Gäste zelebrierte Burgschauspieler Peter Simonischek heuer zu Ostern die Auferstehung eines großen steirischen Rotweines: „Mythos“. Die karge Frucht von alten Reben, topp Lesegut aus einem großen Jahrgang, die Erfahrung eines ganzen Winzerlebens, gepaart mit alter Tradition und perfekter Technik, das sind die Zutaten für ein großes Gewächs. Die Lagerung in kleinen Fässern über eine lange Zeit hinweg schaffen Opulenz, Vielschichtigkeit und Tiefgang und erreichen so ein Lagerpotential, welches diesem Wein ein langes Leben beschert.

Vegetation 2010

Von einem Wechselbad der Gefühle ist der aktuelle Jahrgang 2010 geprägt. Die feuchtkühle Zeit am Beginn der Vegetation hat die Natur wieder einmal in bravouröser Manier wettgemacht. Rekord-Hitzewerte im Sommer lassen uns eine gediegene, zufriedenstellende Entwicklung erkennen.

Die Pflegemaßnahmen in den Rebgärten laufen auf Hochtouren. Bedingt durch die starken Hagelschläge im Vorjahr und das feuchtkühle Blütewetter im Juni erwarten wir bei einzelnen Sorten sehr moderate Erntemengen. Die Rebgärten präsentieren sich insgesamt in ausgezeichneten Zustand und lassen uns so einer gedeilichen Lese entgegensteuern.

Große Weine in großen Flaschen

Die Beliebtheit der Magnumflasche bei den Premium-Roten beflügelt uns, diesem Thema noch mehr Augenmerk zu schenken! Rochus, unser rotes Flaggschiff, als auch unsere Neuheit Mythos wird's in Kürze auch in der Doppel-Magnum geben.

Top of Styria

Eine fachkundige Expertenrunde wählte kürzlich den Shiraz von der Riede Rosengarten aus unserem Weingut unter die Top 3 der Steiermark. Mit den Betrieben Winkler-Hermaden und Neumeister sind hier wohl die steirischen Rotweinbetriebe der ersten Stunde auf dem Podium!



Mythos-Bilder
www.weingut-thaller.at/events





Von alten und jungen Weinen

Haben Sie noch einen Moarhof aus dem Jahrgang 2000 in ihrem Weinkeller? Wenn JA, dann Glückwunsch! Diese Cuvee präsentiert sich momentan in toller Verfassung: Tief dunkel, schwarzer Kern, nur schmale violett-rote Randaufhellung; beerig-fleischig im kraftvollen Duft; am Gaumen cool, wieder dunkle Beeren; elegant, harmonisch, kraftvoll; guter Abgang. Voll präserter, fast jugendlich wirkender Wein.

Dieses Beispiel zeigt, wie schön die Thaller-Premium-Rotweine reifen können, wenn man ihnen die Möglichkeit dazu gibt oder geben kann. Die oben beschriebenen Sinneswahrnehmungen sind im Mai 2010 unmittelbar nach dem Öffnen einer bei durchschnittlichen Bedingungen gelagerten Flasche gemacht worden. Das heißt, ein ausgiebiges Belüften des Weines ist in diesem Reifestadium nicht mehr notwendig und auch nicht sinnvoll. Es genügt, den Wein auf Trinktemperatur zu bringen, um ihn sofort nach dem Entkorken mit lieben Menschen genießen zu können. Magnum-Flaschen lassen den Wein erfahrungsgemäß noch schöner reifen als kleine Flaschen.

Sollte man jedoch über gar keine tauglichen

Lagermöglichkeiten für hochwertige und langlebige Weine verfügen, dann ist es allerdings notwendig, den Wein entsprechend vorzubereiten, damit er zu einem entsprechenden Trinkgenuß führen kann. Das eine ist die geeignete Trinktemperatur: Diese liegt bei Premium-Rotweinen bei etwa 18 Grad Celsius, was bedeutet, daß der Wein mit cirka 2° weniger in die Gläser eingeschenkt wird, wo er sich bald auf die gewünschte Temperatur erwärmen wird. Speziell im Sommer ist darauf zu achten, daß der Wein diesbezüglich nicht einem „Glühwein“ ähnelt.

Der nächste wichtige Punkt ist das Belüften des Weines: Wenn Sie so weit voraus planen können, öffnen Sie junge, kräftige Rotweine durchaus zwei bis drei Tage vor dem Genuß, trinken ein Kostschlucker! („eines habe ich gesagt!“), um ihn auf geschmackliche Einwandfreiheit zu überprüfen und stecken den Kork oder einen anderen geeigneten Verschuß wieder in die Flaschenmündung. Falls notwendig dekantieren Sie den Wein vor dem Einschenken in die Gläser noch in eine Karaffe. Neben der Luftzufuhr bewirkt vorsichtig durchgeführtes Dekantieren, daß Weinstein oder Depot nicht in den Gläsern landen. Auf Ihr Wohl! (GLG)

Von Rieden und Lagen

In den vergangenen Jahren haben wir uns in „Thaller's Flaschenpost“ verstärkt den mythologischen Hintergründen der europäischen Weinkultur gewidmet. Ausgehend von den Wandgemälden des Peter Liegle im Weinschloß sind antike Weingottheiten und christliche (Wein-) Heilige genauso im Mittelpunkt unseres Interesses gestanden wie verschiedene Rauscherfahrungen und suchtpräventive Aspekte. Dieser Themenkreis ist vorerst einmal abgeschlossen!

In den kommenden Ausgaben unserer Hauszeitung wollen wir uns nun vermehrt den Rieden des Weingutes Thaller sowie den darauf kultivierten Weinsorten zuwenden. Obwohl wir dieses Thema schon länger im Auge haben, gibt es einen konkreten Auslöser, warum wir uns gerade jetzt damit beschäftigen wollen: Statt des Vermerkes „Barrique“ wird in Hinblick bei den Premium-Rotweinen des Hauses der Name jener Riede, aus der der betreffende Wein stammt, zu lesen sein.

Im Zuge dessen werden wir versuchen, dem Terroir der einzelnen Weingärten sowie der „Idee hinter dem Wein“ auf die Spur zu kommen. All das wird hoffentlich genug Stoff für einige spannende Ausgaben der „Flaschenpost“ bieten. Einen ersten allgemeinen Überblick über die von der Familie Thaller bewirtschafteten Rieden finden Sie in dieser Ausgabe auf den Seiten 4 und 5.

So finden Sie zu uns:

Tel: +43(0)3387/2924



die Maller's

Greißlerei und Flaschenweinverkauf:
täglich geöffnet 10 - 18 Uhr
8263 Maierhofbergen 24
koarl@weingut-thaller.at

Buschenschank geöffnet
Donnerstag, Freitag, Samstag

Gerald L. Guschlbauer



Rieden und Lagen ...

Auf Grund der Größe der einzelnen Rieden des Schloß-Weingutes Thaller sind in diesen zumeist mehrere verschiedene Rebsorten ausgepflanzt. Darüber hinaus sind die einzelnen Weingärten dezentral rund um das Gut angelegt. Beide Faktoren haben nicht zuletzt bei Hagelunwettern den Vorteil, daß kaum die gesamte Ernte einer Rebsorte verloren gehen kann. Allerdings gibt es doch in jeder einzelnen Riede eine dominierende Sorte, welche dort am stärksten vertreten ist und ihren besonderen Ausdruck findet.

Heute wollen wir uns einmal etwas genauer anschauen, welche Thaller-Weine wo kultiviert werden. In den folgenden Ausgaben der Flaschenpost werden wir dann zu ergründen versuchen, welche Terroir-Faktoren die Charaktere der einzelnen Lagenweine beeinflussen. Eine Serie von Gerald L. Guschlbauer – Teil 1.

Welschriesling „Herrnberg“

Die Riede „Herrnberg“ ist eine nach Süden offene Kessellage, die durch diese exponierte Ausrichtung verlässlich, hochreifes Lesegut liefert. Dieser Lagen-Welsch ist daher im Vergleich zu seinem Klassik-Vertreter meist eine Spur kräftiger und ausdrucksstärker; ohne aber deswegen an Eleganz, sortentypisch frisch-fruchtiger Säurestruktur und damit an Süffigkeit einzubüßen. Nicht zu Unrecht ist der Welschriesling nach wie vor der Lieblingswein vieler Steirer!



Blauer Zweigelt am Höhenrücken nach Söchau

Pinot - blanc „Steinfeld“

Der „Pinot Steinfeld“ ist nach dem „Herrnberg-Welschriesling“ der älteste Lagenwein des Hauses. Die Lage „Steinfeld“ liegt auf dem Höhenrücken von Maierhofbergen mit Ausrichtung Südwest. Der Pinot blanc findet im Weinbaugebiet Südoststeiermark hervorragende Bedingungen vor und so ist es nicht

weiter verwunderlich, daß der Sortenvertreter aus diesem Weingarten in den letzten Jahren zum weißen Favoriten vieler Kunden des Hauses Thaller geworden ist. Er besticht gleichermaßen durch geschmackliche Harmonie, Eleganz, und feinen Ausdruck.

Cuvee` Rosina „Marienberg“

Die Cuvee` Rosina ist eine Komposition aus Ruländer, Chardonnay und Weißburgunder und stammt aus der Ried „Marienberg“, am Tautenberg bei Söchau gelegen. Der „Marienberg“ blickt der Morgensonne entgegen, wobei



Malerisch schön, die Riede Steinfeld - Van Gogh hätte an dieser Stimmung seine Freude



Marienberg - hier gedeiht die Cuvee` Rosina



Cabernet Sauvignon und Merlot-Reben gedeihen in Rohrberg am Feld der Gallerin

die Ausrichtung nach Südosten ein rasches Abtrocknen der Laubwand vom Morgentau fördert und so die Fäulnisgefahr hintanzuhalten. Die Cuvee` Rosina wird nur in außergewöhnlich guten Jahrgängen gekeltert und ist ein vollmundiger, dennoch eleganter Weißwein mit tiefgehendem Fruchtausdruck.

Sauvignon blanc „Schlossgarten“

Die Sauvignon blanc Reben wurden hier mit der Errichtung des Schlosses neu ausgepflanzt. Hier stand einst Edelobst von feiner Güte. Der Unterboden ist ein roter Lehmschotter mit guter Wasserführung und perfekter Humusversorgung. Unsere Katharina hat hier die Vision, diese begünstigte Südwestlage, welche großartige Zuckerwerte liefert, für ein muskulöses, nervenstarkes Bündel Wein zu nutzen.



Kellerstöckl am Herrnberg

Blauer Zweigelt

Am Höhenrücken auf dem Weg nach Söchau wurde im Jahr 2000 eine neues Rebland erworben. Diese mustergültige, jungfräuliche Anlage ist mit Rebstöcken unserer Rotweinsorte Blauer Zweigelt bestockt. Diese steirische Rebsorte Blauer Zweigelt ist quasi die „rote Einstiegsdroge“ des Hauses; feinfruchtig, elegant, mit Tiefgang und Ausdruck. Der blaue Zweigelt hat als Erster gezeigt, daß im Osten des Weißweinlandes Steiermark großartiges Potential für die Rotweinwinzer schlummert.

Blauer Burgunder „Steinberg“

Die Ried „Steinberg“ ist eine der größten Rebanlagen des Weingutes Thaller. Die Ostseite ist dem Schloß zugewandt, die noch größere Westseite, von wo der Blaue Burgunder des Hauses stammt, eröffnet den Blick über die Obstkulturen am Sacherberg zum dahinter liegenden „Herrnberg“.

Blauer Burgunder ist eine sehr kapriziöse Sorte, die vom Winzer viel Fingerspitzengefühl verlangt. Im Weingarten behutsam gepflegt sowie im Keller gefühlvoll vinifiziert, besticht der Blaue Burgunder durch sein Wechselspiel an kühlen wie morbiden Aromen (Pilze, Waldboden). In seiner Weichheit ist er insgesamt ein sehr sinnlicher Wein.



Hier liegt sie in ihrer vollen Pracht, die Ried „Steinberg“, das Terroir des Blauen Burgunders

Cabernet Sauvignon „Gallerin“

Kann man den Blauen Burgunder als femininen Charakter definieren, so repräsentiert der Cabernet Sauvignon pure Maskulinität. Dennoch ist der Lagen-Cabernet nach einer (allerdings auch sehr starken) Frau benannt! In Rohrberg bei Riegersburg ist die Riede „Gallerin“ gelegen, die wegen ihrer geographischen Nähe zu diesem steirischen Wahrzeichen nach der legendären Freifrau von Galler – einst mächtige Herrin über die Burg – so bezeichnet wird. Von dieser, nach Süden offenen Kessellage kommt der kraftvolle, charakterstarke, von würziger Frucht getragene „Cabernet Sauvignon Gallerin“.

Shiraz „Rosengarten“

Die Trauben für den ersten jemals in der Steiermark gekelerten Shiraz kommen aus dem „Rosengarten“. Diese Ried liegt ebenfalls auf dem Rücken von Maierhofbergen und zwar vom Schloß kommend kurz vor dem „Steinfeld“. Der „Rosengarten“ ist vergleichsweise flach und schaut darüber hinaus mit einem Teil in Richtung Südosten, mit dem anderen hingegen nach Südwesten. Der Shiraz ist eine echte Rarität, besticht aber mit seiner vielschichtigen „Gewürznase“, seinem kraftvollen Körper und einer tiefgehenden Frucht.



Shiraz-Reben im Rosengarten



Michaela-Helen – ein „Strahle-Mädl“

Neben Bettina und Katharina ist Michaela mit ihren knapp 19 Jahren die Dritte im Bunde der Thaller Mädls. Michaela absolvierte nach der Pflichtschule einen Jahrgang in der Hauswirtschaftsschule St. Martin, wo sie die Liebe zum Kochen entdeckte.



Wohin geht die Reise?

Ins Trofana Rojal - Hotel-Restaurant in Ischgl, wo mit Küchenmeister Martin Sieberer, eine bekannte Größe in Österreichs Kochlandschaft als nächster Chef und Lehrmeister für Michis Jungkochlaufbahn verantwortlich zeichnen wird. Bevor es jedoch Mitte November in die Tiroler Berge geht, wird Michi uns noch gemeinsam mit ihrem Lehrmeister Johann Pabst beim Gourmetfestival - Steirischer Herbst bekochen. Wir wünschen unserer Michi schon jetzt alles Gute für die kommende Aufgabe und wünschen viel Spaß und Freude.

Johann Pabst – Lehrmeister für's Leben ...

Im August 2007 trat Michi schließlich im 5-Sterne Hotel Der Steirerhof in Bad Waltersdorf in die Kochlehre ein. In Küchenchef Johann Pabst hatte sie einen hochqualifizierten und umsichtigen Lehrmeister, der unserer Michaela sowohl fachlich als auch menschlich viel mitgegeben hat. Er selbst lobt an seiner jungen Mitarbeiterin ihre Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit und Verlässlichkeit, er bewundert Michaelas Liebe zum Detail und schätzt ihre Ruhe in Stresssituationen. Im Mai dieses Jahres absolvierte Michi die Berufsschule mit ausgezeichnetem Erfolg und meisterte die Lehrabschlussprüfung mit Bravour! Ihrem Lehrmeister Johann Pabst sagen wir auf diesem Wege herzlichen Dank.

**Danke der Familie Unterweger
und dem Steirerhof-Team**



„Flaschenpost-Coverstory 1995“

Katharina, Michaela und Bettina



Unser Karli absolviert seine erste Weinbaupraxis bei Josef Scharl in St. Anna / Aigen.



Vanessa und Werner gaben sich bei uns im Schloss das Ja-Wort. Herzlichen Glückwunsch!



Fritz Jeitler feierte mit gut 1000 Gästen und BIOMIN-Konzernchef Erich Erber ein großartiges Jubiläum bei uns im Schloss! Lieber Fritz, alles Gute und Danke für deine Freundschaft!



Robert Grabner mit seiner Barbara und Klein-Manuel feierten ihre Hochzeit beim einstigen Winzer-Lehrherren Koarl Thaller im Weinschloss – Alles Gute und Gottes Segen!



Unsere Goudi (zweite von links) vormals Maria Thaller feiert mit ihren Brüdern Karl und Sepp ihren 80iger. Wir gratulieren herzlich.



Herzlich willkommen bei uns

Buschenschank

geöffnet bis 18. Dezember 2010

Schlossführungen mit Weinprobe

Anmeldung Tel. 03387/2924

Weine, Geschenke,
Genuss-Gutscheine
täglich in der Greißlerei

Termine:

Dienstag, 24. August 2010, 20 Uhr
„Vollmondig“ Kammermusikfestival

Samstag, 27. August 2010
Zu Gast beim Leob'ner Weinfest

Sonntag 19. u. 20. September 2010
Boutique-Hotel Guarda-Val (CH)
Weinpräsentation

Sonntag, 24. Oktober 2010
Steirischer Herbst – Küche & Keller
Top-Köche aus der Genussregion verwöhnen mit herzhaften Schmankerln in Haus & Hof

Samstag, 27. November 2010
Saisonfinale – Küche & Keller
Degustationsmenü (siehe Beilage)
Aperitif ist um 18.00 Uhr

18. und 19. Dezember 2010
Weinberg – Weihnacht

Montag, 27. Dezember 2010, 16 Uhr
Johannes Weintaufe

Nähere Infos

www.weingut-thaller.at

Anmeldungen

koarl@weingut-thaller.at

03387/2924



Jungsteirer „BLOND“ 2010 € 5,00

Jungsteirer „ROT“ 2010 € 5,50

Erhältlich ab 4. Oktober

Klassisch in Weiß

Welschriesling Classic 2009

Ein zartes, blasses Grün blitzt ins Auge. Der Duft von grünen Äpfeln gepaart mit feinnervigen Citrusaromen ergänzt am Gaumen mit einem quirligen Säurespiel. Federleicht, finessereich und trinklustig begleite ich Deine feierlichen Anlässe.

11,5% Vol., 6,4g/l Säure € 5,50

Chardonnay 2009

Ein Körberl frischer Äpfel und Birnen strömt in Deine Nase. Geschmeidig, ausgewogen mit ordentlich Exotik erscheine ich am Gaumen. Zarte Malolaktik, vielschichtig, wunderbar ausbalanciert. Ein genialer Begleiter für feine Gerichte!

13,0% Vol., 4,5g/l Säure € 7,00

Muskateller 2009

Mit dem Duft von reifen Marillen und saftigen Pfirsichen steige ich aus dem Kelch. Mit zarten femininen Zügen bin ich ein charmantes Bündel Wein, mit eleganter Würze und großartiger Frucht – knochentrocken!

11,8% Vol., 5,8g/l Säure € 7,00

Extravagant

Rosé 2009

Ein blitzerndes Rose erleuchtet das Glas – feinnerviger Duft von roten Ribiseln bis hin zu Waldbeeren beflutet die Nase – kess und animierend mit feiner Säure und herrlichen Trinkvergnügen, trocken.

11,7% Vol., 6,4g/l Säure € 6,00

Weinversand

Wenn Du nicht zu uns kommst,
dann kommen wir zu Dir!

Ab 60 Flaschen

FRACHTFREI in Österreich

Für Diabetiker geeignet!

Trocken: Alle unsere Weine sind „trocken“
- heißt für uns nach wie vor 0 - 4 g/l Z-Rest.

 auch in 1,5 l Flaschen

Lagenweine in Weiß

Herrnberg 2009

Die Rebhändler vom Herrnberg haben heuer eine etwas schmale Ernte für die Vinifikation bereitgestellt. Ein Hauch von frischen Wiesenblumen und knackigem Weingartenpfirsich durchflutet die Nase. Elegant am Gaumen, mit feiner Mineralik präsentiere ich mich mit einer gehörigen Portion Trinklaune, trocken!

11,8% Vol., 6,1g/l Säure € 6,00

Steinfeld 2009

Meine Fangemeinde wächst und wächst. Ich bin ein echter Klassiker im Hause Thaller. Bin geprägt vom Duft der Williamsbirne, gepaart mit reifer exotischer Frucht, mit viel Charme und dezenter Säure. Meine Charakterzüge machen ordentlich Spaß bei allen geselligen Anlässen.

12,5% Vol., 6,0g/l Säure € 6,50

Rosina 2007



€ 24,-

Ich bin ein Paket aus Grau-, Weiß- und Feinburgunder. Blitzsaubere Frucht, gepaart mit delikaten Röstaromen, so ströme ich in die Nase. Fein cremige Honignoten, opulent und reich an Exotik mit ordentlich Druck am Gaumen. Hohes Reifepotenzial, trocken – auch in Großflaschen!

13,5% Vol., 4,6g/l Säure € 11,00

Klassisch in Rot

Zweigelt 2008

Als rote Leitsorte im Hause glänze ich mit viel Charme und Frucht. Bin am Gaumen opulent und seidig weich – mit ordentlicher Trinklaune bin ich ein echter Klassiker.

12,5% Vol., 4,2g/l Säure € 6,50

Cabernet Sauvignon 2008

Ich bin ein kraftvolles Paket Wein mit festem Tanninkern. Kleine Beeren edler Würze und viel Opulenz prägen meine Charakterzüge. Ein großartiger Klassiker mit langem Abgang; trocken!

13,0% Vol., 4,4g/l Säure € 7,00

Im kleinen Faß gereift

Zweigelt 2007

Feine Schokotöne, gepaart mit Sauerkirschen empfangen dich in der Nase – unglaublich dicht und mächtig am Gaumen, ordentlich Länge, weich und charmant – ein großartiger Speisenbegleiter, trocken.

13,6% Vol., 4,4g/l Säure € 11,00

Cabernet Sauvignon 2006

2 Jahre kleines Fass bringen ordentlich Dichte und Mächtigkeit. Nusskrokant, schwarze Beeren und edle Röstaromen, gebündelt mit reifem Tannin machen ordentlich Druck am Gaumen; trocken!

13,8% Vol., 4,5g/l Säure € 13,00

Blauer Burgunder 2007

Mit kräftig gedecktem Rot betrete ich das Auge des Genießers. Feine Würze im Beisein von frischen Röstaromen durchfluten die Nase, helle Beeren verbunden mit Schoko- und Mokkatönen bringen Exotik am Gaumen – seidiges Tannin, feminin und warmherzig – eine echte Sortenspezialität, trocken.

13,8% Vol., 4,0g/l Säure € 14,00

Premium Reserve

Shiraz 2006

Meine Reben gedeihen auf besten Lagen, am Steinberg und im Rosengarten. Gut 2 Jahre Reife verleihen mir im Duft einen bunten Mix an Exotik und Kräuterwürze. Sattes Tannin gepaart mit Schoko-Rumnoten, eingebettet im opulenten Körper. Groß und mächtig mit langer Persistenz, trocken!

13,8% Vol., 4,4g/l Säure € 20,00

Rochus 2006

 € 32,-

Ich bin das Flaggschiff im Hause Thaller. Ein Sorten Mix aus ZW/ME/CS/PN verspricht ordentlich Spannung. Geprägt vom kleinen Holz, zeige ich Zimt- und Vanillenoten gepaart mit Dörrfrüchten. Am Gaumen mit viel Charme und Warmherzigkeit; großartiges Finish.

14,0% Vol., 4,3g/l Säure € 15,00

Moarhof 2006

 € 32,-

Ich bin mit CS/CFr/ME ein klassischer steirischer Bordeaux-Blend. Der Duft von kleinen Beeren, Minze und reifer Herzkirsche strömt in die Nase. Opulent und mächtig, mit Dörrzweitschen und schwarzem Tanninkern, zeige ich großartiges Rotwein-Potenzial, trocken!

13,8% Vol., 4,4g/l Säure € 15,00

Mythos 2006

 € 86,-

Tiefe schwarzviolette Farbe, die Frucht schließt sich dieser Schattierung an, Kakaobohnen, deutliche Röstaromatik, Zusammensetzung unterliegt dem Kellergeheimnis, 30 Monate im neuen Holz, viel Wein, brillierende Mineralik, sehr fleischig, erdig, vielschichtig, beeindruckender Tiefgang, bleibt endlos am Gaumen, ganz großer Wurf.

14,1% Vol., 4,0g/l Säure € 42,00