

## Urteil des Experten zum Jahrgang 2004:

# „Die Steirer mögen ihn“

Er schmeckt charmant, steirisch – das heißt, er ist spritzig, hat also mehr Säure als in den letzten Jahren“, beschreibt Dipl.-Kfm. Günter Müller (Domäne Müller) den Jahrgang 2004. Eine Ursache dafür sei der Niederschlag, der im letzten Jahr doch stärker war als bei den Jahrgängen zuvor. „Den 2004er mögen die Steirer, die Bayern – ich würd’ sagen die Österreicher“, erklärt er bei der Weinverkostung, „aber auch klar gesagt zum Beispiel nicht die Hamburger.“ Ab 1999 hatten die steirischen Weinbauern viel Glück, weil jeder Jahrgang praktisch ein großer geworden ist. „Aus meiner Sicht und Erfahrung ist der 2004er kein ganz Großer, aber er ist fruchtig und auch duftig.“ Von der Menge her allein gibt es weniger. In seinen Gärten, so Müller, fast ein Drittel weniger, weil man viele Trauben weggeschnitten hat, damit die übrigen mehr Zucker bekommen. Wie



Fotos: Domäne Müller

gut sich Günter Müller aufs Weinmachen versteht, das beweist auch die jüngste internationale Auszeichnung: „Für unseren 2000er Cabernet Sauvignon vom Gut am Ottenberg haben wir beim Concours Mondial in Brüssel die Gold-Medaille bekommen. Diesem Gremium gehören bekannte Experten aus aller Welt an und auch die Weine werden weltweit eingereicht.“ Auch der Falstaff gibt dem Cabernet



Günter Müller, Sohn Yves-Michael, Gattin Eva und die Töchter Silvie Yvonne und Marie Yvette

Sauvignon 90 Punkte. Er lobt sein tiefdunkles Rubingranat mit jugendlichen Reflexen, seine angenehme Süße in der Nase, seine frische Beerenfrucht am Gaumen, die gut integrierte

Tannine und das Nussige im Finish. Damit gibt es wieder eine Auszeichnung mehr im immer umfangreicher werdenden „Trophäen- und Urkunden-Schrank“ des Hauses. ■

## Zwei mal eins ist eins

# Eiskalter Hochgenuss



Foto: Zotter

Fredy Wagner und Josef Zotter präsentieren den Hochgenuss der Saison: Spitzeneis aus handgeschöpfter Schokolade.

Von ZaZa Gabor soll das Zitat stammen: „Ein zauberhafter Galan beglückt seine Geliebte stundenlang und verwandelt sich danach in Schokolade.“ Womit wir beim Thema wären.

Was kommt dabei raus, wenn zwei Herren der Versuchung sich auf ein Paket werfen? Natürlich was ganz Süßes. Die Herren der Versuchung sind Fredy Wagner, viermal bei der Coppa d'Oro als Österreichs bester Eiserzeuger prämiert, und Josef Zotter, der unumschränkte Herr der Schokolade. Der Grund: Schokolade mag keine Sommertemperaturen. Aber Eis mag Schokolade. Das Resultat: die wohl süßeste Versuchung, seit es Speiseeis gibt.

Die Ungerechtigkeit: den eiskalten Hochgenuss gibt es nur in der Eisoase in Maria Fieberbündel im Bezirk Hartberg. Womit der Name „Wallfahrtsort“ eine vollkommen neue, eiskalte Bedeutung bekommt. Drei höchst delikate Schokoladeneissorten sind das Ergebnis der Zusammenarbeit der beiden Konditoren. Und alle Schleckermäuler werden diesen Sommer voll auf ihren Zotter kommen. By the way: Josef Zotter verwendet bei der Produktion seiner handgeschöpften Schokoladen ausschließlich Rohstoffe mit dem Fairtrade-Gütesiegel. Damit uns das braune Lebenselixier und damit die Schoko-Glace noch mehr Genuss bereitet. ■