

RATSCH/EHRENHAUSEN  
FRÜHJAHR 2021

# Weingut Gross: „Längere Ausbauzeit für unsere Riedenweine!“



GROSS

SÜDSTEIERMARK: Während die Präsentation 2019er-Riedenweine von statten geht, setzt das Weingut Gross einen mutigen, aber lange vorbereiteten Schritt in der Weiterentwicklung seiner Betriebsphilosophie. Martina und Johannes Groß gönnen den besten Weinen des Hauses, darunter das Flaggschiff Ried Nussberg, künftig mindestens vier anstatt der üblichen eineinhalb Jahre Zeit für Ausbau und Reifung am Weingut. Der exzellente Jahrgang 2019 erscheint also voraussichtlich erst 2024. Die ab sofort verfügbaren Fassreserven des Jahrgangs 2015 bezeugen, wie sehr die lange, nicht forcierte Ausbauzeit die Weine beflügelt.

„Eine Fassreserve unserer Ried Nussberg, Jahrgang 2006 machte den Anfang. Der Wein durfte im eigenen Tempo, ohne den Zwang eines vorgegebenen Erscheinungstermins ‚groß werden‘. Das hat uns und unseren Kunden derart gut geschmeckt, dass nun all unsere Riedenweine eine ungezwungene Zeit des Ausbaus bekommen sollen“, umreißen Martina und Johannes Groß die aus ihrer Sicht konsequente Fortschreibung der Weinguts-Philosophie. Davon, so beider feste Überzeugung, profitierten Weinfreunde gleich zweifach: „Der verlängerte Ausbau und die Lagerung unter perfekten Bedingungen am Weingut heben die Weinqualität und ermöglichen eine noch schönere Reifeentwicklung in der Flasche“. Der Käufer bekomme mindestens vier Jahre gereifte Riedenweine, die auf dem Niveau von Fassreserven einzureihen seien.

Die Konsequenz der längeren Ausbau- und Lagerungszeit liegt für Johannes und Martina auf der Hand: „Ab der Präsentation des Jahrgangs 2019 erübrigt sich die Publikation von Reserven oder Spezialfüllungen, die unserer Einschätzung nach dem eigentlichen Riedenwein den Rang ablaufen. Über der Großen Lage, mit anderen Worten: über dem Grand Cru, steht nichts, sie ist die Spitze des Sortiments.“

Martina und Johannes Groß setzen damit als erstes Weißwein-Weingut Österreichs konsequent um, was renommierte Güter großer Weinbauregionen vorleben.

„Um vorab einen Blick auf die Qualität eines Weines zu bekommen, sind Verkostungen und Fach-Bewertungen von Fassproben zum bislang üblichen Erscheinungstermin möglich, ‚en primeur‘ sozusagen. Doch entscheidend ist unserer Überzeugung nach die Betrachtung ab jenem Zeitpunkt, zu dem wir den Wein tatsächlich präsentieren“, erklärt das Paar.

Martina und Johannes über ihre Ziele und warum Zeit der Schlüssel im Ausbau der Weine ist.



## WENN DER KOPF DEM HERZEN FOLGT

### Warum Martina und Johannes Groß den Weg des verlängerten, nicht forcierten Ausbaus wählen

Gross-Weine werden gerne als „Spätstarter“ oder „Langstreckenläufer“ bezeichnet. „Wie jedes Kind hat auch jeder Wein, der eine Persönlichkeit in sich trägt, sein eigenes Entwicklungstempo. Das wollen wir respektieren. Denn wenn sich die Weine im Ausbau beeilen müssen oder zu jung getrunken werden, nimmt man ihnen die Möglichkeit, sich vollkommen zu entfalten“, erläutert Martina Groß. Die gelernte Pädagogin bemüht den Vergleich mit Erziehungsfragen nicht von ungefähr und meint: „Johannes legt – bei aller Neugier – großen Wert auf die regionale Weinbautradition und handwerkliches Arbeiten. Ich bin die Experimentierfreudige unter uns, immer wieder bereit, neue Pfade zu beschreiten. Dass wir unsere Weine von jeglichem Termindruck in der prägenden Phase befreien und sie unbedrängt von beschleunigenden Kellertechniken werden lassen, vereint unser beider Lebenseinstellung.“

Beim Ausbau verzichten Martina und Johannes zur Gänze auf Eingriffe, die den Wein von seinem Ursprung entfernen. Stattdessen vertrauen sie in das Winzer-Handwerk. Johannes Groß: „Schon meinen Opa habe ich zu seinen Lebzeiten mit Fragen gelöchert, wie er Wein vor dem Einzug neuer Kellertechniken gemacht hat. Seine zentrale Antwort war, sie hätten viel mehr Zeit gehabt. Außerdem durchforstete ich zahlreiche Publikationen aus dem

19. Jahrhundert. Kritische Auseinandersetzungen trieben damals die Entwicklung des steirische Weins voran, sodass er eine Hochblüte erlebte.“

Lange vor „frisch-fruchtig-steirisch“ war der hiesige Wein über seine Grenzen hinaus bekannt. Unter Erzherzog Johann wurden in Marburg (Maribor) Rebsorten sowie deren Pflege und Ausbau intensiv erforscht. Aus zahlreichen Schriften rund um diese natürlich

ausgebauten Weine geht ein und dasselbe hervor, meint Johannes Groß: „Spitzenweine profitieren von einem jahrelangen Ausbau.“

Das 1924 veröffentlichte Lehrbuch von Großvater Alois Groß sen. (\*1936; † 2011), der die Weinbauschule in Silberberg besuchte, bestätigt: Zeit ist der Schlüssel im Ausbau, wenn man wie Johannes auf technische Beschleuniger verzichten möchte.



Fr. Zweifler (Bearbeitung 1924):  
*Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung,  
Für praktische Weinbauer und Kellerwirte  
wie Weinbauschulen. Berlin: Verlag Paul Parey.*

„Die Weine werden gewöhnlich nach drei Jahren abfüllfähig; Ausleseweine brauchen bis dahin längere Zeit, bis zu 8 und 10 Jahren.“

„Die praktische Erfahrung lehrt, dass man dem Weine im Fasse Zeit zur Ausreifung lasse, ihn in der Entwicklung nicht ‚forcieren‘ sollte, weil solches auf Kosten seiner Qualität geschieht.“

## IM WEIN LIEGT (BEREITS) DIE WAHRHEIT

Die Natürlichkeit des Weins durch handwerkliches Arbeiten erhalten

Martina und Johannes teilen die Ansicht der Altvorderen, dass traditionell-handwerkliche Methoden in Weingarten und Keller das Potenzial der gutseigenen Riedenweine bestens zur Entfaltung bringen. Dazu zählen die beiden unter anderem:



- \* Trauben aus familieneigenen Weingärten
- \* jeder Rebstock ein Individuum – Pflege von Hand
- \* respektvoller Umgang mit der Natur in allen Bereichen des Weinguts
- \* Verzicht auf Enzyme, Reinzuchthefen, Schönungen und Filtration
- \* dem Jahrgang angepasste Maischestandzeit
- \* Spontangärung (ohne Zusätze, kein „Pied de Cuve“)
- \* traditionelle steirische Holzfässer, z.B. Startin (600 Liter) und größer
- \* Beachtung der Mondphasen und der jahreszeitenbedingten Temperaturentwicklung im Keller
- \* separater Ausbau jeder Weingartenparzelle

## EIN LANGE VORBEREITETER SCHRITT

Der 2019er bleibt noch im Keller.

Bis 2024: Fassreserven aus 2015–2018.

Martina und Johannes Groß haben den Schritt in die längere Ausbauzeit sorgfältig abgewogen und geplant. Seit dem Jahrgang 2015 behalten sie von jedem Jahrgang ihrer Top-Rieden ein bis zwei Fässer zurück.

Diese Fassreserven aus den Jahren 2015 bis 2018 versüßen den Weinliebhabern das Warten bis zum

Erscheinen des 2019ers. Zugleich bezeugen sie in Nase und Gaumen, wie sehr die Gross-Weine vom langen Ausbau profitieren.

Das Weingut Gross präsentiert 2021 anstatt der 2019er Riedenweine folgende bislang zurückbehaltene Fassreserven des Jahrgangs 2015:



Ried Sulz  
*Sauvignon Blanc*  
2015

Ried Nussberg  
*Sauvignon Blanc*  
2015

Ried Nussberg-  
Pretschnigg  
*Morillon* 2015

Ried Kittenberg  
*Weißburgunder*  
2015

„Dieses lange vorbereitete Wagnis ist wie das Ablegen eines Korsetts. Der Wein hat nun die Freiheit sich zu entwickeln und darf zeigen, was er kann“, sagt Johannes Groß. „Aus unserer Sicht haben wir mit der Verlängerung der Ausbauzeit und der zusätzlichen Reifung unser Traditionsweingut organisch weiterentwickelt. Wir wollen keine kurzfristigen Trendweine oder elitäre Extra-Abfüllungen, sondern eine logische Fortsetzung unseres Strebens nach bestmöglichem herkunftsbezogenem Wein“, erläutert Martina Groß abschließend.

# WEINGUT GROSS

## Betriebsübersicht

### WINZER

Johannes Groß, Martina Groß

### REGION

Südsteiermark

### SEEHÖHE

370 bis 500 Meter,  
Hangneigungen bis zu 85 %

### REBFLÄCHE

37 Hektar

### FLASCHENANZAHL

200.000 Flaschen pro Jahr

### RIEDEN

Ried Nussberg, Ried Perz,  
Ried Sulz, Ried Kittenberg

### BODEN

Kalkmergel (Opok) und Korallen-  
kalk in Ratsch/Ehrenhausen,  
Sand und Kristallin in Gamlitz

### REBSORTEN

Sauvignon Blanc (50 %)  
Gelber Muskateller (16 %)  
Weißburgunder (10 %)  
Welschriesling (10 %)  
Morillon/Chardonnay (10 %)  
Scheurebe (1%),  
Gewürztraminer (0,5 %)  
Riesling (0,5 %)

### KLIMA

von Alpen geprägtes  
gemäßigtes kontinentales,  
subpannonisches Klima

### NIEDERSCHLAG

Ø 1000 Liter/m<sup>2</sup> pro Jahr

TEMPERATURSCHWAN-  
KUNGEN TAG/NACHT  
bis zu 20 °C

KONTAKT

Weingut Gross

Martina und Johannes Groß

Ratsch 26, 8461 Ehrenhausen

an der Weintraße, Südsteiermark – Austria

+43 3453 2527, [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at), [www.gross.at](http://www.gross.at)

PRESSEKONTAKT UND

RÜCKFRAGEHINWEIS

die jungs kommunikation

Veronika Mitteregger, Martin Lengauer

+43 664 530 86 65, [office@diejungs.at](mailto:office@diejungs.at), [www.diejungs.at](http://www.diejungs.at)



[/weingutgross](#)