

**Natürlich steirisch –  
die Weine der Fruchtbrennerei Tinnauer**

Als gelernter Winzer kultiviert Franz Tinnauer schon seit vielen Jahren auch typisch steirische Rebsorten auf den berühmten Südhängen des Gamlitzbergs. Auf dem Terroir, das vornehmlich von schluffigen Lehmen auf kalkfreiem Mergel dominiert wird, gedeihen Sauvignon blanc, Traminer und Morillon, aber auch Müller-Thurgau und Zweigelt besonders prächtig und gehaltvoll. Die Erweiterung des Tinnauer-Sortiments um regionstypische Weine war somit nur eine Frage der Zeit. Im November 2007 war es schließlich soweit: Der „Steirische Mischsatz“ wurde auf die Flasche gefüllt.

Gekeltert aus den fruchtigen Sorten Sauvignon blanc, Morillon und Müller-Thurgau, präsentiert sich der „Steirische Mischsatz“ von Franz Tinnauer als besonders gelungenes Abbild der Südsteirischen Weinkultur. Er wurde vom Experten und Buchautor Vene Maier als „ein Wein, mit dem die Sonne kommt ...“ kommentiert. Seine Kostnotizen: frisch, saftig, spritzig, dennoch gehaltvoll. Aromen von Klarapfel und Stachelbeeren, ein Hauch Muskatnuss und weißer Pfeffer, am Gaumen balancierte Fülle und sehr erfrischend, knackig-junger Körper, schöner, würziger Abgang mit minzigen Anklängen. Trotz frischer Säure sehr ausgewogen und balanciert.

Abgefüllt wurde der „Steirische Mischsatz 2007“ vom Weingut Scheucher in Labuttendorf. „Für uns sind Gottfried, Johanna und Paul Scheucher die idealen Partner im Prozess des Weinmachens, verfügen sie doch über alle Kenntnisse und modernste technische Voraussetzungen, um aus unseren Trauben das Beste herauszuholen. Mit dem ‚Steirischen Mischsatz 2007‘ können wir sehr stolz auf das Ergebnis dieser Zusammenarbeit verweisen“, sagt Franz Tinnauer.

Bereits im Frühjahr 2008 werden weitere Weine aus eigenem Anbau erhältlich sein: Ein Sauvignon blanc und ein Muskateller – beide werden rechtzeitig zu Frühlingsbeginn ihre Bestform erreichen. Der „Steirische Mischsatz 2007“ (0,75 l, 11,5 % vol.) ist um 5,40 Euro ab Hof schon jetzt erhältlich.