



Weinbeschreibung Jahrgang 2010

Inhaltsverzeichnis:

Welschriesling STK 10	S. 2
Gelber Muskateller Steirische Klassik 10	S. 2
Gelber Muskateller Gamitz 10	S. 3
Roter Traminer Türken 10	S. 3
Weissburgunder Eckberg 10	S. 4
Weissburgunder Steinbach 10	S. 4
Morillon Eckberg 10	S. 5
Morillon Steinbach 10	S. 5
Morillon Flamberg 10	S. 6
Grauburgunder Steinbach 10	S. 6
Sauvignon Blanc Steirische Klassik 10	S. 7
Sauvignon Blanc Steinbach 10	S. 7
Sauvignon Blanc Flamberg 10	S. 8
Sauvignon Blanc Welles 09	S. 8

Welschriesling STK 10

Welschriesling (Riesling Italico) ist eine hauptsächlich in Südosteuropa verbreitete Rebsorte, die sich durch feine Würze und fruchtige Säure auszeichnet. Das Klima der Südsteiermark mit den heißen Tagestemperaturen und den kühleren Nächten ist für den Welschriesling bestens geeignet: Die spät reifende Sorte benötigt für die perfekte Reife südliche Wärme. Die charakteristische apfelige Frucht, die dem Wein Lebendigkeit und eine interessante Pikanz verleiht, entwickelt sich hingegen durch kühlere Nachtstunden während der Herbst- und Erntezeit.

Weinbeschreibung: Duft nach Apfel, am Gaumen, voll fruchtig mit gut ausgewogenem Säurespiel, frisch und harmonisch ausklingend. Ein anregender, bekömmlich trockener Welschriesling.

Speiseempfehlung: Leichte Vorspeisen, Fisch, gebundene Suppen, Jause



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, aus den eigenen Weingärten in Steinbach und Eckberg

Pflanzjahr: 1981, 1988

Boden: sandig, lehmig

Vinifikation: Gärung und Ausbau im Edeltank, Ganztraubenpressung

Werte:

Alkohol: 12 % Vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 6,9 g/l

Trinkreife: 2011 / 2012

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260012

EAN 6-er Karton: 9120023269619

Gelber Muskateller Steirische Klassik 10

Muskateller war ursprünglich in Asien beheimatet und gilt als die älteste Rebsorte. Die Trauben sind groß, mit großen Beeren. Um eine gute Reife zu erzielen, müssen Lage und Boden beste Voraussetzungen mitbringen: Die Trauben für den Gelben Muskateller Steirische Klassik stammen aus der jungen Anlage (Pflanzjahr 2004) der Ried Gamitz. Die 1,30 Hektar große Einzellage befindet sich auf der Südwestseite eines Bergrückens in Steinbach auf 450 Meter Seehöhe.

Weinbeschreibung: fein- elegantes Muskatbukett, Kräuterwürze am Gaumen, gute Saftigkeit bei feiner Säurestruktur

Speiseempfehlung: Aperitif, leichte Vorspeisen, asiatische Küche, gebackene Gerichte



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gekeltert aus den Trauben der jungen Rebstöcke auf Ried Gamitz.

Pflanzjahr: 2004

Boden: vorwiegend sandig, schotterig, mit vereinzelt vorkommenden Konglomeratbänken und geringem Lehmenteil

Vinifikation: Maischestandzeit 10 h, Gärung und Ausbau im Edeltank

Werte:

Alkohol: 12 % Vol

Restzucker: 5 g/l

Säure: 5,2 g/l

Fülldaten: Feb 2011

Trinkreife: 2011 / 2014

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260029

EAN 6-er Karton: 9120023269596

Gelber Muskateller Gamitz 10

Die Riede Gamitz ist die Südwestseite eines Bergrückens in Steinbach in 450 Meter Seehöhe. Bereits im Josefinischen Kataster von 1770 angeführt, ist der Hang seit Jahrhunderten mit Weingärten bestockt und seit vielen Jahrzehnten wächst dort Muskateller. Die circa 1,30 Hektar umfassende Einzellage ist einerseits durch den höher gelegenen Urkogel und andererseits durch den Gamitzberg wettermäßig geschützt. Breite Wiesenränder und Laubwald tragen zu einem besonderen Kleinklima bei. Der Boden ist schotterig und sandig, mit etwas Lehmanteil und vereinzelt vorkommenden Schotterkonglomeratbänken. Die Wärme speichernde Riede hat sich für den anspruchsvollen Gelben Muskateller sehr bewährt und ist mittlerweile fast zur Gänze damit bestockt. Gelber Muskateller Gamitz wird von über fünfundvierzigjährigen Rebstöcken geerntet.

Weinbeschreibung: würziges Bukett, vielschichtig, tiefe Aromatik, Kräuterwürze, Minze, saftig mit rundem Ausklang

Speiseempfehlung: Fisch, Gemüsegerichte, asiatische Küche, gebackene Speisen



Erste STK Lage, Qualitätswein, trocken,

Gutsabfüllung, gewachsen auf Ried Gamitz in Steinbach.

Pflanzjahr: 1964

Boden: vorwiegend sandig, schotterig, mit vereinzelt vorkommenden Konglomeratbänken und geringem Lehmanteil

Vinifikation: Maischestandzeit 8h, Gärung und Ausbau im Edelstahltank

Werte:

Alkohol: 12,5 % vol

Restzucker: 7 g/l

Säure: 5 g/l

Fülldaten: Mai 11

Trinkreife: 2012/2016

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260050

EAN Karton: 912002326

Roter Traminer Türken 09

Der leicht kalkhaltige, gebundene Sandboden der Lage Türken verträgt sich ausgezeichnet mit dem Roten Traminer, der hier auf 400 Meter Seehöhe auf einen steilen Westhang wächst.

Weinbeschreibung: Litschi, zartes Rosenholz, rauchig

Speiseempfehlung: asiatische Küche, gebackene Speisen



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gekeltert aus den eigenen Weingärten der Lage Türken.

Boden: gebundener Sandboden

Vinifikation: Ganztraubenpressung, Gärung und Ausbau im Edelstahltank und im großen Holzfass

Werte:

Alkohol: 12,5 % vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 5,3 g/l

Fülldaten: März 2011

Trinkreife: 2011 / 2014

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260272

EAN 6-er Karton: 9120023269565

Weissburgunder Eckberg 10

Die Burgundersorten nehmen am Weingut LacknerTinnacher eine wichtige Position ein. Seit Jahrzehnten werden Weissburgunder, Grauburgunder und Morillon mit besonderem Augenmerk kultiviert und nach den unterschiedlichen Bodengegebenheiten vinifiziert. Weissburgunder Eckberg wächst auf einer steilen Südostlage in Eckberg auf 450 Meter Seehöhe. Der Kalkmergelboden dieser Lage fördert die fruchtigen und geschmeidigen Facetten des Burgunders.

Weinbeschreibung: der elegante, anregende und bekömmlicher Burgunder zeigt ein feinfruchtiges Bukett, präsentiert sich am Gaumen sehr saftig, präzise und ist lang anhaltend im Abgang.

Speiseempfehlung: Weissburgunder Eckberg ist ein feiner Genusswein und als Essensbegleiter immer die richtige Wahl.



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, aus den eigenen Weingärten der Lage Eckberg.

Boden: Kalk – Mergelboden

Pflanzjahr: 1987

Vinifikation: Ganztraubenpressung, Gärung und Ausbau im Edelstahltank.

Werte:

Alkohol: 12,5 % Vol

Restzucker: 4 g/l

Säure: 6,1 g/l

Fülldaten: März 2011

Trinkreife: 2011 / 2014

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260067

EAN 6-er Karton: 9120023269572

Weissburgunder Steinbach 10

Weissburgunder Steinbach zeigt das spannende Zusammenspiel der warm und weich wirkenden, reifen Burgundercharakteristik mit mineralischem Boden, der Straffheit und Salzigkeit vermittelt.

Weinbeschreibung: fein gebündelte burgundische Frucht in der Nase, betont mineralisch, nussig, elegant saftig, viel Noblesse

Speiseempfehlung: Universeller Speisenbegleiter, zu hellem Fleisch, Fisch, feiner Genusswein



Erste STK Lage

Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gewachsen auf der Lage Steinbach

Boden: vorwiegend sandig, schotterig, mit vereinzelt Konglomeratbänken und geringem Lehmantel

Vinifikation: Gärung und Ausbau im Edelstahltank und im großen Holzfass

Werte:

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 6,1 g/l

Trinkreife: 2011 / 2015

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260166

Morillon Eckberg 10

Morillon Eckberg wächst auf einem Südosthang in 450 Meter Seehöhe in Eckberg. Der dort vorherrschende Kalk – Mergelboden fördert die fruchtigen und geschmeidigen Facetten des Morillons.

Weinbeschreibung: frische burgundische Art, vollmundig, saftig und nobel

Speiseempfehlung: universeller Speisenbegleiter, zu hellem und dunklem Fleisch, kräftige Gerichte



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gekeltert aus den eigenen Weingärten in Eckberg.

Boden: Kalk – Mergelboden

Vinifikation: Ganztraubenpressung, Gärung und Ausbau im Edeltank und im großen Holzfass

Werte:

Alkohol: 12,5 % vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 5,3 g/l

Fülldaten: März 2011

Trinkreife: 2011 / 2014

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260272

EAN 6-er Karton: 9120023269565

Morillon Steinbach 10

Unterschiedliche Mikroklimata, Hangformationen und Böden, schützende Wiesenränder und Wälder prägen die Weingärten der vielschichtigen und spannenden Lage Steinbach. Es wechseln Sand-, Kies, Schotterkonglomeratböden mit geringem Lehmanteil und niedrigem Kalkgehalt. Morillon Steinbach zeigt neben fruchtigen, würzigen und nussigen Komponenten die Straffheit und Salzigkeit eines Weines, der auf kargem Boden gewachsen ist.

Weinbeschreibung: feinwürziges Bukett, füllig, facettenreich und zugleich straff am Gaumen, elegant, langer Abgang

Speiseempfehlung: Universeller Speisenbegleiter, zu hellem und dunklem Fleisch, kräftige Gerichte

Falstaff: 91-93 Punkte



Erste STK Lage, Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gekeltert aus den eigenen Weingärten in Steinbach.

Boden: sandig und schotterig, mit geringem Lehmanteil

Alter der Rebstöcke: > 20 Jahre

Vinifikation: Ganztraubenpressung, Gärung und Ausbau im Edeltank und im großen Holzfass

Werte:

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 6,5 g/l

Trinkreife: 2012 / 2022

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260173

Morillon Flamberg 10

Das Anwesen in Flamberg, Sausal wurden 1950 von Erna und Josef Lackner, den Eltern von Wilma Tinnacher gekauft. Der damals schon bestehende Weingarten wurde bis 1988 bearbeitet. Zwanzig Jahre war der Betrieb verpachtet, 2008 wurde die Liegenschaft wieder übernommen und die Einbindung der neuen Lage in das Weingut LacknerTinnacher erfolgte schrittweise. Morillon Flamberg wächst auf einer nach Süd und Südwest ausgerichteten Kessellage. Der sandige Steilhang ist mit Muschelkalkbänken durchsetzt und der kalkhaltige Boden prägt den Wein nachhaltig.

Weinbeschreibung: frische burgundische Art, vollmundig, saftig und nobel

Speisempfehlung: universeller Speisenbegleiter, zu hellem und dunklem Fleisch, kräftige Gerichte



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gekeltert aus den eigenen Weingärten in Flamberg

Boden: Meeresboden, kalkhaltig, sandig, mit Muschelbänken durchsetzt

Vinifikation: Ganztraubenpressung, Gärung und Ausbau im

Edelstahltank und im großen Holzfass

Werte:

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 1,5

Säure: 6,6

Fülldaten: Mai 2011

Trinkreife: 2011 / 2018

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260159

Grauburgunder Steinbach 10

Der LacknerTinnacher Grauburgunder stammt aus gutseigenen Rebselektionen von Franz Lackner und Peter Dreisiebner. Die Trauben sind besonders klein, walzenförmig, zumeist ohne Beitraube und bringen stets hohe Mostgewichte.

Weinbeschreibung: hochelegantes Bukett nach Nuss, fein mineralisch und doch weich am Gaumen, ausdrucksvoller Burgunder mit viel Eleganz und geschmeidiger Frische im langen Abgang

Speisempfehlung: Universeller Speisenbegleiter, zu dunklem Fleisch, Wild, feiner Genusswein

Auszeichnungen: Salon 2011 Auserwählter, Vinaria: Top Wein ***, Falstaff: 90-92 Punkte



Erste STK Lage, Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gekeltert aus den eigenen Weingärten in Steinbach.

Pflanzjahr: 1981, 1986

Boden: vorwiegend sandig, schotterig und etwas lehmig

Vinifikation: Ganztraubenpressung, Gärung und Ausbau im Edelstahltank und großem Holzfass

Werte:

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 4 g/l

Säure: 6,4 g/l

Trinkreife: 2012 / 2022

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260074

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 10

Sauvignon Blanc Steirische Klassik stammt aus den eigenen Weingärten, deren Böden einen höheren Lehmanteil aufweisen. Die Südwest- und Westhänge befinden sich in 380 bis 400 Meter Seehöhe. Das gute Wasserspeichervermögen des Lehms bewirkt auch bei hoher Traubenreife ein frisch wirkendes Aroma.

Weinbeschreibung: typische Sauvignon Blanc Nase, reife Aromatik und frisches Säurespiel am Gaumen, feinwürzig und harmonisch ausklingend.

Speiseempfehlung: Leichte Vorspeisen, Fisch, Gemüsegerichte, Reisgerichte, asiatische Küche, Aperitif



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, aus den eigenen Weingärten.

Pflanzjahr: 2000 - 2005

Boden: vorwiegend lehmig, Wasser speichernd

Vinifikation: Gärung und Ausbau im Edelstahltank, Maischestandzeit 8 h

Werte:

Alkohol: 12,5 % Vol

Restzucker: 4 g/l

Säure: 6,6 g/l

Fülldaten:

Trinkreife: 2011 / 2014

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

EAN Flasche: 9120023260098

EAN 6-er Karton: 9120023269589

Sauvignon Blanc Steinbach 10

Sauvignon Blanc Steinbach wächst auf sandig- schotterigem Boden mit einem geringen Lehmanteil. Die in Steinbach auf 400 bis 480 Meter Seehöhe gelegenen Weingärten befinden sich auf Süd- und Südwesthängen. Bukett und Geschmack des Weines erinnern an Holunderblüten und gelbe Früchte.

Weinbeschreibung: ausgeprägt reifes Sauvignon Blanc Aroma, frisch, saftig und druckvoll am Gaumen, langer Abgang

Speiseempfehlung: Fisch, Gemüsegerichte, asiatische Küche, Aperitif



Erste STK Lage, Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gewachsen in den eigenen Weingärten in Steinbach.

Pflanzjahr: 1988- 2004

Boden: vorwiegend sandig, schotterig, mit geringem Lehmanteil

Vinifikation: Maischestandzeit 8h, Gärung und Ausbau im Edelstahltank

Füllung: April 2011

Werte:

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 4 g/l

Säure: 6,6 g/l

Trinkreife: 2011- 2020

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

Ean Flasche: 9120023260104

Sauvignon Blanc Flamberg 10

Sauvignon Flamberg wächst auf einer nach Süd und Südwest ausgerichteten Kessellage in Flamberg, Sausal. Der sandige Steilhang ist mit Muschelkalkbänken durchsetzt und der kalkhaltige Boden prägt den Wein nachhaltig.

Speiseempfehlung: asiatische Küche, Fisch, Gemüsespeisen



Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, gekeltert aus den eigenen Weingärten in Flamberg.

Boden: Meeresboden, kalkhaltig, sandig, mit Muschelbänken durchsetzt

Alter der Rebstöcke: >10 Jahre

Vinifikation: Ganztraubenpressung, Gärung und Ausbau im Edelstahltank

Werte:

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 4 g/l

Säure: 6,5 g/l

Trinkreife: 2011 / 2018

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton

Ean Flasche: 9120023260111

Sauvignon Blanc Welles 09

Sauvignon Blanc Welles ist eine Riede mit steiler Südsüdostneigung in Steinbach in 500 m Seehöhe. Der karge, rot- und grausandige Boden ist stark mit Schotterkonglomeratbänken durchzogen. Um Rebpfähle setzen zu können, mussten die sich zu sehr an der Oberfläche befindlichen Steine gesprengt werden. Das Bukett von Sauvignon Welles erinnert an Johannisbeeren, oft auch an Spargel, Dill und Fenchel. Am Gaumen wirkt der Wein in der Jugend schlank, engmaschig, mineralisch bis beinahe salzig. Diese Eigenschaften begründen die außerordentliche Langlebigkeit des Sauvignon Blanc Welles.

Weinbeschreibung: Duft nach Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kräuterwürze, gebündelte Würze am Gaumen, mineralisch, vielschichtig und füllig, hoch nobel, hervorragendes Lagerpotenzial

Speiseempfehlung: Fisch, Gemüsegerichte, asiatische Küche, Aperitif



Grosse STK Lage, Qualitätswein, Trocken

Gutsabfüllung, aus der Lage Welles.

Boden: Schotterkonglomeratuntergrund und sandiger Oberboden.

Pflanzjahr: 1993-2000

Vinifikation: Maischestandzeit 8 h, Gärung im Edelstahltank, Ausbau im großen Holzfass

Werte:

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 6,5 g/l

Fülldatum: Mai 2011

Trinkreife: 2011 / 2025

Ausstattung: 0,75 l Steiermarkflasche, Glasverschluss, 6-er Karton