

Weine kosten, ein sinnliches Geschmackserlebnis. Das Erleben, Kosten, Verstehen und Genießen steirischer Weine.

Den Geschmack eines Weines bestimmt ▶ 4

Der erste Eindruck ist immer der Duft ▶ 5

Die Schulung und Entwicklung ▶ 6

Das spezifische Geschmacksspektrum ▶ 7

Das Verkosten und Definieren ▶ 9

Duft- und Geschmacksreferenzen: Früchte, Südfrüchte ▶ 11

Beeren, Nüsse und getrocknete Früchte ▶ 12

**Pflanzen- und Gemüsearomen, Blütendüfte, Florales und
Blumennuancen ▶ 14**

Kräuter, Getrocknete Kräuter, Gewürze ▶ 17

Honig, Echenholz, Fässer und Röstaromen ▶ 18

Welschriesling ▶ 20 Helmut Leitner ▶ 21

Riesling ▶ 22 Karl Breitenberger ▶ 23

Weißenburgunder ▶ 24 Andreas Posch ▶ 25

Chardonnay ▶ 26 Thomas Moser ▶ 27

Morillon ▶ 27 Andreas Posch ▶ 29

Grauburgunder ▶ 30 Matthias Höfler ▶ 31

Sauvignon blanc ▶ 32 Maria und Christina Seyfried ▶ 33

Scheurebe, Sämling 88 ▶ 34 Anne Grießbacher ▶ 35

Muskateller ▶ 36 Markus Schirnhofer ▶ 37

Traminer ▶ 38 Karl Breitenberger ▶ 39

Cuvée Urbanus ▶ 40 Christa und Bernhard Gutmann ▶ 41

Altsteirer ▶ 30 Rainer Loacker und Silvia Tamperi ▶ 43

Schlitzer ▶ 43 Werner Pieber ▶ 45

Blauer Wildbacher ▶ 46 Erich Pöltl ▶ 47

Blauer Zweigelt ▶ 48 Konrad Pölzer ▶ 49

Blaufränkisch ▶ 50 Rudolf Lantschbauer und Yulan Cai ▶ 51

Cabernet Sauvignon ▶ 52 Rudolf Lantschbauer und Yulan Cai ▶ 53