



DER JUNKER 2017



Das steirische Junker Weinjahr 2017

Nach der spätfrostbedingt kleinen Ernte 2016 mit etwa 85.000 Hektoliter wird heuer laut Ernteprognose der Statistik Austria eine zufriedenstellend Ertragsituation in der Steiermark mit 252.000 Hektoliter erwartet. Die steirischen Weinbauern können sich daher über eine qualitativ und mengenmäßig sehr gute steirische Weinernte 2017 freuen.

Nach einem sehr kalten Winter erfolgte der Austrieb der Reben nicht ganz so zeitig. Dem kältesten Jänner seit 30 Jahren folgte ein warmer und trockener Februar und der wärmste März seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Da die Nächte aber kühl und teils frostig blieben, verzögerte sich der Austrieb. Daher hat der Spätfrost Ende April, der ein klassischer Strahlungsfrost war, nur in den tieferen Lagen und bei den früh austreibenden Sorten teilweise Schäden hinterlassen. Niederschläge gab es bis zur Blüte ausreichend. Die Hauptblüte war Mitte Juni bereits abgeschlossen.

Der Vorgang der Reblüte wurde durch die vorherrschende warme und trockene Witterung besonders beschleunigt, weshalb auch kaum Verrieselungsschäden aufgetreten sind. Die Folge war ein besonders guter Traubenbesatz.

Im Sommer gab es zwar immer wieder kurzfristig ein Manko an Niederschlägen, jedoch sind Gewitterregen immer gerade noch so rechtzeitig gefallen, dass kein größerer Trockenstress bei den Reben entstand und die Entwicklung der Trauben nicht gestört wurde. Die Monate Juli und August waren heuer von extremer Hitze geprägt. Insgesamt gab es fünf Hitzewellen mit Temperaturen von bis zu 35° Celsius.

Im September erreichte uns der alljährliche markante Wetterumschwung. Das Wetter gestaltete sich zu diesem Zeitpunkt trüb und nass. Um Mitte September fielen – verursacht durch ein intensives Tiefdruckgebiet – teils große Regenmengen. Dabei musste die bereits in der ersten Septemberhälfte begonnene Weinlese unterbrochen werden.

Durch die folgende kühle Witterung hat sich die Fäulnis in den Weingärten in den meisten Fällen aber nicht so rasant wie befürchtet ausgebreitet und die Lese konnte in den meisten Weingärten, sehr rasch, meist bis Ende September für die klassischen Rebsorten abgeschlossen werden.

Wie schmeckt der Junker 2017?

Der 2017er könnte sich zu einem „Großen Jahrgang“ entwickeln! Geprägt sind die jungen Weine durch die früh einsetzende Traubenreife, die sich neben der Zuckerbildung auch auf die Phenolreife sehr positiv ausgewirkt hat.

Die ersten Junker wirken nach der Gärung frisch und lebendig, sie sind gestützt von einem moderaten Alkoholgehalt. Besonders ausgeprägt sind die Fruchtaromen der jeweils verwendeten Rebsorten. Bei den später geernteten Trauben sind auch höhere Extrakt- und Alkoholgehalte erkennbar. Gerade die frühreifenden Sorten, die vorzugsweise zu Steirischem Junker verarbeitet zeigen sich jetzt schon duftintensiv und ausgewogen harmonisch am Gaumen.

Resümee: Der Junker 2017 besticht durch Leichtigkeit und fördert das Trinkvergnügen. Diese Eigenschaften kommen in erster Linie von der harmonischen Säurestruktur, die den Weinen ein starkes Rückgrat verleiht.

Die strenge doppelte Prüfung des Junkers und die besondere Kontrolle garantieren, dass der Steirische Junker 2017 als Vorbote des neuen Jahrganges bis weit in den Fasching begeistern wird.

Erkennbar ist der echte Steirische Junker am Steirerhut mit Gamsbart auf dem Flaschenetikett und der Kapsel sowie der fortlaufenden Nummerierung und dem ® der registrierten Marke.

Dieses Jahr ist der Steirische Junker bereits ab dem 25. Oktober ab Hof, im Handel oder auch bei ihrem Junkerwirt erhältlich als weißer Junker, Schilcher-Junker oder auch roter Junker.

Die Wein Steiermark wünscht Ihnen eine genussvolle Junkerzeit!

Ing. Werner Luttenberger
Geschäftsführer Wein Steiermark