

DAS ABSOLUTE **Sturm** *Hoch*



Österreichischer STURM **Ernte 2007**

Der fruchtig-frische, leicht prickelnde Sturm der österreichischen Winzer ist heuer wieder ein besonders gelungener Vorbote des neuen Weinjahrganges. In allen seinen Varianten, von sehr süß bis beinahe trocken, aus roten oder weißen Trauben, besticht er durch seine Lebendigkeit und ist der Inbegriff der frohen Laune unter der tief stehenden Herbstsonne.

Große Vielfalt

Sturm ist ein einzigartiger, unnachahmlicher Genuss. Seiner Lebendigkeit steht die Vergänglichkeit des vergärenden Mostes gegenüber, fast jeder Konsument findet seinen Favoriten, welches das vielfältige Spektrum des Sturms bietet. Die süße Variante, der junge Sturm, ist oft besonders fruchtig, der etwas Gereifere ist ein fast trockener, sehr spritziger Sturm. Viele niederösterreichische Winzer ziehen gerne den aromatischen Rivaner oder den leicht pfeffrigen Grünen Veltliner für ihren Sturm heran, in der Steiermark trinkt man gerne neben diesen klassischen Sturmarten den schmackhaften Schilchersturm und den Sturm vom Muskateller zu gebratenen Maroni. Die Burgenländer sind berühmt für den ersten Sturm aus den fruchtigen, frühreifen Sorten wie den Bouvier, und hier genießt man auch viel roten Sturm, meist aus der Rebsorte Zweigelt, zu den herbstlichen Schmankerln. Er erinnert in seinem Geschmack neben den Traubenaromen auch an Erdbeere, Brombeere oder Himbeere.

Gesetzlich geschützt

Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreichischen Weinmarketing (ÖWM), betont den Schutz der „Marke“ Sturm: „Sturm ist ein rein österreichischer Begriff und darf auch nur aus österreichischen Trauben gepresst sein. Sturm muss im Zustand der Vergärung in den Verkehr gebracht werden, mehr als 1% vol haben und darf nur zwischen 1. August und 31. Dezember des Erntejahres angeboten werden. Auch anderswo trinkt man Sturm, nur hat er regional unterschiedliche Namen: Bitzler und Brauser nennen ihn die Deutschen, in der Schweiz wird der Sauter getrunken, die Franzosen bezeichnen ihn im Weinbaugebiet Beaujolais gar Paradise.

Sturm zu fast jeder Speise

In gewisser Weise entzieht sich der Sturm im Gegensatz zu den meisten Weinspezialitäten einer Zuordnung zu einer bestimmten Speisegruppe. Sicherlich machen ihn seine spritzige Säure und seine fast opulente Fruchtigkeit zu einem Partner der eher kräftigeren Herbstschmankerln, auch sind die „schmeckerten“ Rebsorten wie Muskateller oder Traminer besser als Solisten geeignet. Und was wäre eine deftige Brettjause während eines Ausflugs im Herbst ohne Sturm im Glas? Aber eines der Phänomene rund um den Sturm ist seine Universalität. Er macht Gusto und wenn man ihn will, dann ist fast jede Kombination schmackhaft. Und vielleicht ist ein Geheimnis des Sturms für Genießer eben dieser ungenierte, freudvolle Zugang.

Ab sofort verfügbar:

Österreichischer STURM Ernte 2007, weiß **Österreichischer STURM Ernte 2007, rot**

Verpackungseinheit: 1 Kiste zu 6 Flaschen 2 Liter

Exklusiv bei uns erhältlich!
Bestellungen unter
+43 / 5673 / 2244-0

Getränke
FACHHÄNDLER & ERZEUGER
A. Linzgrieseder