

DOMAINES KILGER

Est. MMXV

WEINREISE – JEDER SCHLUCK ERZÄHLT EINE GESCHICHTE



Lass dich entführen auf eine Reise durch die Toskana der grünen Mark. Vom Berg in den Keller, durch das Fass in die Flasche und von den Domaines Kilger direkt zu dir nach Hause.

Meine Wurzeln liegen im Süden der Steiermark. Ganz besonders tief begraben, denn der Hang zu meiner Traube ist ein steiler. Atemberaubend schön ist dort der Ausblick in den Südwesten des Landes, beißend-frech jedoch der Wind, der am Kranachberg beinahe täglich um die betagten Reben bläst. Drei Jahrzehnte tragen die Rebstöcke, auf denen meine saftigen Sauvignon Trauben reifen durften bereits Früchte und somit Leben in ihren verwucherten Ästen. Teils kristallin, teils schottrig ist der lehmige Kalkboden zwischen Gamlitz und Leutschach. Er nährte - zusammen mit Wasser vom Himmel und aus der Erde - die Pflanzen und Früchte; ließ mich dort wachsen, während die Sonne den Trauben 2390 Stunden lang den runden Bauch küsste. Das viele Licht und die Wärme taten mir gut; brachten Süße und satte Reife im Sommer 2017. Im Herbst allerdings, als die Tage wieder kürzer wurden, kitzelten mich viele fleißige Hände sanft von den Reben. Wilde Zeiten sollten vor mir liegen. Gemaischt und gegoren, gepresst und gefiltert wurde ich, so lange, bis ich mich im großen Eichenfass erneut ausruhen durfte. Drei ganze Jahre lang. Ruhe, die ich auch brauchte. Zeit, die mich reifen ließ und ein kleines bisschen tropischen Geschmack in die Steiermark bringen sollte. Nach Cassis und Ananas schmecke ich, staunte man da beim ersten Verkosten nicht schlecht, mit einem Hauch südfranzösischen Brioche im Abgang. Ein bisschen meiner sehr reifen und dennoch eleganten Säure macht lustig und mein kräftiger Körper passt ausgezeichnet zu Fisch. Mit Lachs und Meeresfrüchten tanze ich geschmacklich um die Wette, exotische Schalentiere wie Hummer, Garnelen und

Taschenkrebse sind mein perfekter „Partner to Dine“. Wer es lieber fleischig mag, genießt mich zu dunklem, kurz gebratenem Fleisch, Vegetariern mache ich besonders große Freude in Kombination mit Weißschimmelkäse oder sattem, reifem Bergkäse, wie man ihn in Österreich gerne isst. Geballte Aromatik sagt man mir nach, ein österreichischer Qualitätswein soll ich sein - der Falstaff und die Goldmedaille der Berlin Wine Trophy bestätigen das. Kraft, Frucht und Eleganz als Einheit - dieses Lob tut gut. Meine Reise bis hierher war eine aufregende. Langsam aber sehne ich mich danach anzukommen. Klar, ich bin noch recht jung und meine kräftige Struktur verleiht mir ein tolles Lagerpotential. In vier bis fünf Jahren bin ich „perfekt“, bis zu 15 Jahre warten vertrage ich gern und gut. Doch reift es sich noch besser bei Freunden, liegt man gut gebettet unter eines Liebhabers Dach. Weihnachten 2020, wie gerne würde ich es mit dir feiern!

Komm und koste mich, lass dich verführen und gib mir ein neues Zuhause. Vielleicht nicht für die Ewigkeit aber bis zu deinem perfekten Moment. Sauvignon Blanc Reserve - Liebe auf den ersten Schluck!

