



WEINGUT
PRIMUS
AM GRASSNITZBERG

Weinberge diesseits und jenseits der Landesgrenze

Meeressande mit Muschelkalk geben in der Südsteiermark und in Slowenien gleichermaßen den Ton an. Feine geologische Unterschiede in den Böden werden dank des kundigen Handwerks der Brüder Christian und Thomas Polz in den Weinen spürbar. Das Ergebnis sind erlesene Sauvignons und Chardonnays mit großem Reifepotenzial.

Jänner 2022

INHALT

Das Weingut Primus.....	3
Die Brüder Christian & Thomas Polz.....	5
Primus-Christian Polz Kellermeister	5
Primus-Thomas Polz Weinbaumeister	5
Die Südsteiermark.....	7
1. Das südsteirische Klima.....	8
2. Die südsteirischen Böden	9
Die südsteirische Qualitätspyramide	10
DAC Südsteiermark.....	11
Slowenien.....	12
Die Primus'schen Böden und Rieden.....	13
1. Ried Grassnitzberg	13
2. Zieregg	14
3. Ciringa (Zieregg)	14
4. Kresnica (Hochgrassnitzberg).....	15
Rebsorten & Sortenspiegel	16
Die Buschenschank.....	18
Übernachten am Weingut.....	18
Die Handelspartner	19
Österreich	19
Export	19
Erwähnungen & Bewertungen.....	20
Kontakt	23
Pressekontakt.....	23

DAS WEINGUT PRIMUS

„Unsere zwei großen Lagen Grassnitzberg und Zieregg erstrecken sich über die Landesgrenzen bis nach Slowenien. Die Böden sind dieselben und doch auch wieder anders. Diese jeweilige Eigenständigkeit möchten wir in unsere Weine transferieren. Unsere Mittel dafür sind Gespür und reines Handwerk.“

Christian & Thomas Polz

Seit 1998 führen die Brüder Christian und Thomas Polz das sechzehneinhalb Hektar große Weingut in Graßnitzberg in der Südsteiermark. Damals achtzehn- und dreiundzwanzigjährig übernahmen sie bedingt durch den frühen Tod ihres Vaters den Betrieb. Die Kompetenzen waren von Beginn an klar verteilt: Christian Polz kümmert sich als Kellermeister um den Ausbau der Weine, Thomas Polz ist als Weinbaumeister für die Weingärten und das Marketing zuständig. Viele Aufgaben greifen ineinander, und das ist auch gut so. Speziell, wenn es um die Vinifizierung geht, arbeiten die Brüder Hand in Hand. Die aktuelle Größe des Weinguts möchten sie beibehalten, um dem handwerklichen Arbeiten treu bleiben zu können. Weiteres Wachstum streben sie insofern nicht mehr an.

Seinen heutigen Namen erhielt das Haus erst 1985, als es auf einen Weinbaubetrieb mit drei Hektar Rebfläche und angeschlossenen Weinhandel umgestellt wurde. Martha und Primus Polz, die damaligen Eigentümer und Eltern der Polz-Brüder, erwarben in den Folgejahren weitere neuneinhalb Hektar Rebfläche in ihrer Region und vier weitere im „Untersteiermark“ genannten Weinbaugebiet im nahen Slowenien. Der Grund für diese Akquise jenseits der Grenze waren die ausgezeichnete Lage, die optimale Ausrichtung der Weingärten und die geographische Nähe. Das beste Argument waren allerdings die dort vorherrschenden Muschelkalk- und Opok-Böden¹. Sie bieten hervorragende Eigenschaften für große Weine und liegen auf der slowenischen Seite des Hochgrassnitzberges, genannt „Kresnica“, und auf der des Ziereggs, „Ciringa“.

Die Böden in den Primus'schen Weingärten bestehen vorwiegend aus tertiären Meeressanden mit einem Muschelkalk-Verwitterungsuntergrund und mittel- bis tiefgründigen, kalkhaltigen und lehmigen Muschelkalk-Böden mit ausreichender Wasserversorgung.

¹ grauer Kalkmergel (ein Gemisch aus Kalk und Lehm)

Eine kurze Historie

„Seit 1884“ steht oben auf den Etiketten des Weinguts zu lesen. Anton Polz, der Ur-Urgroßvater der heutigen Winzer Christian und Thomas Polz, erwarb in diesem Jahr den zu damaligen Zeiten üblichen landwirtschaftlichen Mischbetrieb. Wein war neben der Viehzucht und dem Ackerbau über viele Jahre nur eine von mehreren Erwerbssäulen, eine andere war ein Kaufhaus mitten im Ort. 1931 übersprang Anton Polz die direkte Erbfolge und übergab den Hof an seinen Enkel Johann Polz, der diesen als Mischbetrieb weiterführte. Der Sohn von Anton Polz, Johann Polz sen., hatte in zweiter Ehe eine benachbarte Winzerin geheiratet und mit dem gemeinsamen Sohn Reinhold das Weingut Polz gegründet.

Die Weinguts-Gründer. 1985 übernahm Primus Polz, der Sohn von Johann Polz' jun., gemeinsam mit seiner Frau Martha Polz den Hof. Er hatte die Weinbauschule in Silberberg absolviert und sich für die Winzerschaft entschieden. Teil der landwirtschaftlichen Flächen des Hofes war ein Hektar Weingarten, zwei weitere wurden von Primus Polz ausgepflanzt. Das Ehepaar stellte auf einen reinen Weinbaubetrieb und benannte diesen „Weingut Primus Polz“. Zur selben Zeit gründete es einen Weinhandel und errichtete eine Buschenschank mit Gästezimmern in einem 450 Jahre alten Haus am Weingut. Primus Polz verstarb 1998.

1998 übernahmen die noch sehr jungen Brüder Primus-Christian und Primus-Thomas das Weingut, benannten es in Weingut Primus um und machten es über die Jahre zu einem der Leitbetriebe der Südsteiermark. Die Weine der slowenischen Lagen kommen unter der Marke „Brüder Primus Polz“ auf den Markt.

Die Leitung der Buschenschank liegt nach wie vor in den Händen von Martha Polz, Wirtin und Gastgeberin aus Leidenschaft. Diese Begeisterung teilt Elisabeth Polz, die Schwester von Christian und Thomas, weshalb sie nach dem Abschluss ihrer Lehre zur Handelskauffrau nach Hause zurückkehrte und seither den Buschenschank-Betrieb gemeinsam mit ihrer Mutter betreibt.

DIE BRÜDER CHRISTIAN & THOMAS POLZ

Eigentlich war alles ganz anders geplant. Die Brüder waren in Ausbildung, wollten die Welt kennenlernen und reisen. Der frühe Tod des Vaters brachte sie unverhofft zurück nach Hause aufs Weingut. Dass sie dieses gemeinsam führen wollten, bedurfte keinerlei Nachdenkphase – auch wenn ihnen jegliche praktische Erfahrung mit dem Weinmachen fehlte. Learning by doing war angesagt. Heute stimmt die Richtung, auch wenn sie nach wie vor auf dem Weg seien, meinen die Brüder.

Entscheidungen treffen sie gemeinsam, die Aufgabenbereiche haben sie in der Zwischenzeit klar strukturiert und zugeteilt.

Primus-Christian Polz | Kellermeister

Christian Polz wurde 1979 geboren und absolvierte die Weinbauschule in Klosterneuburg. Nach seiner Matura zog es ihn nach Südafrika zu einem Praktikum bei Rust en Vrede Winery. Zurück am Weingut übernahm er 19-jährig die Aufgabe des Kellermeisters und musste sehr rasch diese Rolle ausfüllen, um den wirtschaftlichen Erfolg des Betriebes zu gewährleisten. Unterstützung kam vor allen Dingen von der Familie.

Er legt im Keller besonders großen Wert darauf, die Böden im Wein zum Leben zu erwecken. Dafür bedarf es möglichst geringer Eingriffe und mehr sorgsamer Begleitung als das gezielte Gestalten in eine gewünschte (Geschmacks-)Richtung. Reifezeit ist eine weiterer wichtiger Faktor im Keller. Auch frisch und jung zu trinkende Weine sollen erst zur Ruhe kommen, bevor sie in den Verkauf kommen. Riedenweine wurden schon vor der Einführung der steirischen Qualitätspyramide erst im Herbst des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt gebracht.

„Ich möchte feingliedrige Weine mit Charakter und Langlebigkeit produzieren. Sie sollen ihre Herkunft und unsere besonderen süd- und untersteirischen Kalkböden transportieren.“

Christian Polz

Primus-Thomas Polz | Weinbaumeister

Thomas Polz musste 1998 direkt nach Abschluss der Handelsakademie in Graz in den Betrieb einsteigen. Der Weinbau war ursprünglich nicht sein Ziel gewesen, aber das Leben nimmt nicht immer Rücksicht auf individuelle Wünsche. Nach mehreren Jahren autodidaktischer Arbeit entschied er sich für die Ausbildung zum Weinbaumeister in der Weinbauschule Silberberg, Steiermark, die er im Jahr 2003 abschloss. Ausgestattet mit fundiertem Wissen und inzwischen viel praktischer Erfahrung konnte

er sich endlich dem Wein so widmen, wie er sich das wünschte. Neben dem Weinbau ist Thomas Polz hauptverantwortlich für den Verkauf.

Im Weingarten legt er großen Wert auf pfleglichen und naturnahen Umgang mit den Rebstöcken. Ganzjährige Begrünung zwischen den Rebzeilen, Vermeidung von Herbiziden und Pestiziden und händische Bearbeitung übers Jahr sind deshalb in den letzten Jahren Usus geworden. Auch auf hohe Biodiversität achtet Thomas Polz, weshalb Bienenstöcke und Insektenhotels in den Weingärten stehen und an den Weingartenrändern Obst- und Nussbäume gepflanzt werden.

Für physiologisch reife Trauben wird in mehreren Lesedurchgängen geerntet und akribisch selektioniert.

„Dann, wenn Rebsorte, Boden und Handschrift erkennbar sind, dann ist der Wein authentisch. Mein Ziel ist diese Authentizität, diese Wiedererkennbarkeit. Dieses ‚typisch Primus!‘.“
Thomas Polz

DIE SÜDSTEIERMARK

Als „Südsteiermark“ wird der südliche Teil des österreichischen Bundeslandes Steiermark bezeichnet. In den Pariser Friedensverhandlungen 1919 war die Region zwischen Österreich und Slowenien aufgeteilt worden, der im dortigen Staatsgebiet liegende Teil wird als „Untersteiermark“ bezeichnet. Die Südsteiermark wird nach Norden durch eine Linie entlang der Orte Deutschlandsberg, Wildon und Bad Gleichenberg von der Mittelsteiermark abgegrenzt. Westlich und östlich des Flusses Mur liegen die Südwest- und Südoststeiermark.

Rund ein Prozent der österreichischen Weine kommen aus der Südsteiermark. Die zum Teil sehr steilen Weingärten – viele mit einem Gefälle von über 26 Prozent – liegen kleinteilig verstreut auf den malerischen Hügeln und Bergen der Region und sind in ihrer Bearbeitung sehr aufwändig.



Topografische Karte Südsteiermark © ÖWM

1. Das südsteirische Klima

Der südliche Teil der Steiermark liegt klimatisch im Einflussgebiet des Mittelmeers in der illyrischen Klimazone. Diese reicht vom südlichen Teil Kärntens bis in den Südosten Österreichs. Vom Adriatischen Meer herkommende Hochdruckgebiete (Adriahochs) sorgen insbesondere im Herbst dafür, dass das Wetter hier spürbar milder ist als in den nördlicheren Gebieten der Mittel- oder Obersteiermark.

Auch die Sommer sind in der Südsteiermark wärmer als in den anderen Regionen, merkbar dadurch dass u.a. Leibnitz immer wieder die österreichischen Hitzepole bilden. Die durchschnittliche Temperatur im Jänner beträgt um 0 °C und im Juli um 22 °C. Im Hochsommer werden die Tage mit über 30 °C immer häufiger.

Aus der Warte des Weinbaus bedeutet dies: Feuchtwarmes mediterranes Klima bestimmt den langen Vegetationsverlauf, kühle Nächte fördern die Entwicklung einer reichhaltigen Aromatik und Struktur im Wein. Beides gibt den regionalen Weißweinsorten und den immer häufiger angebauten Rotweinsorten Nuancenreichtum und Noblesse.

Das Klima in Zahlen:²

- Jahrestemperaturmittel von 9,8 °C
- Sonnenscheindauer monatlich von 1.980 Stunden
- Niederschlagsjahressumme von 827 mm
- Sommertage (max. über 25°C): 95
- Tropentage (max. über 30°C): 72
- Frosttage: 10

² Klimadaten Umweltamt Steiermark für Bad Radkersburg: umwelt.steiermark.at, Zugriff im September 2020

2. Die südsteirischen Böden

Die Böden der Südsteiermark sind sehr unterschiedlich, vielschichtig und von Sand und Schiefer, Mergel und Kalkstein dominiert. Die meisten südsteirischen Weingärten liegen auf grobkörnigen Schottern. Sie wurden von Flüssen abgelagert und sind da und dort zu Konglomeraten verfestigt wie etwa Mergel, tonige Schluffe und Sande zum „Steirischen Schlier“ im Oststeirischen Becken.

Konglomerate, Schotter, Sande und Mergel bilden die „Weissenegg-Formation“. Sie gehört zu den im Meer der Paratethys³ abgelagerten Sedimenten des Steirischen Beckens und ist zwischen rund achtzehn und fünfzehn Millionen Jahre alt sind. Sie ist in ihrer Korngröße und Kalkgehalt sehr wechselhaft, oft sind es reine Kalksteine. Die Weissenegg-Formation tritt lokal zwischen Wildon und Grassnitzberg auf, wo die Weingärten der Brüder Polz liegen.

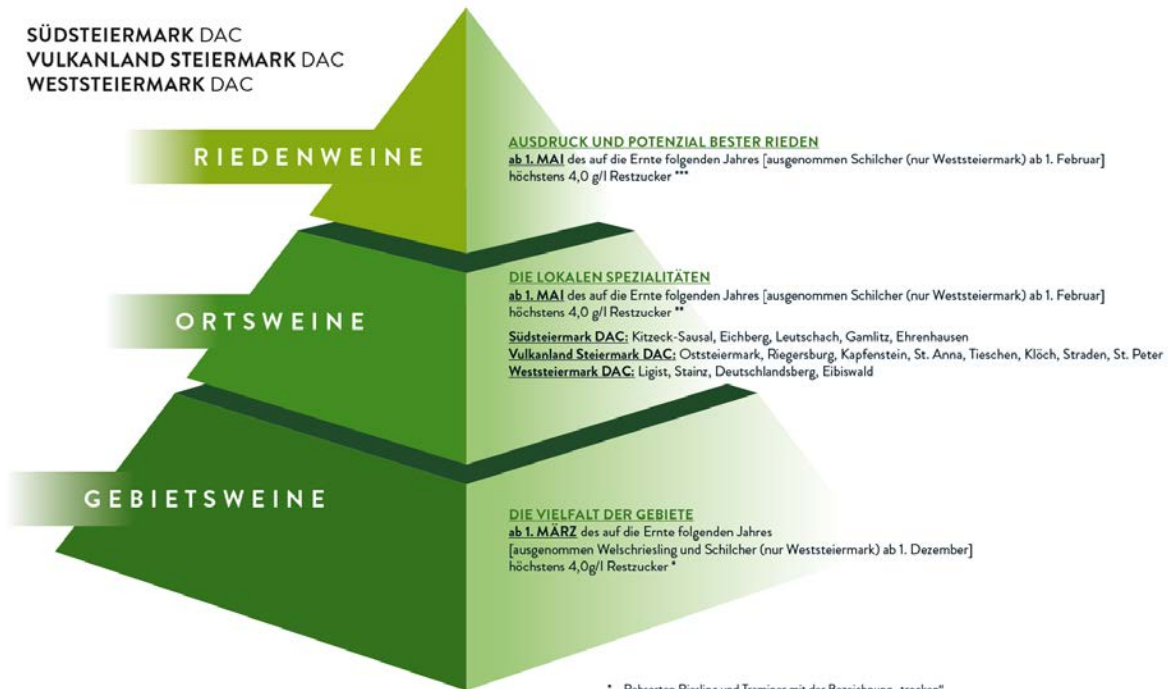
³ Die Paratethys ist in der Erdgeschichte ein Randmeer Eurasiens, das sich zwischen den auffaltenden alpidischen Gebirgen und dem eurasischen Festland überwiegend auf kontinentaler Kruste bildete. Sie erstreckte sich im Paläogen und Neogen vom Rhone-Gebiet bis zur Region des heutigen Aralsees. Quelle: Wikipedia, Zugriff im September 2020.

DIE SÜDSTEIRISCHE QUALITÄTSPYRAMIDE

Seit 2018 gibt es die offizielle steirische Qualitätspyramide, nach deren System die Brüder Polz schon seit dem Jahr 2000 arbeiten. International eingeführt und gängig ist es für sie die logische und konsequente Auszeichnung ihrer Weine.

DAS NEUE HERKUNFTSSYSTEM DER STEIERMARK

SÜDSTEIERMARK DAC
 VULKANLAND STEIERMARK DAC
 WESTSTEIERMARK DAC



© Wein-Steiermark



Zugelassene Rebsorten: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer und Schilcher (nur Weststeiermark) sowie Cuvées daraus.

- * Rebsorten Riesling und Traminer mit der Bezeichnung „trocken“
- ** Rebsorten Traminer & Riesling „trocken“; Klöcher Traminer auch „halbtrocken“ bzw. ab Prädikatsweinstufe ohne Restzuckergrenze
- *** Rebsorten Riesling, Gelber Muskateller und Traminer mit der Bezeichnung „trocken“

Herkunftssystem Südsteiermark © ÖWM

* **Rieden- & Reserveweine**

Die Riedenweine des Weinguts Primus entstehen aus den Trauben der ältesten Rebstöcke in den jeweiligen Weingärten. Hierfür werden ausschließlich Weintrauben aus den jeweils besten Lagen verarbeitet, die Weine erst nach längerer Reifezeit gefüllt. Sie tragen „Ried Zieregg“, „Ried Grassnitzberg“ oder „Reserve-Wein aus den Rieden“ am Etikett und sind die Speerspitze des Hauses.

* **Ortweine**

Die Ortsweine des Hauses mit der Bezeichnung „Ehrenhausen“ am Etikett sind Weine mit Terroir und Herkunft, die Trauben stammen aus dem jeweils klar eingegrenzten örtlichen Gebiet. In ihrer Aromatik sind sie unverkennbar voneinander unterscheidbar.

* **Gebietsweine**

Die Gebietsweine des Weinguts stehen für frische sortentypische Weine aus der Südsteiermark, die laut Gesetz ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt kommen dürfen, die Trauben können aus der gesamten Südsteiermark kommen. Am Weingut Primus stammen sie ausschließlich aus den eigenen Weingärten.

**** Ried Grassnitzberg Reserve „M“ Sauvignon Blanc – Orange Wine.** Nicht in das Spektrum der Qualitätspyramide fällt dieser seit 2015 produzierte Wein. „M“ steht für die Vergärung auf der Maische: Der Wein wurde in den ersten Phasen seiner Entwicklung wie Rotwein mit dem Fruchtfleisch und der Beerenhaut vergoren und im Anschluss dreißig Monate lang auf der Hefe im kleinen Holzfass ausgebaut.

DAC Südsteiermark

Die Brüder Polz produzieren seit dem Jahrgang 2018 DAC-Weine.

Districtus Austriae Controllatus (DAC) ist eine Herkunftsbezeichnung für gebietstypische Qualitätsweine aus Österreich. Die Herkunftsbezeichnung „Südsteiermark DAC“ gibt es seit dem Weinjahrgang 2018 und ist die Bezeichnung für herkunftstypische Qualitätsweine mit Herkunftsprofil aus dem Weinbaugebiet Südsteiermark.

Rebsorten. Der Vielfalt des Gebiets entsprechend dürfen folgende Rebsorten verwendet werden: Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Traminer und Cuvées aus diesen Trauben. Auf Gebietsweinebene bleibt das breite Sortenspektrum erhalten, wobei auf der Orts- und Riedenebene der Fokus auf lokal vorherrschenden Leitsorten liegt.

Das Weinbaugebiet für Südsteiermark DAC entspricht dem politischen Bezirk Leibnitz ohne die Gemeindegebiete links der Mur.

Die herkunftstypischen südsteirischen DAC-Weine gliedern sich – wie ihre Pendants in der Weststeiermark und im Vulkanland – in drei Stufen: Gebietswein, Ortswein, Riedenwein. Eine Besonderheit aller steirischen DAC-Weine: Sie müssen per Hand gelesen werden.⁴

SLOWENIEN (UNTERSTEIERMARK)

Seit 2008 befinden sich Weingärten mit insgesamt vier Hektar Rebfläche in den besten Lagen Sloweniens im Eigentum der Brüder Polz. Sie liegen gleich hinter der Landesgrenze nur rund 400 Meter Luftlinie vom Weingut am Grassnitzberg entfernt: die Lagen „Kresnica“ am slowenischen Hochgrassnitzberg und „Ciringa“ und „Ziernick“ am Zieregg. Bearbeitet werden diese Flächen naturnah nach den Richtlinien der Kontrollierten Integrierten Produktion bzw. dem slowenischen KOPOPP-Programm für ökologische Landwirtschaft

Die Böden aus Muschelkalk und grauem Kalkmergel (einem Gemisch aus Kalk und Lehm, in der Steiermark „Opok“ genannt) sind hier besonders karg.

Das **Klima** ist dasselbe wie auf der steirischen Seite der Grenze.

⁴ Quelle: www.oesterreichwein.at, Zugriff Juli 2020

DIE PRIMUS'SCHEN BÖDEN UND RIEDEN

Allen Weingärten des Weinguts gemein ist der hohe Kalkgehalt. Sie liegen verteilt in den Rieden Zieregg, Grassnitzberg im Ortsweingebiet Ehrenhausen und Zieregg und Hochgrassnitzberg in Slowenien. Auf beiden Seiten der Grenze herrscht der Kalkstein und Muschelkalk vor, mit Ausnahme des slowenischen Hochgrassnitzbergers Kresnica, wo in Teilbereichen der Tonmergel Opok den Ton angibt.

1. Ried Grassnitzberg

Die Lage Grassnitzberg wird von tertiären Meeressanden mit einem Muschelkalk-Verwitterungsuntergrund mit bis zu 14 Millionen Jahre alten sandig-lehmigen Meeresablagerungen, die als „Spielfelder Schlier“ bekannt sind, geprägt. Die ältesten Reben dieser Riede (Traminer) sind über achtzig Jahre alt und wurzelecht.

Wo:	am Grassnitzberg in der Gemeinde Spielfeld
Boden:	lehmige Sande (Mergel) mit Muschelkalk
Ausrichtung:	Ost-SüdOst
Höhenlage:	420 Meter
Neigung:	35 %
Rebsorten:	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gelber Muskateller, Traminer, Welschriesling, Weißburgunder,
Alter der Rebstöcke:	15 bis 80 Jahre (die Riedenweine Sauvignon Blanc und Chardonnay rund 30 Jahre, der Traminer 80 Jahre)
Weine:	Ried Grassnitzberg Sauvignon Blanc, Ried Grassnitzberg Chardonnay, Ried Grassnitzberg Gelber Muskateller, Traminer Alte Reben (Reserve), Traminer Grassnitzberg „M“ Maischevergärung – Orange Wine, Gelber Muskateller Klassik, Zweigelt Klassik, Weißburgunder Klassik, Gelber Muskateller Klassik, Sauvignon Blanc Klassik, Sauvignon Blanc Brut

2. Zieregg

Die Ried Zieregg ist ein sehr hoch gelegener exponierter Hang von bis zu 470 Metern Seehöhe. Geprägt wird die Riede von mittel- bis tiefgründigen kalkhaltigen und lehmigen Muschelkalk- & Korallenriff-Böden mit ausreichender Wasserversorgung und einem einzigartigen Mikroklima.

Wo:	Gemeinde Ehrenhausen (an der Grenze zu Spielfeld)
Boden:	sandige Lehme (Mergel) mit Muschel- und Korallenkalk
Ausrichtung:	West-SüdWest
Höhenlage:	440 Meter
Neigung:	35 bis 45 %
Rebsorte:	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Alter der Weingärten:	die Hauptparzelle 20 Jahre
Weine:	Ried Zieregg Sauvignon Blanc, Ried Zieregg Chardonnay, „TBA“ Trockenbeerenauslese Sauvignon Blanc, Chardonnay Ehrenhausen,

3. Ciringa (Zieregg) in der slowenischen Untersteiermark

Wo:	in der Katestralgemeinde Ciringa direkt an der Grenze neben dem österreichischen Zieregg
Boden:	sandige Lehme mit Muschel- und Korallenkalk
Ausrichtung:	SüdWest
Höhenlage:	420 Meter
Neigung:	42 %
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Alter der Rebstöcke:	8 Jahre
Weine:	Sauvignon Blanc Muschelkalk

4. Kresnica (Hochgrassnitzberg) in der slowenischen Untersteiermark

Wo:	am Hügel vor dem Hochgrassnitzberg in der Katastralgemeinde Kresnica und in unmittelbarer Nähe der Grenze
Boden:	sandige Lehme, Opok und Muschelkalk
Ausrichtung:	SüdWest
Höhenlage:	420 Meter
Neigung:	42 bis 53 %
Rebsorten:	Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Chardonnay
Alter der Rebstöcke:	12 Jahre
Weine:	Apollo Klassik (weiße Cuvée), Sauvignon Blanc „vom Opok“

REBSORTEN & SORTENSPIEGEL

Die kalkdominierten Böden bringen generell viel Eigenständigkeit in den Wein – die Weine entwickeln ordentlich Nerv und werden nie zu üppig. Die reichen Niederschläge in der Region sind den Aromasorten zuträglich, die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen zusätzlich für ein reichhaltiges Bouquet.

Naturgemäß liegt ein großer Fokus auf der wichtigsten Rebsorte der Region, dem Sauvignon Blanc. Er wird in unterschiedlichen Ausprägungen, mit Lagenbezeichnung, als Süßwein und Sekt angebaut.

Wichtig ist den Brüdern Polz auch der Chardonnay, auf Steirisch „Morillon“⁵ genannt. Er gedeiht hervorragend auf den kalkhaltigen Böden der Region. Sein Stellenwert soll für das Haus noch größer werden.

Generell möchten Thomas und Christian Polz so wenig wie möglich eingreifen – aber trotzdem bei der Vinifikation soweit unterstützen, damit elegante regionstypische Weine mit Charakter entstehen.

Der Sortenspiegel

32 % Sauvignon Blanc

18 % Welschriesling

20 % Weißburgunder

22 % Gelber Muskateller

0,5 % Traminer

7 % Morillon (steirisch für Chardonnay)

0,5 % Zweigelt

⁵ wahrscheinlich abgeleitet von der alten französischen Form „more“ für schwarz

Sauvignon Blanc Brut

Seit einigen Jahren produzieren Thomas und Christian Polz einen Schaumwein aus Sauvignon-Blanc-Trauben, die üblicherweise Mitte August aus den beiden Lagen Grassnitzberg und Zieregg ausgelesen werden. Nach der Ganztraubenpressung vergären die Moste ungefähr drei Wochen im Stahltank und werden dort ein halbes Jahr auf der Feinhefe ausgebaut. Im Folgejahr kommt der Wein in die Flasche und wird mit Kohlensäure und Zucker versetzt. Eine weitere Flaschenlagerung von drei Monaten ist empfohlen.

Kostnotiz: feine Perlage, attraktives, feinfruchtiges, traubiges Bukett, Anklänge von Paprika und Johannisbeeren, feine Zitrusnoten. Am Gaumen elegant, frisch und fruchtig mit feiner Säurestruktur, lebendiges Mousseux, tolle Balance. Alkoholgehalt: 12,0 % Vol. Alk.

DIE BUSCHENSCHANK

Für die Buschenschank wurde ein 450 Jahre altes Haus am Weingutsgelände von den Eltern Primus und Martha Polz adaptiert. Sie wird heute noch von Martha Polz und ihrer Tochter Elisabeth geführt und ist nur für Gruppen gegen Voranmeldung geöffnet. Die schönen Stuben und die Terrasse mit ihren Oleandern stehen den Hausgästen fürs Frühstück zur Verfügung.

Die wunderschönen Räumlichkeiten im Erdgeschoß atmen die alten Gemäuer und bieten eine einzigartige Atmosphäre mit einem antiken gekachelten Tischherd. In den Stuben ist Platz für rund 30 Personen, auf der Terrasse für 40.

Auf der Speisekarte stehen einfache typische und jahreszeitliche Buschenschank-Gerichte. Abgesehen von wenigen Produkten wie die feinen Käse kommen alle Zutaten von kleinen Erzeugern aus der Region. Sämtliche Speisen sind handgemacht und kommen kalt auf den Teller – so wie es das Buschenschank-Gesetz vorsieht. Würste und Schinken werden von feinen vegetarischen Gerichten und Salaten ergänzt. Martha Polz' Gemüse- und Rindfleischterrinen werden von den Gästen besonders gerne bestellt und dürfen nie ausgehen. Die saisonalen Mehlspeisen und Torten des Hauses begründen mit den guten Ruf dieses Kleinods, wo selbstverständlich auch die für die Region berühmten köstlichen Spagatkrapfen aus dünnem Mürbteig mit Zimt und Zucker auf den Tisch kommen.

Übernachten am Weingut.

Im oberen Geschoß des Hauses sind die fünf Gästezimmer und Apartments untergebracht, sie können von Mitte April bis Mitte November gemietet werden. Die Gäste erwartet viel Ruhe, klare Luft, die Möglichkeit zum Wandern und Weinverkosten oder einfach Entspannung in den Weingärten. Um den reich gedeckten Frühstückstisch mit regionalen Köstlichkeiten kümmern sich Martha und Elisabeth Polz.

KONTAKT

Tel. +43 3453 3911 | Mobil +43 664 8706479

E-Mail weingut@primus.cc

Nähere Informationen zu Preisen und Buchungsmodalitäten unter www.primus.cc

DIE HANDELSPARTNER

Das Weingut Primus ist am Sprung vom Geheimtipp zu größerer Bekanntheit. Damit einhergehend wächst auch die Zahl der Handelspartner. Christian und Thomas Polz freuen sich auf gute neue Kooperationen im In- und Ausland.

ÖSTERREICH

ÖSTERREICH-VERTRIEB: Transgourmet Trinkwerk www.transgourmet.at/service/trinkwerk
Metro www.metro.at/Produktwelten/Getraenke/oesterreichische-weine
Spar Weinwelt www.spar.ch/essen-trinken/weinwelt

WIEN: Vulcanotheke im Palais Ferstl

STEIERMARK

Graz: Sekt- & Weinhandel Kleinoschegg
Vinothek Der Steirer
Vinothek Südsteiermark

Ehrenhausen Vinofaktur

Hartberg Vinothek & Weinhandel Interex

Leoben Weinmagazin

Leibnitz Vinothek Südsteiermark

St. Anna Gesamtsteirische Vinothek

SALZBURG

Faistenau Vinothek Cavino

Mauterndorf Vinothek Kaminstube

OBERÖSTERREICH

Linz Vinothek Castello del Vino

TIROL

Wörgl Getränke Fuchs

EXPORT

DEUTSCHLAND Weinschmecker in Ingolstadt

ERWÄHNUNGEN & BEWERTUNGEN

2021

- **James Suckling's Top 100 Austrians:** Platz 78 mit Chardonnay Ried Zieregg 2018
- **James Suckling:** 94 Punkte für Sauvignon Blanc Ried Zieregg 2018, Chardonnay Ried Zieregg 2018, Sauvignon Blanc Ried Zieregg Trockenbeerenauslese 2017. 92 Punkte für Sauvignon Blanc Slovenia von den Terrassen 2020, Sauvignon Blanc Slovenia Muschelkalk 2020. 90 Punkte für Chardonnay Südsteiermark Ehrenhausen 2020.
- **A la Carte:** 93,5 Punkte für Sauvignon Blanc Ried Zieregg 2018, Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg 2018. 93 Punkte für Chardonnay Ried Zieregg 2018. 92 Punkte für Gelber Muskateller Ried Grassnitzberg 2018. 90,5 Punkte für Sauvignon Blanc Slovenia Muschelkalk 2020
- **Gault&Millau Österreich:** Weingut Primus unter den Top 300 Weingütern Österreichs
- **Falstaff Österreich:** je vier Trauben für den Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg 2019 und den Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Nienaus Fassreserve 2018
- **AWC (Austrian Wine Challenge Vienna):** Goldmedaille für den Chardonnay Ried Zeiregg 2018 und Silbermedaille für den Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg 2019
- **Falstaff Österreich:** Weingut Primus unter den Top-Adressen der Steiermark
- **Meininger Verlag:** „Königsklasse“ und 90 Punkte für Sauvignon Blanc Ried Zieregg 2018
- **Die Presse** (Tageszeitung): „herausragender Wein“ Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2020
- **Vinaria:** Welschriesling Klassik 2020 und Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2020 in der Topliste
- **Vinaria:** „Aufstieg der Weinbrüder“, ein Artikel im Magazin

2020

- **Meiningers Sommelier:** 90 Punkte für Ried Grassnitzberg Chardonnay Südsteiermark DAC 2018 (unter den besten Weinen der Steiermark)
- **Wein.pur:** 5 Gläser⁶ Ried Zieregg Chardonnay 2017 & Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2017
- **Falstaff**-Auszeichnung mit 3 Trauben für die Buschenschank
- **Falstaff**-Weinguide Auszeichnung mit 3 Sternen
- **A La Carte** (94 Punkte) & **Falstaff** (93 Punkte):
Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Reserve „M“ 2015
- **A la Carte:** 94 Punkte für Sauvignon Blanc Ried Zieregg Trockenbeerenauslese 2018
- **A la Carte:** 93+ Punkte für Sauvignon Blanc „M“ Ried Grassnitzberg Reserve 2017
- **A La Carte & Falstaff:** 93 Punkte für Ried Zieregg Chardonnay 2015
- **Falstaff:** 94 Punkte für Ried Zieregg Sauvignon Blanc TBA 2017

2019

- **A la Carte:** 93 Punkte für für Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2016,
Ried Zieregg Sauvignon Blanc TBA 2017 & Ried Grassnitzberg Alte Reben Traminer 2015
- **Vinaria:** 4 Sterne für für Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2016
- **Wein.pur:** 5 Gläser für Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2017
- **AWC Gold:** Ried Zieregg Chardonnay 2016 & Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2016
- Erwähnungen in folgenden Büchern:
 - Knoll**, Rudolf. Weinbuch Steiermark – Winzerlegenden und echte Entdeckunge
 - Lantschbauer**, Rudolf. Genesis of Terroir Steiermark
 - Grundner**, Reinhard. Jagdkultur – von der Bodenständigkeit des Weinmachens

⁶ (95 von 100 Punkten): „Absolute Weltklasse-Wein für ein besonders nachhaltiges, unvergessliches Weinerlebnis“

2018

- **Vinaria:** Aufsteiger des Jahres
- **Wein-plus:** Entdeckung des Jahres

...

2005

- **Landessieger:** Eiswein Traminer 2003
- **Busche Verlag:** 1. Platz beim Deutschen Weinpreis

2004

- **Alles über Wein** (deutsches Fachmagazin): Gold für unsere „Weine mit ausgezeichneter Qualität“

2002

- **BTI Chicago:** Gold für Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg 2000
- **BTI Chicago:** Silber für Chardonnay Ried Grassnitzberg 2000

KONTAKT

WEINGUT PRIMUS

Am Grassnitzberg 15, 8472 Grassnitzberg, Österreich

Tel. +43 3453 3911

E-Mail weingut@primus.cc

primus.cc

Weinverkauf: täglich ab 14 Uhr

Buschenschank: für Gruppen gegen Voranmeldung geöffnet

PRESSEKONTAKT

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss

Tel. +43 1 905 34 38, E-Mail office@sylvia-petz.at

www.sylvia-petz.at