

GRAZER KEHLBERG REVITALISIERT

Grazer Stadtwein

Der südsteirische Winzer Hannes Sabathi bringt unter dem Label *FALTER EGO* zwei neue Weine auf den Markt. Das Besondere daran: Die Trauben dafür wuchsen auf Grazer Boden. Der Kehlberg hat zwar eine lange, aber nahezu vergessene Weinbauhistorie. Jetzt wurde der Grazer Weinberg revitalisiert.



Hannes Sabathi am Grazer Schlossberg mit seinem Stadtwein. © Manfred Klimek

Wenn ein Winzer wie Hannes Sabathi - ausgerüstet mit Pioniergeist und Winzer-Ethos - das Potenzial eines Berges erkennt, dann ist klar was geschieht: auf diesem Hang wird Wein wachsen. So auch am Grazer Kehlberg in den Jahren 2013 und 2014. Die Hänge wurden vom Gestrüpp befreit und mit Reben bepflanzt.



„Der Grazer Kehlberg ist ein magischer Ort. Hier wieder Wein machen zu dürfen, ist ein großes Privileg“, erklärt der Winzer mit Freude. © Manfred Klimek

Die Weinbaustadt Graz hat Geschichte

Was kaum jemand weiß: der Kehlberg - und mit ihm die Stadt Graz - hat eine lange Weinbauhistorie. Bereits 1140 wurde Weinbau in Graz urkundlich erwähnt, als Markgraf Gunther von Sanntel dem Stift Admont Rebflächen am Grazer Kehlberg in Webling vermachte. 1820, zur Zeit der Aufnahme des Franziszeischen Katasters, gab es Rebflächen in allen 23 Randgemeinden der Stadt. Die größte Anzahl der Weingärten befand sich an den Hängen der westlichen Umrahmung des Grazer Feldes. Mehr als 190 Hektar von Graz waren mit Reben bepflanzt. 37 Hektar davon alleine auf dem Kehlberg.

Kriege, günstige Konkurrenzware, Verstädterung, voranschreitende Industrialisierung mit attraktiveren Arbeitsplätzen als im beschwerlichen Weinbau in Steillage, schlechte Kultivierung der Flächen und unrentabler Nebenerwerb ließen die Weinberge nach und nach vom Stadtbild verschwinden. Nur die beste Lage der Stadt konnte länger bestehen, der Kehlberg.

Anfang des 20. Jahrhunderts war der Kehlberg als „Kleingrinzing“ bekannt und ein beliebtes Ausflugsziel für die Grazer, die hier in zahlreichen Buschenschänken den lokalen Wein und den schönen Ausblick genossen. Dann schloß der Weinbau auch hier ein. 1967 schloß der letzte Buschenschank seine Tore, und nur noch vereinzelt wurden Reben für den Eigenbedarf gepflegt. Dass am Kehlberg einst großartiger Wein wuchs, geriet in Vergessenheit.

„In Graz gibt es eine über jahrhundertealte Weinbautradition. In den letzten Jahrzehnten ist diese leider ziemlich verschwunden. Mit seinem „Grazer Stadtwein“ schließt Hannes Sabathi daher an eine originäre Tradition an. Ich freue mich sehr“, so Bürgermeister Siegfried Nagl über die aktuelle Weinbauentwicklung in seiner Stadt.



Kehlberg 1960 und 2017. In den Jahrzehnten dazwischen waren die steilen Hänge mit Gestrüpp überwuchert. © Weingut Hannes Sabathi & Manfred Klimek

Der Falter ist zurück!

Die Metamorphose des Kehlberges während der letzten fünf Jahre blieb von der Natur nicht unbemerkt. An den gerodeten Hängen fand die äußerst seltene Osterluzei-Pflanze wieder ihren angestammten Lebensraum, um sich zu entfalten. Mit ihr kam der noch seltenere wunderschöne Osterluzei-Falter.

Die Raupen des Falters ernähren sich ausschließlich von der Osterluzei-Pflanze. Die Anwesenheit dieser Spezialisten am Grazer Kehlberg ist ein klares Indiz für das harmonische ökologische Gleichgewicht, das am Kehlberg herrscht. Die Verbundenheit des Falters mit dem Weinberg macht ihn zum Namensgeber für den Grazer Stadtwein von Hannes Sabathi, dem Alter Ego des südsteirischen Winzers.

FALTER EGO Grazer Stadtwein

Das karge Dolomit-Gestein des Kehlbergs prägt die Weine maßgeblich und verleiht ihnen eine unverkennbare kühle Würze. Die spannende Thermik gibt den Weinen ihre charmante, samtige Note. Die Grazer Stadtweine haben ein starkes Rückgrat, sind elegant und präzise in ihrem Ausdruck, haben einen dichten Kern, und eine schöne, mineralische Länge. Sie vibrieren regelrecht am Gaumen und zeigen frische Lebendigkeit.

Der **Gelbe Muskateller 2017** überrascht mit wunderbaren Aromen von Orangenschalen, hat am Gaumen eine lebendige, frische Säure und doch auch Körper und Schmelz bis hin zu einem kraftvollen Abgang.

Der **Sauvignon Blanc 2017** verströmt beschwingte Paprika-Aromen. Am Gaumen ist er würzig und saftig und endet in einem sehr langen, mineralischen Abgang.



Die Grazer Stadtweine © FALTER EGO

Die Grazer Stadtweine sind ab 1. Mai 2018 um € 14,50 (Gelber Muskateller) und um € 17,40 (Sauvignon Blanc) auf www.hannessabathi.at und in der Vinothek „Der Steirer“ (Belgiergasse 1, 8020 Graz, www.der-steirer.at) erhältlich.

Kostmuster & Fotos

Wenn Sie Kostmuster oder Fotos in druckfähiger Auflösung wünschen, kontaktieren Sie bitte Bettina Bäck unter:

E-MAIL b.baeck@wine-partners.at
TEL [+43 664 150 72 82](tel:+436641507282)

FALTER EGO Grazer Stadtwein

Weingut Hannes Sabathi

TEL [+43 3453 2900](tel:+4334532900)
WEB www.grazerstadtwein.at
www.hannessabathi.at
E-MAIL office@hannessabathi.at

FOTOS ANFORDERN



Am Grazer Kehlberg 1910 © Weingut Hannes Sabathi



Archivaufnahme: Schloss St. Martin am Kehlberg umringt von Rebstöcken © Schloss St. Martin



Neu: Grazer Stadtwein von Hannes Sabathi © Manfred Klimek



Grazer Dolomit verleiht den Weinen eine unverkennbar kühle Würze © Manfred Klimek

DIESE PRESSEINFORMATION WIRD IHNEN ZUR VERFÜGUNG GESTELLT VON:



Wine&Partners
Peter-Jordan-Straße 6/3
1190 Wien

TEL [+43 1 369 79 900](tel:+43136979900)
FAX [+43 1 369 79 909](tel:+43136979909)
E-MAIL office@wine-partners.at
WEB www.wine-partners.at

FOLGEN SIE UNS:



COPYRIGHT © 2018 WINE&PARTNERS, ALLE RECHTE VORBEHALTEN.

[Abmelden](#) [Einstellungen](#)