

# WCOA Tasting März 2026



© Whisky Club of Austria

Offenbar hat man sich seitens des Vorstands die letzte Verkostung zu Herzen genommen, zu anstrengend der allgemeine Tenor, man hat Vorkehrungen getroffen. Nix ist es dieses mal mit zu Fuß und Bus und so. Das heutige Tasting ist international wie nie, da bleibt nur voll durchorganisiert mit Flieger und Leih-Carozze.

## Glenrothes

Scotland - Speyside

Glenrothes 19y 06.1999/11.2018 53%, Original Bottling, Cask 8193, Bourbon seasoned American oak remade Hogshead, 240 bottles, 700ml, WBID:141509

5+5 Stills, 5.6 Mio. L/ Jahr

Wir beginnen unsere Whiskyweltreise in der Mitte. In unserem Fall entspringt da der Fluss zwar nicht, aber er ist zentral bis namensgebend. Natürlich sprechen wir vom River Spey, what else...

Zur Küste sind es noch etwa 30 km, 140 km Spey liegen von der Quelle bereits hinter uns, aber verglichen mit anderen Regionen Schottlands ist es hier doch deutlich kontinentaler, soll heißen weniger Niederschlag und größere Temperaturunterschiede übers Jahr. Und ja, es kann hier auch Frost geben im Winter, im Sommer geht's im Schnitt bis rauf auf 17 Grad. Dazu kommt eine wetter- und vergleichsweise windgeschützte Lage der Distillery selbst, und das ist relevant, bedenkt man, dass ein guter Teil in den Dunnage Warehouses der Distillery selbst gelagert wird. Der Rest liegt in sonstigen Lagerstätten der Edrington Group, zu der Glenrothes firmiert.



Famous Ben Rinnes als ikonischste Erhebung der Speyside © Christian Spatt

Also, heute geht es ums Klima in den jeweiligen Regionen und um die Frage, ob sich das geschmacklich am Ende festmachen lässt.

Arbeitshypothese: Ja, aber sicher nicht nur das Klima. Gerade aber was die Lagerung und die Reifung angeht, ist das regionale Mikroklima schon ein wesentlicher Faktor. Ob es für sonstige wesentliche Einflussfaktoren, wie beispielsweise Blasenform und -Höhe und Befeuern, Kondensationsmethode, Dauer der jeweiligen Arbeitsschritte (wash, mash,...), Getreide und Hefe, you name it, sowas wie REGIONALE Gemeinsamkeiten gibt, ist sicher spannend zu ergründen, sprengt aber die heutige Verkostung. Einflüsse wie küstennahe Lagerung, regionales

Wasser, verwendeter Torf zum Mälzen, die regional üblichen Fässer, das allerdings sind Fälle für Capt'n Obvious.

Glenrothes ist, wenn man so will, ein klassischer Speysider. Mit 58h Vergärung eher auf der kürzeren Seite, aber hauptsächlich Sherryfass gelagert. Stimmt die Arbeitshypothese, dann muss der Master Distiller von Glenrothes mehr Augenmerk als andere darauf legen, seine Schätze nicht zu überlagern.

## (most likely) Clynelish

Scotland – Northern Highlands

Secret Highland 11y 08.2012/02.2024 53,3%, Michiel Wigman, Gems of Scotland, 263 bottles, 700ml, WBID:271106

3+3 Stills, 3.2 Mio l/Jahr

Brora, Heimatort der Clynelish-Distillery, ist schlanke 50km weiter nördlich, aber durch die Lage knapp 2 km Luftlinie vom Meer doch anders aufgestellt.



Der Strand von Brora © Christian Spatt

Wind. Und Regen. Keine seltenen Gäste, auch wenns Ostküste ist. Nicht einmal die Hügel des weiten Nichts nach Westen können das verhindern. Und im Schnitt ist es schon gemäßigter, sprich ozeanischer. Nix mehr mit Frost im Regelfall, und das Temperaturspektrum ist weniger ausgeprägt, im Schnitt maximal 17 Grad im Sommer sagt die Statistik.

Weniger intensiv ist normal der Einfluss des Meeres, Salzigkeit ist hier eher nicht, da sind andere berühmt dafür. An der Ostküste hätten wir da vor allem Pulteney, weitere 50 km nördlich. Aber, wofür Clynelish, und auch die teure Schwester Brora, die zuletzt wiedereröffnet wurde, wirklich steht, ist Wachsigkeit, sprich der Besuch im Kerzenschränkchen.

Wenn man den Auskennern in der Distillery glauben darf, dann ist ein wesentlicher Einfluss im Geschmacksprofil die Gärungsdauer. Hier bei Clynelish reden wir vom



Weiterbildung in Brora © Christian Spatt

orangen Bereich auf der Skala, also eher tropisch-fruchtig. 85 Stunden behauptet das Malt Whisky Yearbook.

Ja, und dann die Lagerung. Wir reden von Diageo. Es gibt Lagerhäuser, aber sagen wir es so: Die Erbsenzähler im Konzern, die früher gleich ganze Distilleries niedergedrückt haben, sparen inzwischen Kosten, in dem sie beispielsweise Lagerung zentralisieren. Wäre man nicht so romantisch veranlagt wie wir könnte man behaupten, dass es blunzenwurscht ist, wo sie den Schnappes brennen, das regionaltypische der Lagerung kann man aus der Rechnung nehmen, wenns nicht explizit gewollt ist.

## **(möglicherweise) Highland Park**

Scotland – Orkneys

Orkney 14y 02.2010/01.2025 60,5%, Arcanum Spirits, Orcadian Tales – Chapter I, Refill Bourbon Hogshead, 24 bottles, 500ml, WBID:270889

2+2 Stills, 2.5 Mio L / Jahr

Weiter geht's, noch einmal 100 km Richtung nach Norden. Im Grunde ist es ja relativ egal, ob wir bei Highland Park oder bei Scapa landen, Bäume gibt's da wie dort nicht, der Wind kommt auch immer aus derselben Richtung, es bleiben also 30 Höhenmeter und wenige 100 m Luftlinie als Unterschied übrig. Und im Fall von Highland Park der Torfstich, der nach Heidehonig schmecken muss.

Der Einfachheit halber gehen wir davon aus, dass es sich um einen HP handelt, auch weil Abfüllungen ohne Distillery am Etikett in der Regel eben HP sind, alles was die Produktion und Lagerung angeht, ist unter dem Vorbehalt zu sehen.

Beide Distilleries sind dem Scapa Flow zugewandt, haben also keine Front zum offenen Atlantik hin. Der Scapa Flow ist eher mit dem Loch Indaal vergleichbar, nach Westen zur Wetterseite hin wird er von der Insel Hoy abgeschirmt, die noch dazu mit Klippen über 400m Höhe die höchsten Erhebungen der Orkneys besitzt.

Das Klima ist noch einmal gemäßigter als an der schottischen Ostküste, noch geringere Temperaturunterschiede (irgendwo zwischen kein Frost im Winter und maximal 15 Grad im Sommer). Manche Vorstandsmitglieder würden sagen 'also ist es im Sommer noch grauslicher als in Brora'. Objektiv muss man sa-



Der äusserste Norden Schottlands © Christian Spatt

gen jaaa, aber dafür ist es zu Weihnachten nur nasskalt und nicht (sch)eiskalt. In Brora friert man zu Weihnachten eher.

Das regionale Klima spielt, zumindest wenn es um HP geht, ebenfalls gewichtig mit, lagern doch die Fässer vor Ort und werden erst zum Abfüllen aufs Festland geschippert, bei Scapa ginge es gleich nach der Produktion gen Süden, wir reden bei HP also von der schonendsten Lagerung mit den geringsten Temperaturunterschieden und den niedrigsten Peaks. Das sollte eigentlich die langsamste Interaktion mit den Fässern ergeben und auch den kleinsten Angels Share. Zumindest in den guten alten Zeiten, bevor man HP in jedem Duty Free von hier bis Nebraska finden konnte, könnte das eine gute Erklärung sein für die Qualität vor allem bei Abfüllungen in Trinkstärke. Aber heutige offizielle Abfüllungen lassen leider nur mehr von diesen Zeiten träumen.

Die 60h Gärung sollten eine erdige Stilistik ergeben, was sich ja auch gut mit dem zarten Torf ergänzt (Scapa hätte hingegen 160h. Glaubt man den Auskennern von Diageo sind wir damit irgendwo bei einem Obstkorb mit Durian)

## Bunnahabhain

Scotland - Islay

Bunnahabhain 2007/2024 51,8%, Malts of Scotland, Whisky & Art, Cask MOS24041, Sherry Hogshead, 263 bottles, 700ml, WBID:270960

2+2 Stills, 2,5 Mio. l/Jahr

Wenn man als Otto-Normalverbraucher Klimadaten checkt, gibt's für Islay nur



Bunnahabhain im Windschatten © Christian Spatt

eine Spalte. Das ist einerseits korrekt, denn wenn die Regengfront über die Insel drüberfährt, dann wird man da/Kilchoman wie dort/Ardbeg eingewaschelt. Und trotzdem, irgendwie hat man das Gefühl, dass die Südküste oder die Westküste rauer sind als das wetterberuhigte Loch Indaal. Wie auch immer,

Temperaturen wie auf den Orkneys, aber um die Hälfte mehr Regen. Und, nona, Wind auch hier.

Bunnahabhain liegt an der Nordküste, gefühlt im Wind- und Regenschatten unter den Hügeln, an der Mündung des Margadale-Rivers. Gegründet wurde die Distillery 1881 von den Herren Ford, Greenlees, beide ihres Zeichens James, und Robertson William. Die ersten Jahrzehnte rannte das Geschäft unauffällig, 1930 wurde die Distillery allerdings stillgelegt. 1937 wiedereröffnet, lief der Betrieb dann bis 1963 auf 2 Brennblasen, dann wurden 2 weitere Stills installiert. Zwi-

schen 1999 und 2003 wurde nur mehr sporadisch produziert, die Distillery war im Besitz von Highland Distillers/Edrington. Burn Stewart übernahm die Anlage, das war die Rettung für Bunnahabhain. 2013 übernahm dann Distell Burn Stewart, neben Bunnahabhain also auch Tobermory und Deanston.

Nehmen wir nochmals die die Farbskala her und erinnern wir uns, wofür Bunnis berühmt sind, oder zumindest waren, dann haben wir auf einmal eine grobe Form einer Eichung der Skala: nussig braun - 52 Stunden Vergärung (hingegen Tropicorange wie bei Clynelish – 80h)

Ein guter Teil der Fässer liegt in den Dunnage Warehouses am Gelände der Distillery, aber so wirklich berühmt für Salznoten ist Bunnahabhain jetzt trotzdem nicht. Und der Teil des Bestandes der bei Deanston liegt, der kennt Salz nicht einmal aus Erzählungen. Jedenfalls, es gilt auch hier, was für die Orkneys gilt, langsamere Lagerung, daraus resultierend großartige Abfüllungen wenn sich die Altersangabe Richtung Midlifecrisis bewegt.

## **(most likely) Ardbeg**

Scotland - Islay

Secret Islay 2009/2023 54,4%, Michiel Wigman, Gems of Scotland 5.3, 263 bottles, 700ml, WBID:274341

2+2 Stills, 2.4 Mio. L/Jahr

Die 2 Gesichter von Islay. Die schönen, windstillen, sonnigen Tage, man lässt an der Mole vor der Distillery die Füße baumeln und genießt die Sonne, die einem ins Gesicht strahlt. Ja, und dann haben wir die Statistik. Wind, Regen, Regen von der Seite, Regen von überall. Und irgendwie ist beides richtig.

Was das jetzt für unsere Fässer bedeutet? VoodooTasting sagt: wir schmecken den rauen Süden, speziell wenn kein Sherryfass die Ecken und Kanten schleift. Jedoch, das typische Mineralsalzerl hat die Distillery 8 km weiter westlich, metallene Ecken und Kanten die dazwischen.

Was bleibt also? Die Gärung von ca. 70 Stunden (bei Ardbeg tendierens dazu, das nicht als in Stein gemeißelt zu betrachten) würde eher zu floralen bis fruchtigen Noten führen, mangels ungetorfter Ardbegs schwer rauszufinden, und die Lage der Warehouses am Distillerygelände samt typischem Islayklima deutet auch hier auf hohe Lagerfähigkeit des „Fassbaren“ Stoffs hin.



Sonnenschein an der Südküste © Christian Spatt

# Kilchoman

Scotland - Islay

Kilchoman 2007/2010 60,5%, Original Bottling, Single Cask for Denmark, 268 bottles, 700ml, WBID:19069

2+2 Stills, 0.5 Mio L/Jahr

Wir bewegen uns aus dem Süden an die Westküste und auf einmal ist alles anders. Nein, nicht das Wetter, das sollte sogar noch besch...eidener sein, schließlich gibt es nichts westlich der Distillery, das Wind und Regen auch nur in irgendeiner Form aufhalten würde. Man darf nicht vergessen, die Unentwegten, die in der Machir Bay ins Wasser steigen und sich auf den Weg gen Westen machen, sehen das nächste Mal Land, wenn sie versprengte Inuit-Siedlungen in Neufundland erreichen. Nein, es geht konkret darum, wie Kilchoman das Thema Malt Whisky angegangen ist, um nicht den langsamen Tod des Geldmangels wegen zu viel gebundenem Kapitals zu sterben. Andere hauen bis zu den ersten Malts Gin raus (die einen besser, die anderen schlechter), oder verkaufen schlicht unfertiges Zeug, was gerade bei einer neu einzuführenden Marke äußerst hilfreich ist, und dann gibt's den Kilchoman Way. Nein, keine Sorge, nicht gleich an die letzte Verkostung denken, es ist nicht von einer Wanderung die Rede.



Der windumtoste Strand der Machir Bay © Christian Spatt

Seitens Kilchoman hat man es von Anfang an, also von der Projektierung weit vor Baubeginn an darauf angelegt, guten, schnell reifenden Spirit zu brennen. Also den Vorteil, den sie in den Tropen hätten, hier mittels Produktionsmethoden und Zutaten zu erzielen. Hefe, Form der Brennblasen, Vergärung, alles auf dieses Ziel ausgerichtet. Apropos Tropen:

82 h Gärungszeit ergeben theoretisch Spirits mit ausgeprägten Tropifrutti-Noten. Theoretisch deshalb, weil getorft an der Grenze zur Körperverletzung, vorallem was die frühen Abfüllungen angeht, daher sehr theoretisch schmeckbar.

Beim Getreide ging man eher den Ardbeg Weg (nope, auch keine Wanderung), sprich man hängt sich an Mälzungen für Ardbeg an, weil günstiger. Nur die 100% Islays werden selbst, und mit weniger ppm, gemälzt.

Das Ergebnis spricht für sich, nach grad einmal 20 Jahren ist Kilchoman vom Whisky Markt nicht mehr wegzudenken.

## **Chichibu**

Japan – Präfektur Saitama

Chichibu 2014/2023 61,4%, Michiel Wigman, Inspiring Friends, 166 bottles, 700ml, WBID:250234

Das nächste Ziel ist einen Hauch weiter entfernt als Kilchoman von Ardbeg vorher. Es geht zuerst einmal 2.200 km nach Süden bis Tanger in Marokko, danach wenden wir uns genau nach Osten, bis wir nach etwa 11.000 km Chichibu nahe Tokyo erreichen. Man kann also leicht erkennen, da wird sich klimamäßig wirklich was tun.

Wer oder was ist die Chichibu Distillery? Die Distillery gehört zu den jungen in Japan, gegründet 2007 und 2019 erweitert um den Teil, der als Chichibu Dainu bekannt ist. Whisky wird in Japan grundsätzlich erst seit 1924 produziert, Yamazaki in Osaka waren die ersten, die Distillery 10923 errichtet.

Der Gründer von Chichibu, Ichiro Akuto, stammt aus einer Familie mit langer Tradition in der Herstellung von Sake. Die Akuto Shuzo Honke, so nennens deren Sakebrauerei drüben, besteht bereits seit 1625, Ichiro Akuto ist das 21. Familienoberhaupt (hat also was Tudor-Stuart/Stewart-artiges).

Ähnlich wie Kilchoman gehört Chichibu zu den kürzlich gegründeten Distilleries die wie Raketen durchgestartet sind und sich binnen kürzester Zeit eine große Reputation aufgebaut haben.

Von Tokyo sind es ca. 30 km nach Chichibu, allerdings fahren wir in die Berge nördlich des Fuji, haben im Tal eine Höhe von rund 200m und rundherum Berge bis 1.300m, und trotz der Nähe zum Meer eine ordentliche Spreizung was die Temperaturskala angeht. Diese reicht von einem durchschnittlichen Minimum von -2 Grad bis maximalen 29 Grad im Schnitt. Dazu kommt im Spätsommer eine Niederschlagsmenge, die eineinhalbmal so hoch ist als das Maximum fürs eh schon nicht wirklich regenarme Islay. Gemessen an der Speyside sind wir gleich einmal beim Faktor 3.

Das bedeutet in der grauen Theorie deutlich schneller reifende Brände, viel mehr Interaktion mit dem Holz und unser bestes Stück im Tasting sollte mit 9 Jahren im 1st Fill Bourbon schon ein ordentliches Prätzel mitbekommen haben.

## **Amrut**

India - Bangalore

Amrut Peated 2018 52,8%, Original Bottling, Batch 48, 700ml, WBID:296275

1+1 Stills, ca. 2.5 Mio L/Jahr

Für die Freunde eines gesitteten Rum im Whiskymantel kann jetzt noch eins draufgelegt werden. Wir reisen aus dem Fernen Osten in den Mittleren Osten, konkret auf den indischen Subkontinent, nach Bangalore/Bangaluru. Damit befinden wir uns auf einer geographischen Breite mit Bangkok, Dschibuti, dem Horn von Afrika und Caracas, und innerhalb Indiens zentral im südlichsten Drittel des Subkontinents. Wenigstens sind wir noch auf der Nordhalbkugel.

Die Stadt hat 13 Mio Einwohner (damit #4 in Indien) und liegt auf 920 Meter Seehöhe. Übersetzt ins Schottische heißt das: knapp 3x (gemessen in Einwohnern) und ein weiterer Munro ziemlich am Ende der Liste (914m wäre die Untergrenze). Trotzdem, immerhin. In Schottland sind wir bei 355m als höchste Distillery – Braeval, gleich danach Dalwhinnie - auf grad einmal auf einem Drittel der Seehöhe. Nur, was bedeutet das in Terms of Klima?

Wir bewegen uns zwischen 16 und 34 Grad, bei Monsunklima, dh. Trockenzeit mit großen Temperaturschwankungen und Regenzeit (Niederschlag vergleichbar mit Japan) warm mit deutlich weniger Schwankungen. Genau, ziemlich schwül würden das manche nennen.

Wir können daher davon ausgehen, dass die Fässer sehr schnell viel Flüssigkeit verlieren und dass wir sehr schnelle Reifung haben. (11% vs 2% Angels Share / Jahr)

Amrut selbst wurde 1947 von JN Radhakrishna Rao Jagdale gegründet, aber die längste Zeit wurde Industrialkohol produziert bzw. Likör erzeugt und abgefüllt.

Erst 1982 begann man Whisky aus Gerste zu brennen, bis dahin war der Grundstoff zur Alkoholerzeugung Molasse. 1987 wurde dann am aktuellen Gelände die heutige Whiskydistillery errichtet. 2004 wagte man dann den Schritt nach Europa, seither ist Amrut auch bei uns zu bekommen. Ab 2005 wurde man bei uns endgültig auf Amrut aufmerksam, als Jim Murray lobende Erwähnungen von sich gab. 2019 dann gabs dann den "World Whiskey of the Year Award" und den "World Whiskey Producer of the Year Award".

---

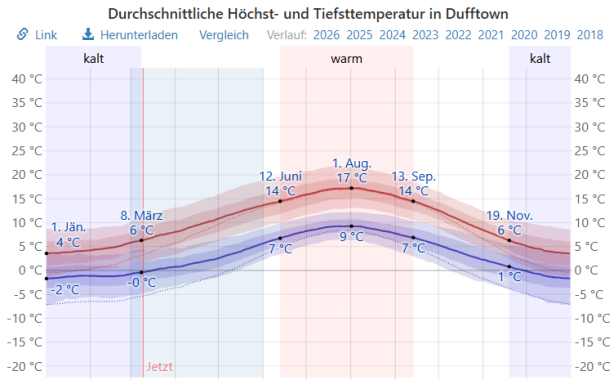
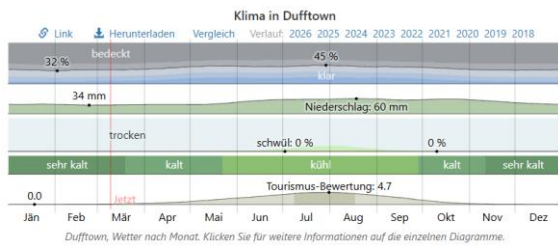
Die Angaben zur Vergärungsdauer errechnen sich aus der bekannten Charakteristik von Bunnahabhain bzw. aus den Angaben von Diageo, wie sie in der Clynelish – Distillery präsentiert werden. Man kann jedenfalls davon ausgehen, dass Diageo hier sowas wie einen Standard verwendet/setzt, der in der Industrie einigmaßen anerkannt ist.

Die Vergärungsdauern sind recherchiert und nicht bei den Herstellern verifiziert. Aber am Ende ist es so und so nur ein Hobby, das wir hier betreiben und erhebt keinen Anspruch auf streng wissenschaftliche Standards.

Natürlich ist diese Betrachtung vordergründig eine Spielerei, denn andere Einflüsse wie bsp. die verwendeten Fässer fließen in die vorgenommenen Einordnungen nicht wirklich ein. Und am Ende zählt so und so nur das, was man selbst wahrnimmt. Lustig sind solche Gedankenspiele aber trotzdem.

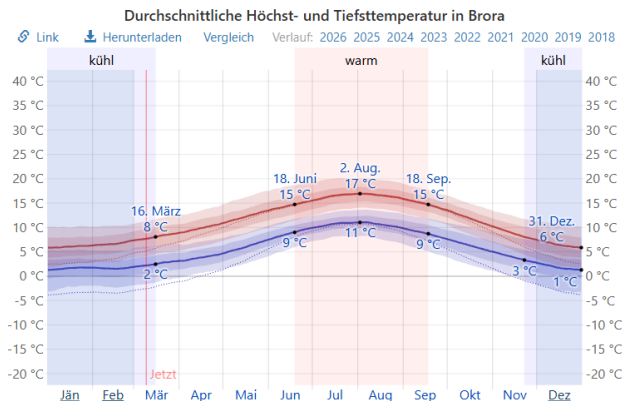
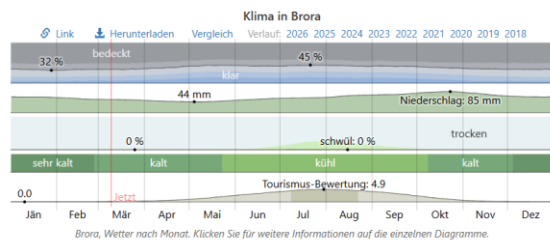
	Gärung	Durchschnittstemp			Niederschlag		
		min	max	Diff	min	max	Diff
Glenrothes	58h	-1	17	18	34	60	26
Clynelish	85h	2	17	15	44	85	41
Highland Park	60h	3	16	13	37	88	51
Bunnahabhain	52h	3	16	13	57	126	69
Ardbeg	70h	3	16	13	57	126	69
Kilchoman	82h	3	16	13	57	126	69
Chichibu	90h	-2	29	31	30	172	142
Amrut	60h	16	34	18	2	134	132

Gärungsdauer - Geschmacksprofil	
45h	getreidig
50h	nussig
55h	grasig
60h	erdig
65h	frisch
70h	floral
75h	frische Frucht
80h	Tropenfrucht



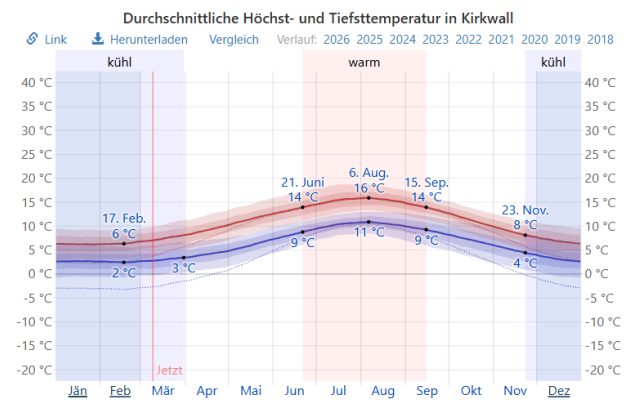
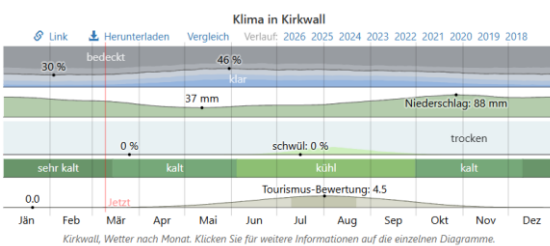
Die tägliche durchschnittliche Höchst- (rote Linie) und Tiefsttemperatur (blaue Linie) mit Perzentilbändern von 25 bis 75% und 10 bis 90%. Die schmalen gestrichelten Linien stellen die entsprechenden wahrgenommenen Durchschnittstemperaturen dar.

Durchschnitt	Jän	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Hoch	4°C	5°C	7°C	9°C	12°C	15°C	17°C	17°C	14°C	10°C	7°C	4°C
Temp.	1°C	2°C	3°C	6°C	8°C	11°C	13°C	13°C	10°C	7°C	4°C	1°C
Tief	-1°C	-1°C	0°C	2°C	4°C	7°C	9°C	9°C	6°C	4°C	1°C	-1°C



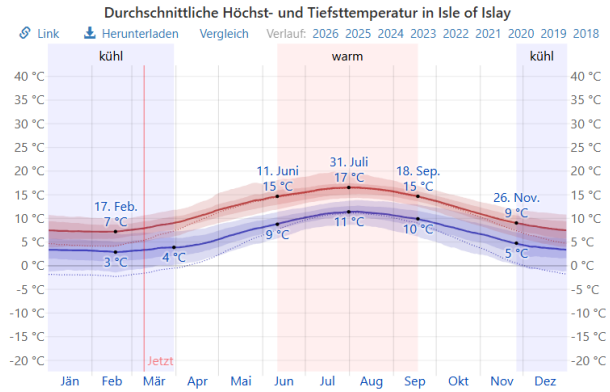
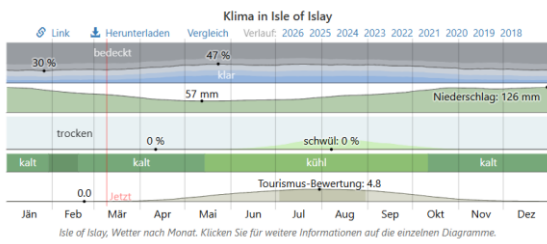
Die tägliche durchschnittliche Höchst- (rote Linie) und Tiefsttemperatur (blaue Linie) mit Perzentilbändern von 25 bis 75% und 10 bis 90%. Die schmalen gestrichelten Linien stellen die entsprechenden wahrgenommenen Durchschnittstemperaturen dar.

Durchschnitt	Jän	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Hoch	6°C	7°C	8°C	10°C	12°C	15°C	16°C	17°C	15°C	12°C	9°C	6°C
Temp.	4°C	4°C	5°C	7°C	9°C	12°C	14°C	14°C	12°C	9°C	6°C	4°C
Tief	2°C	2°C	3°C	4°C	6°C	9°C	11°C	11°C	9°C	6°C	4°C	2°C



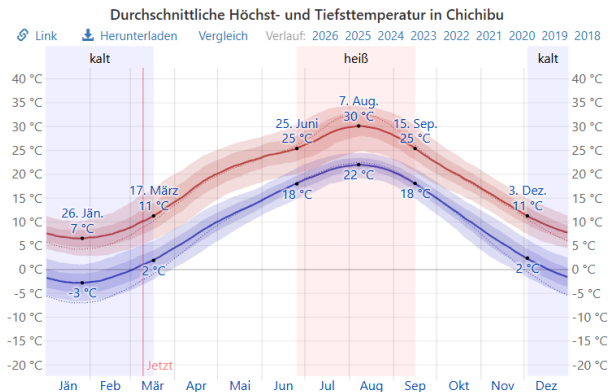
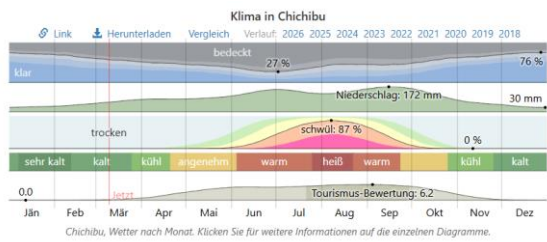
Die tägliche durchschnittliche Höchst- (rote Linie) und Tiefsttemperatur (blaue Linie) mit Perzentilbändern von 25 bis 75% und 10 bis 90%. Die schmalen gestrichelten Linien stellen die entsprechenden wahrgenommenen Durchschnittstemperaturen dar.

Durchschnitt	Jän	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Hoch	6°C	6°C	7°C	9°C	12°C	14°C	15°C	16°C	14°C	11°C	9°C	7°C
Temp.	5°C	4°C	5°C	7°C	9°C	11°C	13°C	13°C	12°C	9°C	7°C	5°C
Tief	3°C	3°C	3°C	4°C	6°C	8°C	10°C	11°C	9°C	7°C	5°C	3°C



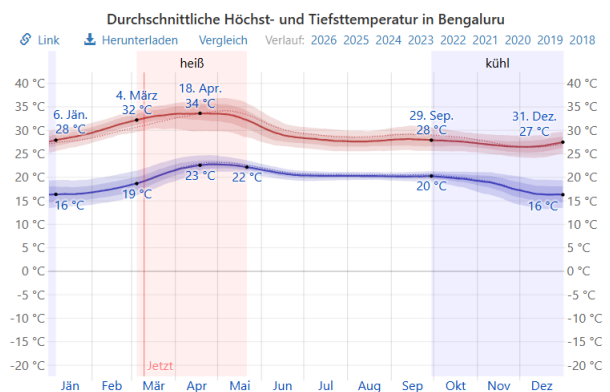
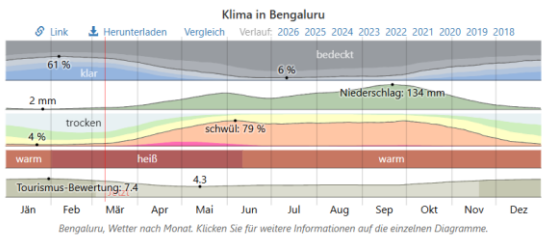
Die tägliche durchschnittliche Höchst- (rote Linie) und Tiefsttemperatur (blaue Linie) mit Perzentilbändern von 25 bis 75% und 10 bis 90%. Die schmalen gestrichelten Linien stellen die entsprechenden wahrgenommenen Durchschnittstemperaturen dar.

Durchschnitt	Jän	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Hoch	7°C	7°C	8°C	10°C	13°C	15°C	16°C	16°C	15°C	12°C	10°C	8°C
Temp.	5°C	5°C	6°C	8°C	10°C	12°C	14°C	14°C	13°C	10°C	8°C	6°C
Tief	3°C	3°C	4°C	5°C	7°C	9°C	11°C	11°C	10°C	8°C	5°C	4°C



Die tägliche durchschnittliche Höchst- (rote Linie) und Tiefsttemperatur (blaue Linie) mit Perzentilbändern von 25 bis 75% und 10 bis 90%. Die schmalen gestrichelten Linien stellen die entsprechenden wahrgenommenen Durchschnittstemperaturen dar.

Durchschnitt	Jän	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Hoch	7°C	8°C	11°C	18°C	22°C	25°C	28°C	29°C	25°C	20°C	14°C	9°C
Temp.	2°C	3°C	6°C	12°C	17°C	20°C	24°C	25°C	21°C	15°C	9°C	4°C
Tief	-2°C	-2°C	2°C	8°C	12°C	17°C	21°C	22°C	18°C	12°C	5°C	0°C



Die tägliche durchschnittliche Höchst- (rote Linie) und Tiefsttemperatur (blaue Linie) mit Perzentilbändern von 25 bis 75% und 10 bis 90%. Die schmalen gestrichelten Linien stellen die entsprechenden wahrgenommenen Durchschnittstemperaturen dar.

Durchschnitt	Jän	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Hoch	28°C	31°C	33°C	34°C	32°C	29°C	28°C	28°C	28°C	28°C	27°C	27°C
Temp.	22°C	24°C	27°C	28°C	27°C	24°C	24°C	24°C	24°C	24°C	22°C	21°C
Tief	16°C	18°C	20°C	22°C	22°C	21°C	20°C	20°C	20°C	20°C	18°C	17°C