An aerial photograph of a mountain landscape covered in terraced vineyards. The rows of vines are densely packed and follow the contours of the hills. A thick layer of mist or fog hangs in the valleys and around the lower slopes, creating a soft, ethereal atmosphere. The lighting is diffused, highlighting the textures of the vines and the layers of the landscape.

Verkostung
Prädikatsweine

Süßes Streben nach Eleganz

"These mist covered mountains": Markus Hubers tolle Trockenbeerenauslese stammt aus der Getzersdorfer Ried Berg.

In den letzten Jahren war flüssiges Gold für die Prädikatsweinwinzer nicht immer leicht zu schürfen – Wetterkapriolen sorgten oft für geringe, selten durchschnittliche Erntemengen. Die Ergebnisse waren aber mehrheitlich hochkarätig. Bei unserer aktuellen Verkostung, in der 2016 und 2015 tonangebend waren, standen Klarheit, Eleganz und Trinkvergnügen im Mittelpunkt. *Hans Pleininger & Peter Schleimer*

Österreichs Prädikatswein-Landschaft befindet sich seit etlichen Jahren im Wandel: Wurde früher oft ein sehr traditioneller Stil gepflegt – barocke Süßweine mit viel Botrytis und opulenter Süße, die oft schon mit deutlichem Reifeton sowie deutlicher flüchtiger Säure auf den Markt kamen –, so geht der allgemeine Trend schon seit vielen Jahren Richtung mehr Präzision, Definition und Eleganz. Beschleunigt haben diesen Trend zweifellos auch die mittlerweile schon recht zahlreichen Süßwein-produzierenden Betriebe Niederösterreichs und der Steiermark, bei denen diese Stilistik schon der dortigen klimatischen Bedingungen wegen nahe liegt und die darüber hinaus oft auch durch die vorherrschende Weißweinerzeugung zu dieser Ausbaumart tendieren.

Mit den zunehmenden Prädikatsweinbestrebungen von immer mehr niederösterreichischen sowie einem geringeren Grad steirischen (und Wiener) Betrieben ist diese ehemals Pannonien zugeschriebene Weindomäne vielgestaltiger geworden, durch die wachsende Konkurrenz gab es mehr Dynamik und so konnte das Profil der Süßweine im Lauf der letzten Jahre geschärft werden. Besonders stechen dabei Balance und Trinkvergnügen hervor. Das betrifft ganz besonders die ständig wachsende Gruppe der Beerenauslesen sowie die Eisweine, aber auch die botrytisbeeinflussten Hochprädikate der Kategorien Trockenbeerenauslese und Ausbruch.

Für Süßweinwinzer waren die meisten der vergangenen Jahre eine echte Herausforderung – bei den meisten – ob hitzig oder kühl – musste man lange zuwarten, bei einigen war der Selektionsaufwand sehr groß. Mir den aktuellen Jahrgängen 2015 und 2016 stehen wieder einmal zwei sehr unterschiedliche Süßwein-Jahre in der Auslage. 2015 glänzt mit Kraft und Eleganz und gilt schon jetzt bei vielen als großes Süßweinjahr, 2016 dagegen war das Wetter ein ständiger Spielverderber, daher gab es nur eine schwache Ernte. TBAs sind eher rar gesät, dafür gab es durchaus attraktive Beerenauslesen und Eisweine. Fest steht jedoch, dass die besten Weine aus beiden Jahren den Süßweinfans lange Freude bereiten werden. ↘

Fotos: Weingut Huber



Sieger-Interview mit Markus Huber, Reichersdorf

Sieger mit der TBA Ried Berg 2015

Vinaria: Herr Huber, Gratulation zu Ihrer TBA Berg, die ein Konzentrationsbündel ist. Was muss da alles aufgehen, damit man am Ende so einen Top-Wein bekommt?

* **Markus Huber:** Es ist ein Glücksfall gewesen. Denn es hat in diesem Jahr alles perfekt gepasst. Für so einen Wein braucht man eine saubere Botrytis. Und 2015 war das gesamte Traubenmaterial gesund. In der Früh war Nebel, nachmittags war es warm. Dann ist in ein paar Tagen die Botrytis gekommen. Wir haben in der zweiten November-Woche im kurzen Leiberl die perfekte Form der Botrytis gelesen. Es war kaum noch etwas zum Wegschneiden.

Wie oft hat man die Chance auf große Süßweine bei Ihnen im Traisental?

* Das kann man bei uns in der Gegend so nicht steuern – aber eher selten. Weil wir im Traisental durch seine Nord-Süd-Ausrichtung einen Windeffekt haben und auch drainagierte Böden haben. Unser primäres Ziel ist es einen super trockenen Riesling ohne Botrytis zu machen. Aber im Hintergrund habe ich eine TBA immer – aber in absoluter Prämiumpqualität. Das tritt nur alle fünf Jahre auf.

Wann haben Sie gewusst, dass ihre TBA 2015 ein Riesenwein wird?

* Im konkreten Fall war das sofort, weil die Zuckerwerte exorbitant waren – die haben wir gar nicht mehr messen können, weil das Refraktometer bei 40 KMW aufhört. Und auch beim Gären habe ich das gleich gemerkt – durch die Aromatik und Reintönigkeit. Die TBA hat super sauber gerochen und schmeckte wie ein normaler hochreifer Wein.

Die TBA kommt von Ihrer Paradelage „Berg“. Was ist das Besondere an dieser Ried?

* Die Ried hat 15 Hektar. Ich habe davon etwas über fünf Hektar. Es ist eine Ostlage, die oben vom Wald begrenzt ist. Es ist eine kühle Lage, wo ich Riesling und Veltliner stehen habe. Der Boden besteht aus rotem Kalkkonglomerat mit viel Eisen und Mangan. Im unteren Hang mit etwas Humus – dort habe ich den Veltliner. Die Weine vom Berg sind langsam in ihrer Entwicklung. Das ist auch das charakteristische der Lage – und das will ich auch nicht künstlich verändern.



Foto: Weingut Kracher

Zum Schutz des flüssigen Goldes werden Netze in der Traubenzone aufgehängt.

↳ **Verführerische Vielfalt** Wie schon seit vielen Jahren werden die Süßweine bei Vinaria in einer großen gemeinsamen Verkostung degustiert – selbstverständlich jeweils innerhalb der Prädikatsweinkategorien Spätlese, Auslese und Beerenauslese sowie Eiswein, Strohwein, Schilfwein, Ausbruch und Trockenbeerenauslese.

Waren früher die Süßweine von burgenländischen Kreszenzen beherrscht, so hat sich das Bild in den letzten Jahren merklich verändert. Die zunehmende Spezialisierung der Winzer aus den anderen Bundesländern, die zudem von dem Säurestruktur und Fruchtausprägung fördernden kühleren Klima in Zeiten allgemein steigender Temperaturen profitieren, hat Früchte getragen. So stellten die vergangenen drei Jahre mit Proidl (Senftenberg) Bründlmayer und Steininger (beide Langenlois) den Vinaria-Sieger. Und auch heuer gingen die Kronen nach Niederösterreich.

Beschwingte Niederprädikate Bei den unteren Prädikatsweinstufen gab es mehrheitlich Einreichungen aus Niederösterreich – kaum überraschend war die Dominanz der blau-gelben Prädikate eindeutig. Zwar kam die beste Spätlese von Schreiner aus Rust, doch bei Auslese und Beerenauslese dominierten die Niederösterreicher. Bei den Auslesen überzeugten Rudolf Rabl, Michaela Haas vom Weingut Allram und Emmerich Knoll vor Günter Triebaumer aus Rust. In der Kategorie

Beerenauslese dominierte das Loibner Weingut Knoll das Geschehen: Knoll trug mit ihrem Grünen Veltliner nicht nur den Sieg davon, sondern belegte mit Muskateller, Riesling und Traminer auch die Plätze drei bis fünf. Immerhin rettete Albert Gesellmann aus dem Mittelburgenland mit seiner 2014er Beerenauslese, die den zweiten Platz errang, die Ehre Pannoniens.

Sortencharakter und Eleganz, Beschwingtheit und Trinkanimo prägen das heutige Bild der Beerenauslesen – eine Kategorie, die sich ganz besonders zum Essen, aber auch für ein vergnügliches Solo-Trinkabenteuer eignen. Ähnliches gilt für hochwertige Auslesen, nur bei den Spätlesen könnte insgesamt ein bisschen mehr an Tiefgang und Komplexität gut tun.

Pointierte Eisweine, komplexe TBAs Viel Vergnügen bereiteten uns heuer die Eisweine, die vor allem im Winter 2016/17 in ansprechender Menge und ausgezeichnete Qualität entstanden. Primus unter den Eisweinen und zweiter im Gesamtranking der Hochprädikate war der hochelegante Eiswein vom Grünen Veltliner von Michael Moosbrugger vom Schloss Gobelsburg, der enorm viel Fruchtschmelz aufweist. Unter den Top-Ten der Hochprädikate finden sich zwei weitere bildhübsche Eisweine: ein Gelber Muskateller Ried Rosenhügel vom Wein-

gut Bründlmayer und ein Grüner Veltliner Eiswein von Martin Nigl aus Senftenberg.

Den Topwein unter den Botrytisweinen der höchsten Prädikatsweinstufen sowie Gesamtsieger stellte auch heuer Niederösterreich: Der Sieg ging aber diesmal ins Traisental, wo Markus Huber aus Reichersdorf von seiner Paradelage „Berg“ im Jahr 2015 eine ungemein präzise und fruchttiefe Riesling-TBA schaffte, die noch dazu mit einer enorm lebendigen Säure ausgestattet ist. „In dem Jahr hat einfach alles super gepasst“, sagt Markus Huber, dessen primäres Ziel und Philosophie es ist, „super-trockene Rieslinge ohne Botrytis“ zu machen. Dann kam im November binnen weniger Tage die Botrytis in einer derart „sauberen Qualität“, dass es für Huber ein Frevel gewesen wäre, sie bei der Lese wegzuschneiden und auf den Boden fallen zu lassen: „Es waren lauter gesunde Traubenteile und ein kleines Ohrwascherl war die Botrytis.“ Wie lang so ein Wein hält, vermag der Winzer nicht zu sagen – nur soviel: „2005 war von den Zuckerwerten annähernd so hoch wie 2015 und der Wein ist jetzt noch super. 2015 sollte fast ewig halten.“

Dahinter konnten sich der Langenloiser Rudolf Rabl mit seiner TBA vom Muskateller 2015 – der heuer übrigens schon die Auszeichnung Vinaria Top-Wein erhalten hat – sowie der ex aequo platzierte mit Gerhard Krachers überzeugender TBA Nr.11 2015 aus Welschriesling aus 2015 in der Top List eintragen.

Schaut man sich die weiteren Platzierungen an, so findet man bekannte Betriebe aus Niederösterreich und Burgenland: Das Weingut Bründlmayer reüssierte mit der TBA vom Chardonnay 2013, Albert Gesellmann mit seiner enorm reichhaltigen Sämpling TBA 2013 und der Wachauer Heinz Sigl schließlich mit einer enorm trinkcharmanten rauchig-würzigen Veltliner TBA aus 2015.

Zwei hervorragende Weine wollen wir gesondert herausheben – einer passt seiner Stilistik wegen kaum zu den Prädikatsweinen, der andere aufgrund der gesetzlichen Lage. So stellt der bemerkenswerte 2012er Cabernet Sauvignon Strohwein namens Ioannis vom Weingut Dockner ein empfehlenswertes Unikat dar, das dank des ausgeprägtem

Der süßer Fokus liegt auf Eleganz und Fruchtklarheit

Rotweincharakter, Tannin und hohem Alkohol fast portweinhähnlich wirkt – ein Wein für die ganz lange Lagerung. Ganz anders gelagert ist die Situation bei Krachers „Nr. 12“ aus dem Jahr 2015: Diese nektarhafte Essenz darf sich, weil unter der gesetzlichen Grenze von 5 Prozent Alkoholgehalt, laut Gesetz weder Wein noch Trockenbeereauslese nennen; es handelt sich somit um „teilweise gegorener Traubenmost aus Österreich“. Das Nicht-Wein-Sein tut der Qualität dieser erstaunlichen Kreszenz keinen Abbruch – es macht die „Nr.12“ dadurch vielleicht noch begehrter. Dieses hochelegante Konzentrat an Frucht und Säure mit tabakiger Würze und Salzigkeit ist eine Cuvée aus Scheurebe und Welschriesling,

die im Stahltank ausgebaut wurden sowie aus Chardonnay, der Barrique atmen durfte.

Hohes Niveau Sieht man von der Spitze an – mit drei nach Vinaria Bewertungsdiktion „ausgezeichneten Weinen“ über der 17-Punkte-Schwelle, so gibt es dahinter eine große Anzahl von „sehr guten“ empfehlenswerten Prädikaten. Den Schluss bilden nur etwa zwei Handvoll „gute“, Weine, die oft etwas vordergründig und weitmaschiger ausgefallen sind, aber dennoch eine gewisse Trinkigkeit aufweisen. Generell ist des Öfteren die lebendige Säure als ein ziehendes Element aufgefallen und hat den Süßwein erst so richtig appetitlich gemacht. 🍷

Vier Fragen an Emmerich H. Knoll

Vinaria: Im Hause Knoll gab es 2015 eine breite Prädikatswein-Palette - wie ist das in dem heißen Jahr gelungen?

* **Emmerich H. Knoll:** Nachdem der Jahrgang physiologisch hochreifes Traubengut praktisch ohne Botrytis reifen hat lassen dachte man 2015 lange nicht an Süßwein. Gegen Ende der Ernte gab es eine kurze feucht-warme Periode, die auf den perfekt reifen Trauben Edelfäule entstehen ließ, unabhängig von der Sorte. Der darauf folgende, warme und trockene Wind hat innerhalb kurzer Zeit zu starker Konzentration geführt, optimale Verhältnisse sozusagen.

V: Bei den Beereauslesen hatte der GV die Nase vorne - welche Ihrer 2015er-Süßweine sind Ihre persönlichen Favoriten und warum?

* **K:** ... die sprichwörtliche Frage nach dem Liebsten der eigenen Kinder... und eine Momentaufnahme: In der Familie gibt's unterschiedliche Vorlieben: Monika Knoll: Grüner Veltliner Beereauslese, Emmerich Knoll sen.: Veltliner TBA, August Knoll: Traminer Beereauslese, Emmerich jun. Knoll: Riesling Beereauslese

V: Aus welchen Weingärten bzw Lagen stammt die Veltliner Beereauslese?

* **K:** Die Trauben kommen aus allen Weingärten, die zu diesem Zeitpunkt noch nicht geerntet waren, also den Smaragd-Lagen. Die Ernte fand in den ersten November-Tagen statt.

V: Grüner Veltliner, Riesling, Muskateller und Traminer - bitte um Speiseempfehlungen für unsere Leser.

* **K:** Der Grüne Veltliner passt hervorragend zur Gänseleber, aber auch zu dunkler Schokolade in diversen Variationen, Riesling stützt die klassischen Desserts der Region mit Marillenbezug perfekt, Topfenknödel wären mein Favorit. Traminer lässt sich sehr gut mit Weichkäse kombinieren, überbackener Blauschimmel auf Brioche etwa. Muskateller harmoniert ideal mit Rhabarber, ist aber mit seinem ausgeprägten Sortenaroma und der feinen Säure auch ohne Begleitung einsetzbar, als Sorbetersatz...



Emmerich H. Knoll

Prädikatsweine

Verkostung

zu den JAHRGÄNGEN

2016: Launisches Wetter prägte diesen Jahrgang. Nach mildem Winter und frühem Austrieb folgte ein Kälteeinbruch Ende April, der lokal Frostschäden hervorrief. Nach relativ feuchtem Frühjahr war auch der Sommer niederschlagsreich. In der letzten Augustwoche setzte eine sonnige, stabile Wetterperiode ein, die im Wesentlichen anhielt. Botrytis kam nur vereinzelt – das und der Frost führten zu einer kleinen Ernte. Günstige Bedingungen gab es für Eisweine, da es genügend kalte Nächte gab.

2015: Ein warm-heißer, hochreifer Jahrgang. Auf das schöne Frühjahr folgte ein Hitzesommer. Erst ab Ende August kam etwas Niederschlag. Der Herbst ging wunderschön weiter mit stabilem Wetter. Es kam zu einer hohen Reife der Trauben. Botrytis kam relativ spät – dennoch fiel die Süßweinernte hinsichtlich Güte und Menge zufriedenstellend aus. 2015 ergab überaus fruchttiefe, klare Prädikatsweine mit eher moderater Säure.

2014: Nach schönem Start in den Frühling und problemloser Blüte schlug das Wetter um: Es setzte sich feucht-kühles Wetter über ganz Österreich fest, das auch den Sommer über blieb. Im September kamen leider weitere Niederschläge. Erst im Oktober wurde es trockener. Wo Süßweine entstehen konnten, gab es einen versöhnlichen Abschluss. Diese Prädikatsweine sind geprägt von filigraner Struktur und klirrender Säure und besitzen Potenzial für langes Altern.

2013: Das Weinjahr war ein Jahr der Extreme: kalt und sehr warm, feucht und trocken. Der herbstliche Botrytisdruck war eher niedrig. Süßweine gab es in geringer Menge, aber Topqualität - knackig, extraktreich, für die lange Lagerung.

zur PROBE

Zur Verkostung kamen süße und edelsüße Prädikatsweine aus aktuell erhältlichen Jahrgängen: Insgesamt knapp 100 Weine aus den Kategorien Spätlese, Auslese und Beerenauslese sowie Eiswein, Strohwein, Ausbruch und Trockenbeerenauslese. Die Mehrzahl der Niederprädikate stammte aus dem Jahrgang 2016, ebenso die Eisweine. Bei den hochgradigen Botrytisweinen dominierte der Jahrgang 2015, daneben gab es noch 2014 und 2013 sowie einen 1992er.

Alle Weine wurden verdeckt degustiert. Für Vinaria verkosteten Gerhard Heczko, Hans Pleininger, Peter Schleimer und Uwe Schögl. Die Verkostungen erfolgten in der Vinothek des Freiguts Thallern bei Gumpoldskirchen. Vinaria bedankt sich für die exzellente Unterstützung.



tasted in
Zalto Denk'Art

AB	Ausbruch
AL	Auslese
BA	Beerenauslese
G	Glasverschluss
K	Naturkork
RZ	Restzucker
S	Schrauber
SL	Spätlese
EW	Eiswein
TBA	Trockenbeerenauslese

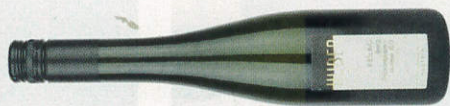
SPÄTLESE, AUSLESE

13,5 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg
★ 2015 WB AL NÖ, 12,5%, lieblich, S * € 10,-

15,4 Weingut Allram, Straß
★★ 2015 Grauburgunder AL NÖ, 12,5%, 39,7 g/l, K * € 19,50
Cremig, dicht und reif, Waldhonig, Cognac, Müsliriegel, etwas süß-sauer, Blutorange, auch reife Schoten; mollig, griffig, passende Balance zwischen Saftigkeit und Gerbstoff, rassige Säure, schwarzer Pfeffer, Vanille, Marzipan, fest, straff, mittellang, abwarten.

15,1 Familie Auer, Tattendorf
★★ 2015 RI AL TH, 99,6 g/l, 8,5%, S * € 8,70
Reif, füllig, etwas Gewürze, Orangenbowle, Maracuja, etwas zurückhaltend, sanft, schüchtern; sehr fruchtbetont, knackig, eher leichtgewichtig, laktischer Hauch, Multivitaminensaft, süffig, frische Frucht, Orangen, nicht allzu lang.

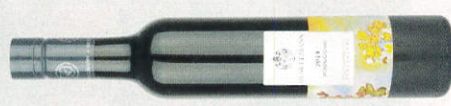
15,3 Weingut Giefing, Rust
★★ 2016 FU AL Ried Rieglband BG, 10,5%, 83,9 g/l, S * € 12,-
Backpfele und Apfelkuchen, schöne Fülle, ausgereift, dicht, auch reife Birnen, expressiv, reif, leichte Textilnote; am Gaumen vor allem Birnen, knackig, viel Frucht, saftig, lebhaft, anregend, fest, zartbitter, endet trocken, mittlere Tiefe, mittellang.



18,0 Markus Huber
★★★★ 2015 Riesling TBA Getzersdorfer Berg NÖ



17,1 Weingut Knoll
★★★★ 2015 Loibner GV BA WA



17,0 Weingut Gesellmann
★★★★ 2014 BA BG



17,0 Schloss Gobelsburg
★★★★ 2016 Grüner Veltliner Eiswein NÖ



16,9 Rudolf Rabl
★★★★ 2015 Gelber Muskateller TBA NÖ



16,9 Weinlaubenhof Kracher
★★★★ 2015 Welschriesling TBA Nr. 11 Zds BG



16,8 Weingut Bründlmayer
★★★★ 2013 Chardonnay TBA NÖ



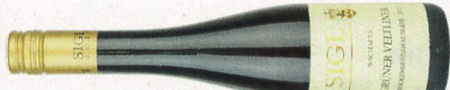
16,7 Weingut Bründlmayer
★★★★ 2016 Gelber Muskateller Eiswein Ried Rosenhügel NÖ



16,7 Wein-Gut Nigl
★★★★ 2016 Grüner Veltliner Eiswein NÖ



16,6 Gesellmann
★★★★ 2013 Sämling 88 TBA BG



16,6 H&A Sigl
★★★★ 2015 Grüner Veltliner TBA WA



16,5 Weingut Knoll
★★★★ 2015 Loibner GM BA WA



16,5 Weinlaubenhof Kracher
★★★★ 2015 Scheurebe TBA Nr. 10 Zds BG



16,3 Weinlaubenhof Kracher
★★★★ 2015 Chardonnay TBA Nr. 7 NV BG



16,2 Weingut Knoll
★★★★ 2015 Riesling Loibner BA WA



16,1 Weingut Knoll
★★★★ 2015 Grüner Veltliner TBA WA



16,1 Weingut Peter Schandl
★★★★ 2015 Ruster Ausbruch BG



16,0 G. & R. Triebaumer
★★★★ 2015 Welschriesling Ruster Ausbruch BG