



GOLDENE AUSTRIA-WEIN-MITTE

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Im Jahr 2001 exportierten die Winzer aus Österreich etwas mehr wie 85 Mio. Liter Wein. Dies bei einem Umsatz von 70 Mio. Euro. Letztes Jahr war ein neuer Rekord angesagt...

Der Umsatz stieg auf 145 Millionen Euro. Aber bei einer geringeren Menge wie im Jahr 2001. Exportiert wurden nämlich 50 Mio. Liter Wein. Genau diese Zahlen zeigen ganz deutlich auf; die Österreicher Winzer performen in den letzten Jahren mit Qualität, Qualität und nochmals Qualität!

Solche Erfolge kann man nur feiern, wenn zwei Elemente ganz besonders stimmen.

- a.) Der Preis
- b.) Die Qualität

Sagen Sie mir jetzt nicht, Sie hätten das schon vorher gewusst! Doch so einfach ist es nicht. Bei den billigen Weinen ist der Preis der wichtigste Kaufentscheid. Bei den teuersten die Ratings. Die besten Wertungen erhalten meistens die «Kompetitionsweine». Das sind meist etwas grösser scheinende und besonders

outfitkokettierende Bouteillen die an Blindverkostungen logischerweise ganz vorne dabei sind. Oder zumindest hofft der Winzer das dem möglichst oft so ist...

Doch die Siegerweine sind oft (zu) mastig. Es fällt leicht den Wein über den grünen Klee zu loben. Aber es fällt schwerer ein zweites Glas davon zu trinken. Besonders, wenn noch zu jung. Und die billigen Weine trinkt man zwar mit einem gewissen Genuss, aber nicht besonders aufmerksam.

Bei diesen sich konsequent polarisierenden Kontrahenten geht die «goldene Mitte» konsequent unten durch. Leider!

Eine gute Woche war ich in vielen verschiedenen Weinbauregionen Österreichs unterwegs. Dabei habe ich viele so genannte Spitzenwinzer besucht. Die Weine habe ich durchs Band verkostet. Vom billigsten bis zum teuersten.

Dabei habe ich diesmal die Preislisten ganz besonders sorgfältig studiert. Und ich habe jeden Preis mit dem degustierten Wein in Wert-Genuss-Relationen gesetzt.

Und für einmal habe ich bei jedem Winzer nach dem ganz besonderen Weinwert gesucht und diesem dann auch in der Folge eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

Das Resultat ist ein Eldorado von Weinen, die man eigentlich kaufen und mittelfristig geniessen sollte. Solche Weine sind den Ottonormaltrinkern in der Regel zu teuer und der Freak beachtet diese gar nicht. Das ist einerseits schade. Aber andererseits auch gut so. Denn so ist eine neue Mittelklasse entstanden, für intelligente Value-Geniesser.

Die «goldene Mitte», welche jetzt über 16 besonders weinige Seiten lang dokumentiert wird, hat der kurz vor Christus gelebte römische Dichter Horaz schon ganz klar definiert. In seiner Sprache hiess das «medio tutissimus ibis». Was so viel hiess wie «in der Mitte gehst Du am Sichersten». Oder aber auch «die Wahrheit liegt in der Mitte».

Und jetzt habe ich, mehr als 2000 Jahre nach Horaz den goldenen Mittelweg gesucht. Und – bei praktisch jedem Winzer gefunden.

Da sich die Betrachtungsweise mehrheitlich auf den sagenhaft gelungenen Jahrgang 2015 richtet, war das nicht besonders schwer. In solchen Jahren sind die einfachen und die Spitzenweine nicht so weit entfernt wie in meteorologisch leidgeprüften Jahrgängen.

Daraus ist eine Einkaufsempfehlung entstanden die cleverer ist als alle euphorischen Bewertungshitlisten. Es ist die Definition einer Klasse, bei der Sie möglicherweise mehr Wein erhalten, als dass man dafür bezahlen muss.

Sinngemäss für diese These habe ich als Titelbild ein Foto einer Filiale von Wein & Co. ausgewählt. Dieser in Österreich omnipräsente Weinhändler ist Platzhirsch mit einem enorm vielfältigen Angebot. Von billig bis ganz teuer.

Also auch die ganze Bandbreite. Da wird die Auswahl vielleicht gar manchmal zur Qual. Wer sich eine gewisse Weinintelligenz aneignen will – der probiert. Oder kauft sich zuerst nur eine Flasche und probiert zu Hause. Oder in den oft integrierten Weinbars. Auch da ist Wein & Co. führend.

Was ich damit sagen will; auch da würden Sie viel von der goldenen Mittelfeldklasse finden.

Aber definiert hat diese Klasse noch nie jemand so richtig. Und es gibt dafür auch keine Norm.

Ein billiger Wein kann jederzeit zu teuer sein, wenn er seine generellen Anforderungen nicht erfüllt. Und bei den ganz teuren Bouteillen ist noch lange keine ultimative Genuss- und Erlebnisgarantie mitten in der Flasche angesiedelt.

Ich bin fest überzeugt, dass Sie im goldenen Mittelfeld die wenigsten Risiken eingehen. Besonders nicht, wenn Sie sich gewisse Positionen der nachfolgenden Weine auf Ihre ganz persönliche Einkaufsliste setzen...

Wir haben in einer Woche 27 Winzer besucht. Wir sind dabei 1255 Kilometer mit dem Mietauto gefahren. Haben in Tanks, Fässer und Gläser geschaut. Eindrücke notiert und dabei ganz genau 439 Weine verkostet.

Doch bevor es zu den Fassproben und den meist zu jungen Weinen geht, hier eine legendäre, unvergessliche Momentaufnahme.

Nach der Probe holte Andy Kollwentz einen 1977er Riesling-Sylvaner Spätlese und Vater Anton gesellt sich dazu. Der Wein war noch unglaublich frisch und lieferte genussvolle Emotionen. Wir genossen ihn andächtig und leise.

Möge das Weinland Österreich weiter solch langlebige Ikonen in der Zukunft parat haben.





PRÄZISIONS SAUVIGNON BLANC

Vom Flughafen geht es direkt in die Steiermark. Zuvor halten wir spontan in einem Restaurant an. Der Kellner kommt an den Tisch und sagt: «Welche Ehre den Weinpapst bei uns zu haben», und stellt schon mal die Gabriel-Gläser hin...

Gerhard Wohlmuth bietet in der Preisliste 22 Weine an. Die Weissen stammen aus der Steiermark. Die Roten aus dem Burgenland. Langfristig gesehen, eine weise Entscheidung.

Für mich ragen vier Weine aus der Probe heraus. Alle vom Jahrgang 2015: Der gelbe Muskateller Ried Steinriegl. Der Riesling Ried Edelschuh, der Sauvignon Blanc Ried Edelschuh und der Pinot Gris. Und hier der «goldene Mittelweg» von Wohlmuth...

2015 Sauvignon Blanc Kitzecker, Wohlmuth: Sehr helle Farbe mit sanft grünlichem Schimmer. Das Bouquet zeigt eine fein pfeffrige Mineralik, Limetten und Melissenspuren, vielschichtig ohne die meist etwas übertriebene Sauvignon-Blanc-Aromatik. Im frischen Gaumen mit perfekt stützender Säure aufwartend, saftig und glockenklar in der Ausrichtung. Erst am Anfang einer gut fünfjährigen Genussphase. Produktion: 15'000 Flaschen. Preis: € 12.50. 18/20 trinken www.wohlmuth.at



SABATHI: MUSKATELLER ANSTATT

Mein langjähriger Freund Erwin Sabathi wird es mir hoffentlich verzeihen, dass ich aus seinen 20 Positionen einen Muskateller heraus gefischt habe. Jedem halbwegs orientierten Steiermarkfreak ist klar, dass der Name Erwin Sabathi in erster Linie für absolute Top-Sauvignon-Blancs steht. Und auch für geniale Chardonnays. Nicht zu vergessen auch die zwei Jägerbergs. In Form von Weissburgunder und Grauburgunder.



Aussen stets gelassen – innen selbstsicher:
Erwin Sabathi. www.sabathi.com

Der gelbe Muskateller dieses Leutschenbach Weingutes ist bei mir aber besonders stark eingepägt. Wir haben da einmal in Wien im MAK-Restaurant einen ziemlich intensiven Test gemacht. Da floss so viel herrlicher Gelber Muskateller, dass man ihn nie mehr vergessen kann...



2015 Gelber Muskateller Krepskogel, Erwin Sabathi: Mittleres, brillant leuchtendes Gelb. Explosives, schier parfümiertes Bouquet mit viel Würze und viel gelber Frucht, die reicht von Mirabellen bis zu Passionsfrucht, sehr traubig und mit klarer Muskatansage in der Nase. Im Gaumen schnalzig, frisch mit einer fein verteilten Säure. Da hat man schon bei der ersten Sekunde Lust auf einen zweiten Schluck. Preis: € 14.80. 18/20 trinken



TEMENT: WEINE & GASTRONOMIE

Die Tement's rüsten auf. Was immer schon war, ist die Adresse für grossartige, oft legendäre Spitzenweine der Steiermark.

Jetzt entwickelt sich die Domaine immer mehr auch zum Gastrozentrum. Erst mit der Magnothek. Letztes Jahr kam die Weinbank dazu. Jetzt gibt es neu tolle Ferien-Chalets mit Blick auf Slowenien, welche man unter der Webseite: www.tement.at buchen kann.

Als ich dem 2011 Sauvignon Blanc Zieregg vor zwei Jahren als einzigen Sauvignon Blanc meiner Degustationskarriere 20 Punkte verlieh, da war echt was los im Austriamarkt. Schön, wenn man a.) als Weinschreiber einen gewissen Einfluss hat. Und ebenso schön, wenn b.) die Wertung dann standhält. Wir haben ihn nach verkostet. Der Wein ist ein Monument, welches man noch nicht anrühren sollte, weil komplett verschlossen.

2015 Sauvignon Blanc Berghausener, Tement: Fassprobe. Mittleres Gelb. Noch zart hefig, viel Pfirsichnoten. Im Gaumen mit dezent süsslichem Extrakt, saftig und somit lang, dies – weil die Säure schon wunderschön integriert ist, im Finale weisse Nektarinen. Preis: € 18.00. Wertung: 18/20 trinken



Armin Tement; sein Wein - mein Gold-Glas.

NEU BEI DEN WELLANSCHITZEN: DER FAHNENSCHWINGER

Da müssen wir Schweizer schon erst ein Bisschen lächeln, wenn wir das Wort Fahnen Schwinger auf eine Etikette sehen und dann so ein Ungetüm auf der Etikette abgebildet ist. «Unsere» helvetische Fahne wird rotierend und sich überschlagend in die Lüfte gejagt. Bei der Neckenmarkter Fahne kann man höchstens ein Bisschen hin und her wedeln. Und auch das braucht eine ziemliche Anstrengung, weil das Ding 35 Kilogramm wiegt. Etwas leichter ist die zum Thema passende Flasche...



Das Weingut Wellanschitz (auf dem Bild; Stefan, Christine, Georg) hat aus dieser Tradition einen tollen, robusten Blaufränkisch lanciert. Erstmals mit dem Jahrgang 2013.



2013 Fahnen Schwinger Blaufränkisch, Wellanschitz: Mittleres Purpur. Würziges Bouquet, Tabak, Zimt, Maroni, dunkle Hölzer, Zwetschgenhaut, zeigt Tiefe an. Im Gaumen robust mit schönem Blaufränkisch-Muskelspiel. Ein Wein mit Charakter und gutem Potential. Ideal für kräftige Speisen. Die Produktion betrug um die 10'000 Flaschen. Die Selektion stammte aus alten Reben der Lage Hochberg. Ein gelungenes Debut mit neuer Tradition: 18/20 trinken www.wellanschitz.at



DER NAME BÜRGT FÜR QUALITÄT

Sie schreiben es auf jedes Rücketikett: «Unser Name bürgt für Qualität». Und das ist in diesem Falle keine marktschreierische Marketingstrategie, sondern ganz einfach die Wahrheit. Und wer über Jahrzehnte die Weine der Familie Kollwentz verfolgt, weiss, dass es schier kein zuverlässigeres Weingut gibt, welches jährlich das Bestmögliche abliefern. Und wenn das einmal nicht möglich ist, wird bei den Endeslektionen rigoros deklassiert.



Kollwentzkontinuität; von Anton zu Andy. Im Glas der 2013er Pinot Noir Point. Sein schönster Pinot seit dem Jahrgang 2004...

2013 Eichkogel, Kollwentz: Ein Blend aus Blaufränkisch und Zweigelt. Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Pflaumiger Beginn mit einem Würzhauch von Zedern und Lakritze. Im Gaumen beginnt er mit viel Charme und zeigt so seine Balance wunderbar. Ein beruhigender Genussvalue in der oft überreizten Szene. Preis: € 27.20. 18/20 trinken

Bei Kollwentz beginnt der Spass bei € 12.10 für den Zweigelt Föllikberg. Und die Preisliste hört mit dem 2012 Steinzeiler (19/20) zu € 52.50 auf. Den hatten wir als letzten Wein im Glas. Und er blieb mir bei der Wegfahrt noch minutenlang im Gaumen. Ein sehr sympathisches Konzentrat. www.kollwentz.at

PREISINGER: VON 6.6 BIS 145 EURO

Da haben wohl nicht viele Austria-Winzer eine solche Preisspanne vorzuweisen. Vom teuren Sarastro hatte ich bisher noch nie was gehört. Also bin ich auf die Suche gegangen. Von Sarastro gibt es ganz viele Möglichkeiten, aber keine besonders weinige. Auf der offiziellen Webseite www.clauspreisinger.at habe ich auch nichts gefunden. Wie weiterem Surfen fand ich dann doch noch was. Es sei ein Wein mit einer «sozialen Seele», so etwa wie 1000 und eine Nacht und davon seien 999 Magnumflaschen abgefüllt wurden. Also bezieht sich der eingangs genannte Preis auf 1.5 Liter. Das relativiert die Sache!

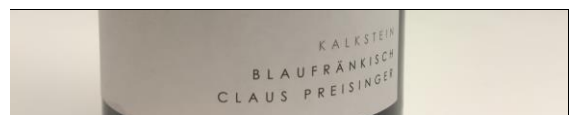


Winzerlächeln trotz Grippe: Claus Preisinger

Die Mehrheit der Weine wird so zwischen 22 und 29 Euro angeboten. Ich habe einen wesentlich günstigeren für meine Mittelklasse-Selektion ausgewählt...

2014 Blaufränkisch Kalkstein, Claus

Preisinger: Sehr dunkles Purpur-Lila. Ansprechendes Bouquet, Jasmin Tee, Szechuanpfeffer, Wildkirschen, intensiv und spontan. Die nasal tolle Aromatik geht im Gaumen nahtlos weiter. Feinfleischig, mittlere Struktur, lange Säure, wird gegen das Finale immer schwarzbeeriger. Ein ganz toller, kompromissfähiger Blaufränkisch. Preisinger hat im nicht einfachen Jahr 2014 auf den Bühn und auf den Paradigma verzichtet und nur ganz wenig Pannobile gefüllt. Das kommt sicherlich diesem unglaublichen Blaufränkisch-Wert zu gute. Preis: € 8.80. Bravo! 17/20 trinken





HETEROGEN STATT HOMOGEN

Die Webseite www.heinrich.at beginnt mit einem Zitat von Georg Christoph Lichtenberg: «Sowie nicht jeder träumt, der schläft, so schläft nicht jeder der träumt».

Im Jahr 2006 hat sich Gernot Heinrich entschieden die Weingärten biodynamisch zu bewirtschaften. Mit dem Ziel diese resistenter, vitaler und heterogener zu machen.

Heterogen ist das Gegenteil von homogen! Die Weine haben sich zweifellos mit dieser Philosophie verändert. Und Gernot Heinrich ist glücklich dabei. Er sei jetzt viel entspannter und der Druck sei gewichen.

Im breiten Konsumentenfeld steigt der Verkaufserfolg durch die Popularität der Weine. Nicht wenige Heinrichweine tun sich ziemlich schwer in deren Jugend und sind nicht selten irgendwie «erklärungsbedürftig». Ich hoffe, dass dieser Umstand für diesen Grossbetrieb nie zu einem Kraftakt wird.

2014 Blaufränkisch Leithaberg, Heinrich: Fassprobe. Dunkles Rubin-Violett. Floral er Nasenbeginn, eine aromatische Kühle schwingt mit, dunkle Hölzer, schwarze Kirschen, noch reduktiv. Im Gaumen kompakt, eine fein stützende Muskulatur zeigend, welche sich mit der passenden Säure verbindet. Hier zahlt sich das Leithaberg-Engagement voll aus. Preis: € 20.00. 17/20 2018 – 2025



ROTE WEINE – SCHWARZE FARBEN

Die Farben Rot und Schwarz ziehen sich durch die ganze Pöckl-Linie durch. Im Weingut, auf den Flaschen, auf den Kartons. Überall.

Klar habe ich mit dem Titel etwas übertrieben. Gäbe es aber eine Farbmeisterschaft bei den Österreichischen Rotweinen, so wäre der Pöckl sicherlich immer vorne dabei. Wer tanninscheu ist, der soll lieber die Finger von den Pöckl-Topweinen lassen. Wer keine Geduld hat ebenfalls. In dieser «Winery» in Mönchhof werden künftige Sieger in schierer Serienfolge vinifiziert.



Macht keine Kompromisse: René Pöckl

2013 Rosse e Nero, Pöckl: Sattes Purpur mit lila Schimmer. Geniales, Fruchtbouquet, von Himbeeren bis Cassis ist da alles drin, unten stützt eine fein eichige Süsse, welche sich mit edelhölzernen Noten ergänzt. Im zweiten Ansatz; Nusspralinen und einen berausenden Kokosschimmer zeigend. Im Gaumen stoffig, aussen angerundet, in der Adstringenz aber noch nach etwas Flaschenreife verlangend, viel Druck im Finale. Der gelungene Blend besteht aus 50 % Zweigelt, 20 % Merlot, 15 % Blaufränkisch und 15 % Cabernet Sauvignon. Der Ausbau erfolgt zu 50 % neuen und 50 % gebrauchten Barriques. 18/20 2018 – 2026

P.S. Zum gemeinsamen Lunch tranken wir im Restaurant Nykospark (Neusiedl) einen 2006er Merlot. Wow! 19/20. www.poeckl.at



ZINIEL: KEIN SCHILFSTEHER

Wenn man sich über etwas nicht im Klaren ist, dann spricht man im Volksmund von «im Schilf stehen». Das kann man vom 23jährigen Jungwinzer Andreas Ziniel nicht behaupten. Es ist aber kein Revoluzzer, sondern er führt den eingeschlagenen Weg der Winzerfamilie seit 2012 traditionell weiter.

Die Weissweine gefallen spontan und sind mit Verkaufspreisen von 6 bis 7.50 Euro in Sensationsbereich.

Die Rotweine sind bedacht gekeltert und wirken, wie in der Ziniel-Philosophie angekündigt unverfälscht und puristisch. Da und dort hätte ich mir etwas mehr Fruchtdruck gewünscht.

2013 Schilfwein, Ziniel: Der stammt von reifen, aber nicht botrytisbehafteten, gelben Muskatellertrauben, welche auf dem Schilf zwei Monate getrocknet und dann gepresst und vergoren werden. Das Resultat ein einzigartiger, kaum vergleichbarer Wein. Mitteldunkles Gelb. Sehr traubiger und angenehm süsser Beginn, helle Rosinen, Quitten, Passionsfrucht und Kamillenduft. Im Gaumen elegant süss, eine traumhafte Balance, bei besonders cremigem Fluss zeigend, im Finale konfierte Melonen und frische Melisse. Er verdaut die 290 Gramm Restzucker bereits schon in seiner Jugend. Preis in der 0.375 lt. Flasche: € 30.00. 19/20 trinken – 2040

P.S. Wer keine Süsse mag, der sollte unbedingt den sensationell gelungen 2015er Weissburgunder kaufen (7.5 €). www.ziniel.at

HANS SCHWARZ: DER SAUTÄNZER

Wer schon an diversen Events mit Hans Schwarz dabei war, der weiss, dass da in der Regel die Post abgeht. Legendär ist sein Sautanz, bei dem die Schweine kulinarisch von innen nach aussen gekehrt werden.

Weinmässig ist er auch ein Tänzer, denn der tanzt auf vielen Hochzeiten. Er hat keine Mühe zu zugeben, dass er da und dort auch Weine für grosse Supermarktketten selektioniert.

Seine Unterschrift setzt er aber insbesondere auf seine drei «eigenen Weine», nämlich auf den Schwarz Weiss. Auf den Schwarz Rot und auf den Schwarz Schwarz.

Natürlich verkosteten wir bei unserem Besuch seinen aktuellen Jahrgang. Wir kamen aber auch in den Genuss von älteren Jahrgängen. Da bewies Hans Schwarz einmal mehr, dass er ein richtiggehender Zweigelt-Zauberer ist. Denn – alle drei gereiften Jahrgänge 2000, 2002 und 2005 zeigten sich in voller Genusseuphorie. Insbesondere der 2005er war eine unglaubliche Delikatesse. Das zeigt auf, dass man schwierige Jahrgänge nicht schon in deren Jugend abschreiben sollte. Aber darin ist die schreibende Austria-Zunft eine Klasse für sich.

2014 Schwarz Rot, Hans Schwarz: Mittleres Granat-Purpur. Der Beginn ist etwas kühl, schier blättrig und erinnert an einen Neuseeländischen Cabernet, dahinter Erdbeer-Rhabarber-Marmelade und rotes Cassis. Im Gaumen recht samtig mit gewissen Säure-Muskelkonturen, welche sich mit der Adstringenz verbinden. Ein sehr eigenwilliger und doch auch gelungener Top-Zweigelt.

18/20 2017 – 2026 www.schwarz-weine.at





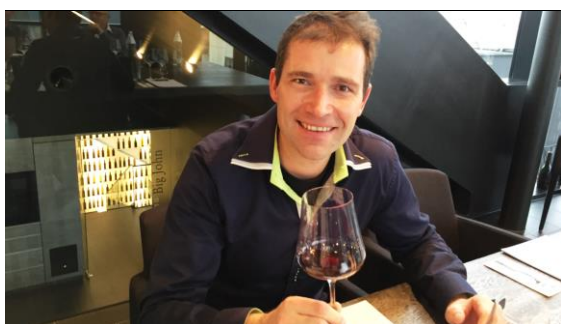
POWERVOLLER TAUSENSASSA

Wenn andere Winzer Vollgas geben, dann haben sie immer noch den Erich Scheiblhofer auf der Überholspur. Ich kenne fast keinen anderen Winzer der so viel Akribie und Energie in die Vergrößerung und in den Erfolg seines Betriebes investiert hat wie er.

Er schöpft das enorme Potential von attraktiven Weiss- und Rotweinen in den Region Andau voll aus und liefert für seine immer grösser werdende Kundschaft populäre, moderne Weine ab. Solche, welche jungfruchtig powern und auch zeigen worin sie ausgebaut wurden. Die Eiche ist aber – wenn auch stetig präsent – eine modern-erotische Unterstützung der Produktlinie. Und die Kunden lieben diese Art von Weinen heiss. Bei der Betrachtung der durchs Band gelungenen 2015er ist mir dieser Akzent etwas weniger aufgefallen als bei früheren Jahrgängen.

2015 Zweigelt Prädium, Scheiblhofer: Intensives Rubin-Granat. Etwas dropsiger Bouquetbeginn, Kirschen, schwarze Johannisbeeren, sehr vielschichtig im wunderbaren Duft. Seidiger Gaumen, besonders feine Tannine, wieder viel primäre Beerenfrucht aufweisend. Liefert eine frühe Genussgarantie. € 17.50. 17/20 2017 – 2024

Auch Hotelzimmer: www.scheiblhofer.at



PRAITTENBRUNN = 868 ERGEBNISSE

Die allmächtige Google Suchmaschine gibt praktisch jedes noch so kleine Geheimnis preis. Aber eine Trefferquote von unter tausend Ergebnissen ist dann doch (noch) ein Top-Secret. Auch wenn es um Wein geht. Und hier geht es um einen besonderen Wein...

Das Projekt startete mit dem ersten Jahrgang 2009 und 4'500 Flaschen. Vom hier verkosteten Jahrgang 2011 wurden 7'500 schwere, dunkle, teure Flaschen gefüllt.

Hinter dem Praittenbrunn-Namen stehen zwei Winzer. Zum einen der Rebbergbesitzer Florian Gayer der aus seinem Rosenberg in Breitenbrunn seine besten Trauben liefert. Und dann der Andauer Erich Scheiblhofer der den Wein vinifiziert und ausbaut.

Die Vorbilder stammen aus der Maremma, der Blend ist Bordeauxtypisch.

2011 Praittenbrunn: Dunkles Granat mit lila Schimmer. Offenes, sehr druckvolles Power-Bouquet, dunkle Schokolade, Blackcurrant, schwarze Oliven, Pumpernickelbrot, Heidelbeerenrelish. Im zweiten Ansatz Darjeelingteenoten und Minzspuren. Im Gaumen ein mächtiger, mundfüllender Wein mit einer waghalsigen Barriekenkontur in der Mitte, das Finale ist dann schier nur noch schwarzbeerig. Preis: € 38.00
Potentialwertung: 19/20 2019 – 2032



Noch mehr Infos: www.praittenbrunn.at

KRACHER: JE SÜSSER DESTO BESSER?

Wenn man Blindverkostungsergebnisse ansieht, so könnte man es meinen. Und genau da steht praktisch immer ein Name zuvorderst in den Hitlisten, egal welche anderen Weine da aus welchen anderen Ländern mit anderen Ausbaumethoden und Rebsorten antreten: Kracher!

Über Generationen hat sich der Weinlaubenhof in Illmitz an die Weltspitze emporgearbeitet und Lorbeeren eingeheimst. Aber auf Lorbeeren darf man sich nicht ausruhen und das hat Gerhard Kracher (Bild) auch ganz und gar nicht im Sinn.



Wir trafen bei unserem Besuch einen besonders strahlenden Winzer an. Ob es wohl an der just zuvor getätigten Hochzeit mit seiner Bettina lag oder am ausufernd gelungenen Jahrgang 2015? Es war wohl Beides!

Im Jahr 2014 wird es nur eine einzige TBA geben. Und nur wenig. Und der grösste Teil wird da wohl auf dem Weingut bleiben. Denn der Sohn Luis ist in diesem Jahr geboren...

Es ist klar, dass die Topweine von Kracher von bei den Trockenbeerauslesen zu finden sind. Trotzdem habe ich mich bei der Selektion der goldenen Mittelklasse für eine Beerauslese entschieden. Die Mitte zwischen TBA und Auslese liegt ja schliesslich auch genau dort!

2012 Cuvée Beerauslese, Kracher:

Dunkles Gelb, leuchtend. Offenes Bouquet, viel reife Melonen, frischer Honig, Kamille und Mirabellenmarmelade, alles vermischt mit einem Hauch von Safran. Füllig-saftig im Gaumen und wunderschön balanciert. Da kann man schon nach einem zweiten Glas schielen. Preis: 0,375 lt.: € 16.00. 17/20 trinken – 2027

www.kracher.at



CARNUNTUM UND NEU WACHAU

Sein Herzblut liegt rund um Sixtneusiedel. Das liegt in Carnuntum. Die Toplagen von Johannes Trapl sind der Spitzerberg und der Stix. Beides Blaufränkisch. Beide um 32 Euro.

Besonders spannend fand ich den Tilhofen den man als «Franzosen-Austria-Blend» bezeichnen könnte. Dies, weil er aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt komponiert wurde. www.trapl.com

2013 Tilhofen, Trapl: Dunkles Granat. Kühles, leicht florales Bouquet, dunkle Hölzer, feine Tabakspuren, sehr aromatisch und beruhigend. Im Gaumen feinfleischig, ausgeglichen, die verschiedenen Traubenkomponenten passen da wohligh zusammen, noch leicht aufrauend, also kann er noch etwas zulegen mit der Reife. Preis: € 24.00. 17/20 trinken – 2023

Seit dem Jahrgang 2014 ist Trapl auch mit dem Christian Klingler (ex VW, jetzt Emil-Frey-Gruppe) in ein Wachauer Projekt namens «PUR» involviert. Auf der «herüber gelegenen Seite» der Goldküste haben sich die Beiden mit Rebbergen in Rossatz engagiert und lancieren mit engagiertem Marketing zwei preislich provokative Qualitäts-Linien.





VERDIENTER 2014ER-SIEGERWEIN

26 Positionen umfasst die aktuelle Preisliste von Michael Malat der seit dem Jahr 2008 dem Familienbetrieb vorsteht. Wenn man sich über die Weine via Webseite www.malat.at informieren will, kommt man sich vor wie bei einem «Leiterspiel». Denn – nach bereits zwei Klicks ist man wieder auf der Startseite. Dies mit der Information: «Wenn Sie mehr über uns, unsere Produkte und Philosophie wissen wollen, kontaktieren Sie uns». Noch besser wohl; man fährt da direkt hin und lässt sich zu einer Kostprobe einladen.

Integriert zum Betrieb ist auch ein kleines Boutiquehotel mit neun Suiten und einem Apartment. Mitten in den Rebbergen. Wie für die Weine sind Webinfos dazu spärlich...

2014 Riesling Steinbühel, Malat: Leuchtend, helles Gelb. Wunderbar würzig-fruchtiges Bouquet, feine Kiefernnoten, salzig und somit mit einer mineralischen Anzeige, Stachelbeeren und eine Nuance Löwenzahn. Gut stützende Säure im Gaumen, er klingt elegant nach. Genau solche Weine strafen die generellen 2014er Kritiker. Ein wohl verdienter à la Carte-Sieger. Preis: € 16.00. 18/20 trinken – 2023



SENFTEMBERGER-SONDERKLASSE

Als wir die Palette von Martin Nigl durch verkosteten, mussten wir uns richtiggehend zurückhalten um nicht einfach gleich jede Probe im Affekt gleich auszutrinken. Die Weine waren zu diesem Zeitpunkt (Anfang März) alle schon unglaublich präsent und mit glockenklarer Brillanz.

Gut 20 Positionen bietet Nigl auf seiner aktuellen Preisliste an. Der beste, ist dann auch gleich der teuerste mit 28 Euro. Er heisst Riesling Privat Senftenberger Pellingen. Und den gäbe es auch in Magnum, Doppelmagnum und Imperialflaschen. Mit der Wertung von 19/20 müsste man sich eine «Beiseitelegung» nicht lange überlegen. Der 1992er Privat war übrigens der Gabriel-Hochzeitswein...

Mit im Konzept gibt es auch Gastrobetriebe (Restaurant und Hotel): www.weingutnigl.at



Obwohl die Rieslinge vielleicht im Moment noch etwas mehr strahlen, habe ich mich bei meiner «Mitten-Selektion» für einen Grüner Veltliner entschieden.



2015 Grüner Veltliner Piri, Nigl: Sehr helles, leuchtendes Grüngelb. Geniales, pfeffriges Fruchtbouquet mit vielen Pfirsichnoten, schön füllig und eine hohe Fruchtreife zeigend. Im Gaumen komplex und eine quirlige Rasse im Extrakt anzeigend. In diesem Jungstadium ist dieser Piri schon ein extremer Hochgenuss. Preis: € 10.40. 18/20 trinken – 2020

DER BLICK AUF DEN WEIN

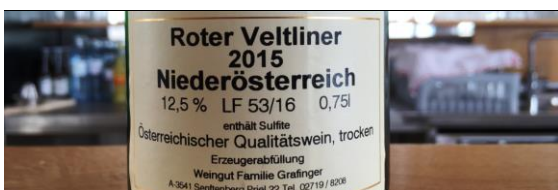
Der Heurige von Manuela und Markus Grafinger (Markus: im Bild unten) der in Senftenberg/Priel liegt, heisst «Weinblick». Und diesen Namen verdient er auch, denn man sieht über die Rebberge weit in verschiedenste Weinregionen. Die Öffnungszeiten und die Informationen über die wunderschönen, im Gasthaus integrierten Zimmer findet man unter www.grafinger.info.



Die Grafinger Weine schmecken herrlich und sind sehr preisgünstig. So macht es Sinn dort bald einzukehren und sich eine ausufernde Fleisch- und Käseplatte zum ausgiebigen Schlemmern zu bestellen.



Besonders gut gefiel mir bei unserem Besuch der 2015 Rote Veltliner (17/20). Süffig aromatisch und mit einer schönen Bergamotte-Unterlage. Etwas weniger fordernd vinifiziert wie andere Winzer bei dieser Rebsorte umgehen. Als ich alle Weine durch hatte, verlangte ich hier Nachschlag. Preise: € 7.10 ab Weingut und € 12.60 im Heurigen.



SOLIDE UND SEHR ZUVERLÄSSIG

Fritz Miesbauer (Bild: legacywinegroup) ist für mich ein Garant, dass die ganze Palette stimmt. Jeder Wein, jeder Preis, die Aufmachung und... nicht unwichtig – auch der Geschmack. Alles stimmt. Man kann sich genau aus diesem Grund auf die Weine vom Weingut Stadt Krems verlassen. Und dies jedes Jahr. Solide Werte für Beginner, für die Gastronomie und für intelligente Weinfreaks zur Abwechslung oder Budgetschonung...

Die Angebotspalette beginnt bei € 6.90 mit dem Grüner Veltliner Lössterrassen. Den gleichen Wein gibt es in der Magnum zu € 14.50. Da kommt Partystimmung auf!

Der zwei teuersten Weine kosten 25 Euro. Einmal ist dies der Grüner Veltliner Ried Wachtberg und der Riesling Ried Grillenparz. Beides erste Lagen. Neu gibt es heuer vom Schwesterweingut Stift Göttweig einen Riesling Pfaffenberg. (Preis um 30 Euro). «Der hat – vom Namen her – besser zu diesem Betrieb gepasst», meint Miesbauer schmunzelnd. www.weingutstadtkrems.at



2015 Grüner Veltliner Weinzierlberg, Weingut Stadt Krems: Helles, brillantes Gelb. Zarter Duft von Lindenblüten und gelber Pfirsich. Im Gaumen elegant mit viel Trinkfluss. Seit Jahren ein solider Genusswert. Preis: € 10.90. 17/20 trinken – 2020



EINE NUMMER FÜR SICH

Sepp Mantler ist irgendwie anders. Aber das macht es nicht einfacher ihn zu beschreiben. Naturverbunden. Konservativ und doch offen. Irgendwie auch mit künstlerischem Flair. Ganz sicher auch irgendwie bescheiden. Und; Margrit und Sepp Mantler wollen unabhängig sein. So werden auch konsequent keine Trauben zugekauft. Jahresproduktion; zwischen 50'000 bis 100'000 Flaschen.

Besonders bekannt ist der Mantlerhof, dessen Ursprung bis ins 16. Jahrhundert zurück geht, für seinen Roten Veltliner. Und diese Tradition wird hier auch in Zukunft weiter gepflegt. Die Vereinigung Slow Food beschrieb ihn einmal als «Arche des Geschmacks». Sepp Mantler ergänzt, dass der Rote Veltliner ein «Langsamentwickler» seit und – dass es sich immer lohnen würde, auf ihn etwas zu warten.

Für die «Mittelselektion» habe ich mir einen neuen Mantlerwein ausgesucht. Neu im Sortiment wird ein Grüner Veltliner Kranz sein. Eine Lage im Kamptal mit vielen kleinen Terrassen. Er sei sehr «pflegebedürftig» und verlange nach viel Handarbeit.

Für Sepp Mantler ist das eine seiner Lieblingslagen. Das sei so eine besinnliche Ecke. Der 2014er wurde aufgrund des Ausgangsmaterials dem normalen Grünen Veltliner beigegeben. Somit ist dann der 2015 der erste Kranz im Angebot. Und genau diesem kann ich ein «Kränzchen» winden.
<http://members.aon.at/mantlerhof>

2015 Grüner Veltliner Kranz, Mantlerhof: Intensives Gelb mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist kompakt und der Wein zeigt von Beginn weg eine tiefgründige, mineralische Note die man auch mit Terroirnuancen bezeichnen könnte. Im Gaumen solide, fest fleischig und weit ausgelegt. Der Preis wird um 10 Euro sein. 18/20 2018 – 2027

NEU BEI DONABAUM: STEINRIEGEL

Der 2015er Jahrgang sei «leicht zum Trinken aber schwer zum Gehen», sagt Johann Donabaum, als er uns die erste Probe vor dem Abendessen im Gasthaus Prankl in Spitz einschenkt.

Irgendwie trifft das den Nagel auf den Kopf. Ich hatte nämlich aufgrund der vielen Eindrücken auch so eine Art gleiche Meinung. Beim Weisswein-Jahrgang 2015 spielt es fast keine Rolle, wie gross das effektive Potential sein wird. Denn diese liefern einen derartig hemmungslosen Jugendgenuss, dass viel zu viel dieser herrlichen Tropfen viel zu früh in genussdurstige Kehlen hinunter rinnen wird.



Wie Johann Donabaum (im Bild oben) selbst hatte ich bei seiner Kollektion eine gewisse Neigung zu seinen Rieslingen. Der beste Wein war für mich der Riesling Offenberg. Der steht mit € 25.50 in der Kartei.

Ganz fasziniert war ich vom Steinriegel. Der ist zum ersten Mal im Sortiment. Und da gibt es eine gute Nachricht und eine schlechte. Die Gute; mit einem Preis von 16 Euro ist dieser Riesling sehr attraktiv. Die Schlechte: Es gibt lediglich 1'200 Flaschen davon, weil der Rebberg nur 45 Aren klein ist.

2015 Riesling Steinriegel, Johann Donabaum: Blass mit grünlichem Schimmer. Herrliches, frisches, pfeffriges Bouquet, viel Steinfrucht und Stachelbeeren, insgesamt sehr vielschichtig im Ansatz. Im Gaumen quirlig, mit sattem, prägnantem Nerv im Extrakt und auch versprechender Rasse. Kleine Ernte – grosser Wein! 18/20 trinken – 2025

Leider ist der gemütliche Heurige nicht mehr geöffnet. Aber vielleicht sperrt ihn Ehefrau Andrea irgendwann wieder auf.

www.weingut-donabaum.at



KLEINES KRÜGLEIN – GROSSE WEINE

Noch sind nur ganz wenige Pichler-Weine vom Jahrgang 2015 in Flaschen gefüllt. Die meisten schlummern noch der Kellerreife entgegen.

Lucas Pichler holt diese Fassproben dann jeweils in ganz kleinen Glaskrügen nach oben, um seine überzeugende Palette zu zeigen.

Der Betrieb hat sich durch neue Akquisitionen um 1.5 Hektar vergrößert. Mit Rebbergen, welche in unmittelbarer Nähe der harmonisch in der Landschaft eingebetteten «Winery» liegen.

Süssweinglück: Mit dem Jahrgang 2015 liegen auch zwei absolut grossartige Süssweine im Pichler Keller. Eine Beerenauslese (18/20), welche mit 65 Euro angeboten wird. Und eine dramatische Trockenbeerenauslese (19/20) zu 95 Euro. Für die kleine Flasche – versteht sich. Der Unendlich liegt heuer bei 115 Euro. Für die grosse Flasche. www.fx-pichler.at



2015 Riesling Oberhauser, Smaragd, F.X. Pichler: Hell mit grünlichen Reflexen. Der Duft; weitgefächert, Rosa-Grapefruit, Marillen, weisser Pfeffer, intensiv aber doch nicht aufdringlich. Im Gaumen feincremiger Saft ohne Ende, mit exotischem Fruchttouch im Finale. Preis: € 23.00. 18/20 trinken – 2023

KEINE 2015-ER-MONSTER

«So einfach es war, hatte ich doch einen Heidenrespekt vor dem neuen Jahrgang. Ich nehme an, dass nicht wenige Winzer zu lange gewartet haben und jetzt möglicherweise gelbliche Monster im Keller liegen haben», meinte Rudi Pichler (Bild unten), als wir ihn nach seinem Eindruck zum Jahrgang 2015 fragten.

Er – und seine Mannschaft – treten die Trauben jeweils mit den Füßen. Das ist eine anstrengende Arbeit. Doch die Gerbstoffe sind so schonender. Von langer Ausbau auf der Hefe hält er wenig. Das bringt unnötiges Volumen und vermindert die Klarheit der Weine.



Der Betrieb ist auf eine ungefähre Grosse von einer Jahresproduktion von 100'00 Flaschen ausgerichtet.

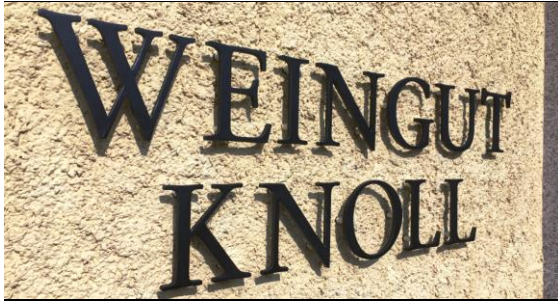
Beim Blick auf die Preisliste fällt auf, dass bei Rudi Pichler (als einer der ganz wenigen Spitzenwinzer) alle vergleichbaren Rieslinge gleich teuer sind wie die Grüner Veltliner.

Die teuerste Lage ist die Achleiten. Da kosten beide Rebsorten 38 Euro. Heuer gibt es auch eine Auslese. Die schlägt dann mit 48 Euro zu Buche. www.rudipichler.at

2015 Grüner Veltliner Hochrain Smaragd,

Rudi Pichler: Helles, grünliches Gelb.

Wunderbar ansprechendes Bouquet mit zart fruchtigen Pfirsich- und Nektarinennoten. Im zweiten Ansatz zeigen Agrumentöne in Form von Bergamotte die primäre Fruchtfrische an, ergänzt wird das Nasenbild durch Eindrücke von fisch gemahlenden Mandeln. Im Gaumen zieht der Wein weg und gibt Länge vor, das Extrakt hat Schmelz und Charme, die Säure ist optimal verteilt. Wer hier wartet, wird in ein paar Jahren mit grosser Wahrscheinlichkeit besonders belohnt werden. 19/20 2017 – 2027



EIN ABSOLUT PERFEKTES JAHR

Winzer können sich die Ausgangslage nicht wünschen. Aber wenn man sich diese wünschen könnte, so wäre so eine Art 2015er immer herzlich Willkommen.



Emmerich Knoll lächelt immer wieder zufrieden als er uns seine Fassmuster einschenkt.

Kommentare unsererseits braucht es nicht viele. Die Knoll'sche Perfektion zieht sich von A bis Z durch. Ganz besonders gefallen heuer die beiden Pfaffenberg Weine. Beim Riesling Loibner Federspiel sickert wieder die Hemmungslosigkeit vom Jahrgang durch. Man muss sich da richtig zurückhalten.

2015 Grüner Veltliner Schütt, Smaragd, Weingut Knoll: Helles, leuchtendes Gelb. Das Bouquet ist komplex und zeigt ein unerhört vielschichtiges, leicht kühl ausstrahlendes Nasenbild, viel Frucht, aber auch feine Kräuternuancen sind da zu erspüren. Im zweiten Ansatz eine Nuance von Eisenkrauttee. Im Gaumen füllig mit recht fester Extraktstatur, das Finale zeigt einen grossartigen Aromendruck. Ein Modell «Immerschön». Sowohl in der ersten Jugend, wie auch noch in vielen Jahren danach. Preis: € 26.00. 19/20 2019 – 2035

Gerne hätte ich noch die Knoll'sche Webseite angegeben. Aber so weit ist man noch nicht...

DER FEDERSPIEL-KÖNIG

Keiner der anderen Wachauer Spitzenwinzer macht so viele verschiedene Federspiele wie Roman Jäger. Dafür selektioniert er aus klingenden Namen, welche andere Weinbauer ganz sicher nur in Verbindung mit Smaragden auf die Etikette schreiben. Damit meine ich die Rieden Klaus, Steinriegl und Achleiten.

Und wenn man die aktuellen Preise mit anderen Spitzenwinzern vergleicht, dann ist das Weingut Jäger von der generellen Attraktivität unschlagbar. Hier wird der Begriff «Preis-Leistung» ganz und gar nicht zur Farce.

Ob er denn seine nicht etwas zu günstig verkaufen würde frage ich ihn. «Für mich stimmt das so. Unsere Kunden sollen sich nicht nur an Feiertagen einen Jägerwein leisten können».

Als wir mit der Probe fertig waren, gratulierte ich dem Winzer spontan. Das war die überzeugendste Jäger-Palette welche ich je in meinem Weinleben im Glas hatte. Da hat alles gepasst, bis in die allerfeinsten Nuancen.

Konklusion: Jäger gehört auf sämtliche Einkaufslisten. Ich habe schon bestellt. Und nicht nur die Klassiker, sondern auch den gelben Muskateller und dem Sauvignon Blanc.

2015 Grüner Veltliner Järgarten

Federspiel, Jäger: Hell und blass. Eine tolle Fruchtwürze im sanft trockenen Ansatz zeigend, Agrumentöne und Pfirsichnoten. Im schier tänzerischen Gaumen zwischen saftig und süffig balancierend. Ein absoluter Federspielspass. Ohne Ende und auch ohne Reue. Preis: € 8.50. 18/20 trinken – 2020



Geniale und brillante Angebots-Palette: Heidi und Roman Jäger. www.weingut-jaeger.at



DIE HOCHRAIN-SENSATION

Der Hirtzberger Hochrain ist immer wieder für eine Überraschung gut. Nur merken es nicht immer alle. Dabei basiert seine Erfolgsstory auf einem jahrzehntelangen Fundament.

Der 1983er erhielt von Falstaff (Bewertung von Helmut Rome) einst 21 von 20 Punkten.

Ich verkostete beide Varianten vom Jahrgang 1986. Den etwas mildereren, respektive leichteren Kabinett und den sagenhaften Honifogl (heute Smaragd), dem ich das Punktemaximum verlieh. Das war vor immerhin gut 10 Jahren. Es war die allerletzte Flasche im Restaurant Sodoma in Tulln.

Und wieder zurück zum Falstaff; der 2012er lag bei sagenhaften 97 von 100 Punkten.

Nach der langen Verkostung luden uns Irmgard und Franz Hirtzberger (Bild oben) zum Nachtessen ein. Weil mir der 2015er so enorm gut gefiel, fragte ich, ob wir vielleicht nicht grad den ganzen Abend «nur» Hochrain trinken dürften. Die unverschämte Anfrage wurde gleich mit drei unvergesslichen Magnumflaschen belohnt.

1995 Riesling Hochrain Smaragd, Hirtzberger: Magnum. Intensives, gereiftes Gelb mit ersten Goldreflexen. Das ausladende Bouquet zeigt eine wunderschöne Firne, so hat er verdienterweise gewisse laktische Tendenzen, feine Honignuancen, Quittengelee und Kümmelnoten, dahinter Senf- und Estragonwürze zeigend. Cremiger, fast öliger Gaumen, eine reife, schier kompottige Frucht zeigend. Trink sich wie ein mit Botrytis durchzogener, hochreifer Burgunder und endet mit einem verführerischen Caramelfinish. 18/20 austrinken

1997 Riesling Hochrain Smaragd, Hirtzberger: Magnum: Mittleres, eigentlich erstaunlich wenig gereiftes Gelb. Das Bouquet brauchte Luft und begann mit medizinalem Schimmer und gewissen Pertinaxnuancen, dann Karambollefrucht, mit typischer Veltinerwürze und Spuren von kaltem Rauch im Untergrund, entwickelte immer mehr Kräuternuancen mit dem Luftzutritt. Im Gaumen noch viel Rasse und Kraftspuren zeigend, Pfeffernoten im satten Extrakt, durch seine noch vife Säure wirkt er immer noch sehr jung. Auf jeden Fall jünger als er ist. Vielleicht war da aber auch ein gewisser Magnumbonus zu verzeichnen. 19/20 austrinken

2005 Riesling Hochrain Smaragd, Hirtzberger: Magnum: Leuchtendes Gelb mit zart grünlichem Schimmer. Ein nasales Powerfruchtpaket mit viel reifen Mirabellen und delikaten Harznoten, sowie Tannenschösslingen. Im Gaumen kompakt dicht, wie ein fein gebündeltes, irgendwie fast noch verschlossenen Paket daherkommend. Ein irgendwie unterschätzter Jahrgang der in dieser Form eine rauschende Performance hinlegte. 18/20 trinken – 2028

2015 Riesling Hochrain Smaragd, Hirtzberger: Fassprobe. € 34.00. Noch hell, kaum gelbliche Reflexe. Selten habe ich bei einer Jungprobe so viel explosive Frucht bei einem Hochrain erlebt, das Ding geht ab wie eine Rakete mit gelber Frucht, viel Aromatik und einer besonders reifen Expression von purer Rieslingaromatik. Das Extrakt ist komprimiert, zeigt aber durch die reife Säure erste Rundungen und fängt schon an sich zu formen. Der Gaumen ist absolut perfekt und so bleibt nur ein Ausweg: 20/20 2019 – 2040

Der Hochrain ist der Auslauf vom Singerriedl und liegt somit am Fuss dieser Prestigelage. Die Bodenbeschaffenheit ist geprägt von Verwitterungsböden mit einer dünnen Auflage von sandigem Lehm. Die Grösse beträgt 0.75 Hektar. Die ältesten Reben sind aus dem Jahr 1952. Die jüngsten sind 10 Jahre alt. Der Altersdurchschnitt beträgt 35 Jahre.

Hirtzberger 2015: Ganz besonders ist mir da noch der Grüner Veltliner Axpoin (19/20) aufgefallen. Alle anderen Weine erfüllten locker die Lagen- und Jahrgangserwartungen. Spass bereitete auch die einzige Steinfeder, der Grüner Veltliner Donaugarten (€ 12.00)!

SCHNELL VORWÄRTS & AUFWÄRTS

Er will ganz und gar ein eigenständiger Hirtzberger werden. Matthias Hirtzberger profitiert momentan noch von der Familien-Connection, denn er ist für die Produktion seiner Weine (noch) auf den elterlichen Betrieb angewiesen. Doch es gibt bereits Pläne für ein eigenständiges Weingut in Wösendorf.

Mit dem 2014er Jahrgang hatte der Jungwinzer nicht gerade einen einfachen Start. Mit dem aktuellen Jahrgang, zeigt er aber auf, dass er mit den richtigen Voraussetzungen problemlos schafft, sich weiter zu in der anspruchsvollen Wachauer Winzer-Szene etablieren.

Und der Betrieb ist durch Zukäufe bereits weitergewachsen. Es geht also sowohl aufwärts wie auch vorwärts.

Neun Weine umfasst die aktuelle Preisliste. Alles mit Grüner Veltliner und Riesling. Die Preise beginnen bei 9 Euro (Grüner Veltliner Stab) und enden beim Pluris. Das ist eine Riesling Selection welche 30 Euro kostet.

www.hofmeisterei.at



2015 Grüner Veltliner Greif, Smaragd Hofmeisterei Hirtzberger: Das ist eine Selektion aus verschiedenen Lagen. Gibt sich offen, zeigt frische Quitten, Karambollenfrucht und hellen Tabak. Saftig mit geschmeidigem Extrakt im Gaumen. Das ist Spass und Klasse zugleich. Preis: € 18.00. 18/20 2018 – 2027



Matthias Hirtzberger: Ein richtiger Knuddel-Winzer, meint zumindest meine Frau Karin...



HUBER: WINZER DES JAHRES

Jede Weinzeitschrift die etwas auf sich hält macht Prämierungen, Bewertungen und Auszeichnungen. Und druckt in der Regel dann für die Winzer irgendwelche Diplome, zwecks Aufhängungsdrang für Wände der Weingüter.

Aber so richtig geht die Post eigentlich nur ab, wenn der Handkuss von Falstaff kommt. Dieses Austria-Leader-Magazin wählt als deren höchstes Prädikat jeweils einen Winzer des Jahres. Das sind dann meist Weingutsbetriebe welche ohnehin schon sehr bekannt sind und sich somit über Jahrzehnte etabliert haben.

Dieses Jahr war es anderes. Die begehrte Trophäe wanderte nach Reichersdorf ins Traisental. Zum 37jährigen Markus Huber.

Wir besuchten ihn an einem Sonntagmorgen. Nach wenigen Weinen wurde schnell klar, hier wird Überdurchschnittliches geleistet. Der Betrieb hat mit einer Produktion von rund 350'00 Flaschen eine stattliche Grösse. 90 % der abgefüllten Weine fallen auf Riesling und Grüner Veltliner. Ergänzt durch Sekt, Weissburgunder, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller. Etwas Rosé ist da auch mit dabei, ein Zweigelt und drei Süsse (Auslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese).

2015 Grüner Veltliner Alte Setzen, Weingut

Huber: Fassprobe. Ausgebaut zur Hälfte im Stahltank und zur Hälfte in grossen Akazienfässern. Offenes, zart duftendes, weit gefächertes Bouquet, Mirabellen vermischen sich mit Nektarinen. Der Gaumen schier burgundisch, so im Chablis-Stil. Harmonie pur. Der Wein stammt von 65-jährigen Reben! Preis: € 15.00. 19/20 2018 – 2027

www.weingut-huber.at