

## **Weinabenteurer Oesterreich**

**Weinmeister Roland Enz stellte uns eine reichhaltige Auswahl von österreichischen Weinen vor. Unser östlicher Nachbar hat viel mehr zu bieten als Grünen Veltliner und Zweigelt und vermag auch anspruchsvolle Gaumen zu verwöhnen.**

### **Die Weinbaugebiete Oesterreichs**

Eine schöne Karte auf dem Tisch verschaffte einen guten Ueberblick über die Rebbauzonen Oesterreichs. Die 4 Regionen mit 18 Weinbaugebieten (51'000 ha) liegen alle am östlichen Rand. Im Norden grenzt Niederösterreich an Tschechien und die Slowakei, etwas im Innern davon liegt Wien als kleinste Region, in der Mitte stösst das Burgenland an Ungarn und im Süden hat die Steiermark Slowenien als Nachbarin. Der Weisswein macht 70% aus, wovon mehr als ein Drittel Grüner Veltliner ist. Von den 30% Roten ist der Blaue Zweigelt der Spitzenreiter. Tafelwein – Qualitätswein - Prädikatswein lauten die Bezeichnungen für die Gütestufen, und Oesterreich hat auch eine eigene Masseinheit für den Zuckergehalt: 1 KMW = 4,86° Oechsle.

### **Spannende Weissweine**

Zuerst konnte man einen gelben Muskateller aus dem östlich von Wien gelegenen Carnuntum kosten. Das Weingut Taferner hat den Namen von einem ehemaligen römischen Hauptstützpunkt an der Donaugrenze. Mit nur 11,5% Alkohol, aber fruchtigem, würzigem Muskataroma und angenehmer Säure einget er sich als erfischender Apéro.

Es folgte ein Grüner Veltliner vom Winzerhof Dockner in Kremstal, der im Chromtank ausgebaut wurde. Er weist eine pfeffrige Note auf (Aroma von Feuerstein, sagte meine Nachbarin), mit langem Schmelz im Gaumen.

Im zweiten Glas befand sich ein Sauvignon Blanc von Leo Hillinger. 1990 übernahm er mit 23 Jahren ein Weingut in Jois, mitten im Burgenland, das damals am Rande des Konkurses stand. Der athletische Besitzer hat daraus ein Topweingut gemacht. Im Glas fällt zuerst das helle Zitronengelb mit grünen Reflexen auf, die Nase nimmt Stachelbeeren, frisches Gras und Holunderblüten wahr, der Gaumen eine schlanke Säurestruktur.

Der dritte Wein der Serie, ein Riesling, stammt vom Sonnhof Jurtschitsch in Langenlois, einem grösseren traditionsreichen Unternehmen. Kamptal Zöbinger Heiligenstein ist eine Einzellage, er ist nicht mit einem deutschen Riesling zu vergleichen. Seine Merkmale sind Zitrus- und Grapefruitaromen, sowie eine rauchig-würzige Note. Dank präsender Säure hat er ein Alterungspotential von bis zu 10 Jahren.

### **Drei Zweigelt im Vergleich**

Der Zweigelt wurde in den späten Dreissigerjahren aus St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt.

Der erste davon stammt vom Weingut Braunstein in Purbach, dessen aktuelle Winzerin, Brigitte Braunstein, uns von ihrem Besuch bei uns bekannt ist. Für die Rebsorte typisch ist die Cassisnote. Der Zweigelt von Braunstein reifte 9 Monate in gebrauchten Barriques, so dass das Holz nicht dominant ist. Er hat einen geschmeidigen, weichen Abgang.

Beim zweiten Wein der Serie, jenem vom Winzerhof Unger in Halbturn ist die Barriquernote ausgeprägter (neues Holz), die Farbe dichter, er ist vollmundig und erfreut mit einem langen Abgang.

Das Weingut Sonnhof (schon bekannt vom Riesling) ist eine Referenz für ganz grosse Weine. Für den „Tanzer Reserve“ werden nur allerbeste Trauben verwendet. Nach 14 Monaten in neuen 300 Liter Allierfässern liegt ein Wein mit Kirschenaromatik, mit viel Kraft, extrem langem Abgang und grösstem Lagerungspotential vor (8-10 Jahre), der an der Expovina mit Grossem Gold ausgezeichnet wurde.

Passend zum Thema Oesterreich wurde ein Wiener Tafelspitz an Apfel-Meerrettich-Sauce serviert, der hervorragend schmeckte. Nach der Pause orientierte der Stubenmeister kurz

über die kürzlich durchgeführte Umfrage zu unseren Aktivitäten. Von 215 versandten Fragebögen kamen 87 zurück, also 40%. Eine Analyse der Ergebnisse ist in Arbeit.

### **Kräftige Speisebegleiter**

Mit dem „Rotspon Kamptal Classic“ kehren wir auf den Sonnhof in Jurtschitsch zurück, der seit 2 Jahren als biodynamischer Betrieb geführt wird. 60% Blauburgunder, 30% Zweigelt und 10% Merlot ergeben einen sehr weichen Wein, den filigransten der Serie.

Auch das Weingut Taferner haben wir bei den Weissen schon kennengelernt. Der „Tribun Carnuntum Cabernet Sauvignon“ ist ein kräftiger, ausdrucksstarker Rotwein mit würziger Nase, vollmundig und samtig (18 Monate in amerikanischer Eiche), mit Fr. 43.- der teuerste. Vom „Sacra Kremstal“, Göttweiger Berg (von Dockner wie der Grüne Veltliner) werden jedes Jahr 40 Barriques gemacht, aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt (ca 40/40/20%). Am 11. November findet eine „Weintaufe“ mit speziellen Paten statt, auch die Etikette wechselt jedes Jahr. Man riecht neben Kaffeearomen Heu- und Brombeeren, im Gaumen wirkt er sehr komplex; saftige Tanninstruktur, Grosses Gold an der Expovina.

### **Flüssiges Gold zum Abschluss**

Den Abschluss machte ein Süsswein von Hillinger in Lois aus 50% Chardonnay und 50% Welschriesling, eine Trockenbeerenauslese mit Botrytis, den man wirklich als „flüssiges Gold“ bezeichnen kann. Neben Honignoten und Rosinen weist er eine gewisse Frische auf und eignet sich so nicht nur als Dessertwein, sondern auch zu Käse. (Die Berichterstatteerin, die sonst nicht viel mit Süssweinen anfangen kann, hat sich einen davon erstanden.....)

Der Abend war sehr informativ. Einziger Kritikpunkt: Alle Weine kamen vom selben Händler, wo Roland Enz bis vor kurzem arbeitete. Die Auswahl war aber wirklich vielfältig und bot einen guten Einblick in die österreichische Weinwelt.

### **Die degustierten Weine**

- 1) Gelber Muskateller, Carnuntum, Weingut Taferner, Göttlesbrunn, 2008, 11,5 %
- 2) Grüner Veltliner Kremstal DAC Frauengrund, Winzerhof Dockner, Höbenbach, 2009, 12,5%
- 3) Sauvignon Blanc Burgenland, Weingut Leo Hillinger, Jois, 2008 12%
- 4) Riesling Kamptal DAC Zöbinger Heiligenstein, Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois 2008 13,5%
- 5) Zweigelt Burgenland Mitterjoch, Weingut Braunstein, Purbach, 2007, 13,5%
- 6) Zweigelt Burgenland Kaiserberg Barrique, Winzerhof Unger, Halbturn, 2007 13%
- 7) Zweigelt Kamptal Tanzer Reserve, Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois, 2006, 13,5%
- 8) Rotspon Kamptal Classic, Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois, 2006, 13,5%
- 9) Tribun Carnuntum Cabernet Sauvignon, Weingut Taferner, Göttlesbrunn, 2007, 14,5%
- 10) Sacra Kremstal Cuvée rot, Göttweiger Berg, Winzerhof Dockner, Höbenbach, 2006, 14%
- 11) Small Hill Burgenland sweet, Weingut Leo Hillinger, Jois, 2007, 10,5%

Berichterstatteerin: Ruth Graber