

## Österreichs weißes Aushängeschild Grüner Veltliner

Weil Österreich ein kleines Weinbaugebiet ist, muss es mit seinen Weinen besondere Aufmerksamkeit erregen, muss für große Öffentlichkeit und Medienrummel sorgen. Begehrtes Mittel: Weinvergleichsproben von Fachleuten, Weinjournalisten, Raritätensammlern. Die Wachauer Winzer haben das mehrfach gemacht. Herausgefordert wurde die Prestigeregion Burgund; im Wettbewerb Riesling und Grüner Veltliner renommierter Wachauer Spitzenweingüter aus Topjahrgängen (kraftvoll! obendrein gut gelagert) gegen Topweine burgundischem Chardonnays. Die Österreicher haben gewonnen, wenn auch nur mit gereiften Prestigeweinen. Dennoch auch sonst ist das allgemeine Qualitätsniveau österreichischer Weine hoch, auch das ist durch Proben verifiziert und jeder Weinfreund, der sich ein wenig eingetrunknen hat, kann das bestätigen.

Auch in Deutschland ist das Qualitätsniveau beim Wein heute sehr hoch. Man muss bei uns auch keinen Pinot Grigio kaufen, um einen guten Weißwein zu trinken. Das mag vor zwanzig Jahren ein wenig anders gewesen sein. Ist vorbei! Warum soll man in Deutschland da noch ausländischen Weißwein kaufen? Möglicher Grund: Weil er vielleicht anders schmeckt! Man möchte neue, andere Geschmacks- und Genusserlebnisse. Muss man aber Weißwein aus Österreich haben? Riesling vielleicht nicht unbedingt, denn Deutschland verfügt über eine enorme Vielfalt unterschiedlichster Rieslinge, auf oft hohem Niveau. Anders ist es vielleicht beim Grünen Veltliner. Den gab es bis vor ein paar Jahren nur aus Österreich. Seine Qualitäten haben oft beeindruckt, vor allem seit er aus den Kinderschuhen als Heuriger heraustrat.

Wenn der Grüne Veltliner so zu überzeugen weiß, fangen Winzer anderer Weinbaugebiete natürlich an zu überlegen, ob sie ihn nicht auch anpflanzen sollten. Wie im Leitartikel beschrieben, fand das auch in Deutschland, vornehmlich in der Pfalz, statt. Das fordert natürlich nach Vergleichsverkostungen. Auf dem Siegertreppchen fanden sich auch Grüne Veltliner der Pfalz, sie waren aber rar (gibt ja insgesamt auch nicht viele in Deutschland).

Zur Monatsprobe präsentieren wir zwei Pfälzer Grüne Veltliner. Hinzu kommen Weine unserer Neuentdeckungen auch aus der Wachau, schließlich tut unserem Sortiment eine Ergänzung von Grünem Veltliner zum bisherigen Haus- und Hoflieferanten Rabl aus Langenlois (Kamptal) gut. Ein wenig mehr Vielfalt! Bitteschön!

## Weingut Frischengruber, Rossatz (Wachau)

Das Weingut nennt sich „Weingärtnerei Frischengruber“ und wird von Sohn Georg in der fünften Generation betrieben. Er bewirtschaftet zehn Hektar am Südufer der Donau, mit Blickkontakt zu Weißenkirchen und Dürnstein. Die Weinberge gehören zu Rührsdorfer und Rossatz Gemarkungen. Klimatisch profitieren sie von den pannonischen Winden, die vom Osten die Donau hinauf wehen. Sie sichern die Reife. Frische ist in der Wachau sowieso kein Thema, schließlich ist die Wachau das höchstgelegene und westlichste Weinbaugebiet Österreichs.

Die Arbeit in den Weingärten ist ökologisch (kontrolliert integriert) ausgerichtet mit Verzicht auf mineralische Düngung und chemischer Unkrautbekämpfung. Auf Insektizide wird weitgehend verzichtet. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt auf intensiver Bodenpflege und Maßnahmen zur Zählung des Blattbewuchses und der Reduzierung des Traubenbehangs. Ergebnis der Naturverbundenheit und der Ertragsreduzierung sind gesunde,

### Die Spitzenregion Wachau

Eine Schlüsselrolle in der Erreichung des heutigen Qualitätsniveaus österreichischer Weißweine kommt der Wachau zu, mit ihrem Verein „Vinea Wachau Nobilis Districtus“ als Gebietsschutzverband. Zunächst konzentrierte man sich auf zwei, für die Region geniale Rebsorten, auf Riesling und Grünen Veltliner. Dann verabschiedete man sich – viel früher als in Deutschland – von einem nach deutschem Vorbild erlassenen Weingesetz der Prädikatsweine. Man entwarf ein neues dreistufiges Qualitätsstufensystem von Geschmacks- und Stilprofilen. Diese bekamen markenrechtlich geschützte Namen, so konnte man das damals noch gültige Weinrecht umgehen. Diese Namen sind auch heute noch für Wachauer Weine gültig, neben dem Leichtwein „Steinfeder“ sind es:

- „Federspiel“ mit über 11,5 bis 12,5 % vol. und
- rare, kraftvolle, hocharomatische Spitzenweine mit natürlich vergorenem Alkohol ab mindestens 12,5 % vol., nach der Eidechse der Wachauer Weinbergterrassen „Smaragd“ benannt.

Das Weinbaugebiet Wachau ist klein, nur 15 km lang, nur 1400 ha unter Reben, zwischen Krems und Melk gelegen. Geologisch ist die Wachau geprägt durch Urgestein (Granit- und Gneisgesteinsbruch), an dem sich in den tieferen Lagen Flussgeröll und Löss ablagerten. Terrassierte Urgesteinslagen prägen vornehmlich besten Riesling, während der Grüne Veltliner zusätzlich die Flussablagerungen mit Geröll und vor allem mit Löss liebt. Klimatisch ist die Wachau als hohes, westlichstes österreichisches Weinbaugebiet geprägt von sanften östlich-pannonischen Winden, die Wärme, im Sommer auch Hitze bringen, aber auch geprägt von westlichen-kontinentalen Einflüssen mit kühlem Klima, verstärkt durch die nächtlichen Fallwinde aus dem nördlichen Waldviertel bzw. dem südlichen Dunkelsteinwald. Das ist Basis einer Weißweinregion, die allerdings beste Lagen benötigt. Die steilsten Lagen davon benötigen Trockensteinmauern; seit langer Zeit gibt es sie hier, tausende Kilometer lang. Die Wachau ist eine spektakuläre Weinlandschaft, ergänzt um herausragende Kultur mit Burgruinen, prunkvollen Klöstern ... und der ruhigen, von Eingriffen weitgehend verschonten Donau. Die Wachau ist UNESCO-Weltkulturerbe seit dem Jahr 2000.

**Probe zum Monatsbeginn:  
Wachau trifft  
Kamptal und Pfalz**  
Freitag, 2. Juni, 15 - 18.30 h  
Samstag, 3. Juni, 11 - 15.30h

## ÖSTERREICH - Sortiment

### THERMENREGION

- Leopold Auer, Tattendorf BIO**  
2015 Chardonnay - 9,95  
2015 Zweigelt - 9,95  
2013 Zweigelt Premium - 14,95  
2014 Pinot Noir - 10,95  
2013 Pinot Noir Reserve - 27,90  
2013 St. Laurent - 10,95  
2012 Pinot Laurent Premium - 14,95

### KAMPTAL

- Rabl, Langenlois  
Grüner Veltliner**  
2016 „Weißes Kreuz“ - 7,50  
2016 „Langenlois“ - 8,50  
2015 „Käferberg“ Alte Reben - 19,90  
2015 Auslese - 9,90  
2011 Eiswein 0,375 - 26,90  
2016 Gelber Muskateller - 9,90  
2015 Weißburgunder 7,90  
2016 Zweigelt rose - 7,90  
2009 Blauer Zweigelt - 8,90

### WACHAU

- Lehensteiner, Weißenkirchen  
Grüner Veltliner**  
2011 „Ried Hinterkirchen“ - 12,90

### Frischengruber, Rossatz NEU

- Grüner Veltliner Federspiel**  
2016 Frauenweingärten - 11,-  
2016 Kellerweingärten - 11,-  
**Grüner Veltliner, Smaragd**  
2016 Kirnberg - 22,-  
2016 Zanzl - 23,-  
**Riesling Federspiel**  
2016 Terrassen - 12,50

### 2016 Grüner Veltliner Federspiel Frauenweingärten - 11,-

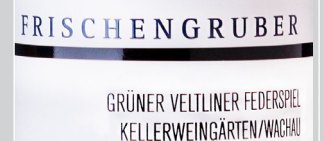
sehr fruchtbetont (reife Birne),  
feine Würze, elegant, fast  
cremig, schwingvolles  
Trinkvergnügen

Zur Weinbereitung: reine Spontanvergärung im Edelstahl, ein halbes Jahr auf der Feinhefe gereift



reife Trauben mit einem hohen Maß an Typizität und Mineralität. Handarbeit wird ganz groß geschrieben. Im Keller wird wenig eingegriffen, viele Weine sind gar spontan vergoren.

Der Geschmack der Trauben und ihrer Weine ist neben dem Klima maßgeblich vom Boden geprägt. Interessant der Vergleich der Federspielweine „Frauengarten“ und Kellerweingärten“, ersterer ist fruchtiger und cremiger, der Kellerweingarten ist lebendiger, filigraner und mineralischer. Der Frauengarten ist damit schmeckbar von lössreicherem Boden und ein wenig mehr vom pannonischerem Klima geprägt, der Kellerweingarten von einem Mehr an kargerem Boden mit Sand, Fels (Glimmerschiefer, Quarzit) und ein wenig kühlerem Klima. Über Spitzenlagen, die die konzentrierteren Smaragd liefern, verfügt das Weingut auch: Kirnberg, Zanzl, Kreuzberg und Goldberg.



### 2016 Grüner Veltliner Federspiel Kellerweingärten - 11,-

bei der Frucht dominiert der Apfel, ergänzt um gelbe Tropenfrucht, schöne Würze und deutliche Mineralik. Lebendig und komplex, fordert Aufmerksamkeit ein.

Zur Weinbereitung: 50% Spontanvergärung, 50% Reinzuchthefer, jeweils im Edelstahl und jeweils ein halbes Jahr auf der Feinhefe gereift.