Unmodisch sein liegt voll im Trend

Die herrschende Mode im Wein ist „sich nicht an Moden zu orientieren“. Ein Glücksfall für Rotweine rund um den Leithaberg.

Werner Ruff ist eine Instanz für besten Geschmack. Der Inhaber des Feinkostladens Böhle in der Wiener Wollzeile schenkt den Reichen und Mächtigen der Hauptstadt ein. Zunehmend österreichische Tropfen, das Weinsortiment hat sich in den verwichenen 20 Jahren dramatisch zugunsten heimischer Kreszenzen gewandelt. Lesen Sie dazu eine Geschichte im GENUSS.Magazin, das parallel zu dieser Ausgabe von GENUSS.**wein.pur** erscheint. Ein Grund für die gestiegene und konstant hohe Nachfrage nach österreichischen Weinen ist der Trend zu purem Wein, der – nomen est omen – von diesem Magazin voll mitgetragen wird. Auch im Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland wird man seit einiger Zeit auf der Suche nach dem Echten und Wahren fündig. Die Ergebnisse heißen etwa Ruster Blaufränkisch oder Leithaberg.

Ruster Blaufränkisch

In der Freistadt Rust werden mehr als 30 Rebsorten angebaut. Blaufränkisch nimmt, sowohl was die Menge als auch die Qualität anbetrifft, die erste Stelle ein. Das betrifft nicht nur in Kleinstmengen gekelterte Herzeigeweine – Große Reserven, die auch zum Zwecke des Beeindruckens diverser Zielgruppen, inklusive jener der (Blind)Verkoster, geschaffen werden. Nein, zum Glück trifft diese Aussage auch auf feinfruchtige Alltagsweine zu. Sie werden klassisch ausgebaut und sind sehr wohl von ihrer Erreichbarkeit alltäglich, keineswegs aber von ihrem Charakter und Geschmack. Ganz im Gegenteil. Ausgeprägte Kirschfrucht, Intensität und Feurigkeit adeln diese preisgünstigen Klassiker. Betrachten wir das Amphitheater der Freistadt am Neusiedlersee, so sehen wir eine topgrafische Besonderheit, sie bietet äußerst günstige Bedingungen für edelsüße Botrytisweine. Aber auch der Ruster Blaufränkisch ist eine Kategorie für sich. In wertenden (Blind)Verkostungen kann er sich stets bestens gegen seine Mitbewerber – etwa aus dem Mittelburgenland – behaupten. Für viele ist Rust mit seinem Kleinklima und der speziellen Tradition, was die Sorte anbetrifft, die Blaufränkischhauptstadt der Welt.

Das Hügelland von Rust bis Ödenburg ist eine geo- und topografische Einheit. Daran hat auch ein Eiserner Vorhang nichts ändern können. Seit wenigen Monaten ist ein Zustand hergestellt, der diesem Bogen zu neuer Spannung verhilft. Rust und Ödenburg haben eine gut 600-jährige gemeinsame Geschichte, die sich auch in ihrer Architektur ausdrückt. In Ödenburg, dem heutigen Sopron, saß bis 1921 – teilweise noch bis 1945 – der renommierte Weinhandel, der auch große Teile der Ruster Erzeugnisse unter die Genießer brachte. Was sind da die wenigen Jahrzehnte der Trennung, die seit 21.12.2007 mit der „Aufhebung der Kontrollen an den Binnengrenzen“ zu wesentlichen Teilen überwunden ist.

Der Leithaberg

Entschleunigung gehört ebenfalls zu den aktuellen Trends. Dieser wird jetzt wahrscheinlich beschleunigt – durch den enormen Preisanstieg eines weniger genießbaren Saftes. Uns täte es nicht schlecht, wieder mehr zu Fuß zu gehen. Gingen wir von Wien zum Neusiedlersee, so müssten wir das Leithagebirge überqueren. Es gehört zu den östlichsten Ausläufern der Alpen und besteht zum größten Teil aus Kalk. Dieses basische Gestein und der Schiefer sind es auch, die den Weinen an der dem großen Steppensee zugewandten Südostflanke des Bergzuges ihre unvergleichliche Eleganz und feine Mineralik aufprägen.

Manche schmunzeln, wenn sie etwa den Ortsnamen „Schützen am Gebirge“ lesen und dann auf den etwa 400 Meter hohen Zug schauen. Aber für den Weinbau ist dieses Gebirge gerade richtig. Es bietet unterschiedliche Kleinklimate und verschiedene Bodenarten.

Freistadt Rust: Da spielt die Musik, da singt der Wein

Leo Sommer – Überzeugender Verkostungssieger

Goldberg-Variationen, diesmal nicht musikalisch, sondern bodenständig

Blaufränkisch: ausgeprägtes Krischenaroma

Leithaberg.pur

Annika Peiser leitete die Verkostung von 66 Rotweinen aus Blaufränkisch, Zweigelt und St.Laurent rund um das Leithagebirge. Siegrid Engel, Rosi Pecher, Ursula Ludwig, Johannes Fiala, Peter P. Berger, Günter Triebaumer und Alexander Lupersböck konnten nur einen Wein nicht bewerten: Kollwentz Steinzeiler 2002 – schleichender Kork....

Leo & Silvane Sommer, Donnerskirchen

2003 Cuvée Noire € 16,–
Cranberrysaft; Bleistift, sehr saftig, mit Vanille; durch das Holz bestens gestützt, sehr fein und feurig, kühle Eleganz, viel Extraktsüße, macht enormen Spaß.

Leo & Silvane Sommer, Donnerskirchen

2005 Cuvée Schieferstein € 12,80
Holz dominiert, das muss er noch einarbeiten. Zitronige Noten, Eiswaffel, Anfangs etwas rau. Wird weicher, cremige Textur, viel Druck, Stoff und Eleganz. Hohes Potenzial.

Eberherr, St. Margarethen

2005 Blaufränkisch Tethys € 14,–
Hagebutten, Heidelbeeren, Zedernholz; griffiges Tannin, mineralischer Zug, schön balanciert, macht Spaß, offen. Leichte Unsauberkeit wurde vermutet, störte nicht weiter.

Toni Hartl, Reisenberg

2003 Blaufränkisch Tout Feu Tout Flamme € 16,–
Dunkle Schokolade, Kaffee, Rosmarin. Zedernholz, ein Hauch Sardine, schöne Würze, füllig, Pfirsich, rauchig, reif, rund, macht viel Druck. Teures Holz vermutet, kontrovers beurteilt.

Toni Hartl, Reisenberg

2005 Blaufränkisch Tout Feu Tout Flamme € 16,–
Moderner Stil, viel Saft und Druck, helle Säure, angenehm. Rote Früchte, Limonadig, fein zu trinken, rauchig, malzig. Schöne Struktur, gut gemacht. Bald zu trinken.

Humer, Breitenbrunn

2003 Zweigelt Barrique € 10,–
Rumrosinen; dicht, satt, reife Frucht mit süßem Nachhall, Johannisbeeren und Kirschrum. Schöne Struktur und Aromatik. Dicht, komplex, samtig. Estragon, Kräutertee, anregend, für 03 beachtlich.

Kloster am Spitz, Purbach

2005 Leithaberg € 19,–
Holunder mit Edelbitterschoko; straffe Mineralität, weniger frucht- als lagenbetont, noble Kühle, fein. Kein Schmeichler, charaktervoll. Pikant, salzig, kompakt. Harmonie noch nicht perfekt.

Kollwentz, Grosshöflein

2005 Blaufränkisch vom Leithagebirge € 12,–
Brauchte viel Luft, um sich zu öffnen. Amarenaeis, rauchig-kratzig, schöne Textur, fast etwas derb. Beeindruckend vielschichtig, dicht, Zedern, gute Länge, Tanninbiss. Extrem dicht, hohes Potenzial.

Anita & Hans Nittnaus, Gols

2004 Leithaberg € 22,–
Olivenpesto; schiefrige Mineralität, etwas verhalten, braucht noch Zeit, sehr fein abgestimmt. Viel Druck, vielschichtig. Liebstöckel, Gaumen leicht austrocknend.

Anita & Hans Nittnaus, Gols

2005 Leithaberg € 22,–
Torrone; kernig, druckvoll, dabei sehr elegant, feingliedrig, charaktervoll, lang. Zigarrenkiste. Frucht recht dezent, schöne Mineralität, zarte Bitternote, brotig, griffig. Kontroversiell beurteilt.

Silvia Prieler, Schützen/Gebirge

2006 Leithaberg € 21,–
Nougat und Rum. Mineralisch, fein abgestimmtes, präsentes Holz, schwarze Kirsche, Bleistift, salzige Ader, viel Zug, lang und kühl. Säure relativ hoch. Charaktervoll mit viel Stoff und Potenzial.

Hans Reinprecht, Oggau

1992 St. Laurent
Malz, Eukalyptus; Gaumen laktisch, aber auch wieder diese minzige Note, feine Pikanz, nicht all zu lang. Siegellack, Humidor, Himbeeren, tolle Struktur. Würdig gereift.

Hans Reinprecht, Oggau

2007 St. Laurent € 4,40
Grafit, Holunder. Feingliedrig, vielschichtig, Hollerkoch. Vordergründig süß, hinten rahmig. Fleischig, Flieder, Kräuter, Röstaromen. Insgesamt einfacher, aber schöner sortentypischer SL, sympathisch.

Josef Sailer, Grosshöflein

2005 Blaufränkisch Wulka € 11,–
Dunkle Aromatik, Schokolade, Blutorangen. Saftig, dezent salzig, zarte Röstigkeit, kompakt, spannend. Breitschultrig, schöner Trinkfluss und Nachhall, fein.

Josef Sailer, Grosshöflein

2006 Mister Zweigelt € 11,–
Rund, schokoladig, röstig, recht gefällig. Nicht besonders komplex, aber schön süffig und dicht. Präzise Struktur, harmonisch, leicht zitroniger Nachhall.

Schloss Halbturn

2006 Königsegg Rot € 12,50
Herbstliche Anmutung, Grafit. Kalkige Noten. Veilchen, Champignons. Elegant, saftig, kernig. Säure-Tannin präzise und ausgewogen, im Abgang etwas schüchtern.

Markus Schuller, Oggau

2006 St. Laurent Classic € 5,90
Nougat. Vollmundig, satt, sehr weiche Holunderfrucht, roter Pfeffer, stoffig, elegant, zerfließend, hochreife Stilistik mit guter Pikanz.

Erwin Tinhof, Eisenstadt

2002 Feuersteig € 18,–
Pilzig, Ribiselsaft. Hochfein, Frucht, Holz, Extrakt gut abgestimmt, lebendige Säure, würzig, reif, hinten etwas adstringent und knapp. Sollte präsenter sein, gut zu trinken.

Erwin Tinhof, Eisenstadt

2003 Feuersteig € 19,–
Rotbeerig, offen-oxidativ. Sehr weich, zerfließend, feine Süße, absolut rund, fertig. Im Untergrund mineralische Anklänge, Kaffee. Dicht, schokoladig, wenig Grip.

Erwin Tinhof, Eisenstadt

2005 Leithaberg € 17,–
Elegante Nase, bordeauxhaft. Salz, frische Frucht am Gaumen, fast strahlend, schön ausgewogen, hinten etwas süßlich. Guter, würziger, saftiger BF. Wegen der hohen Säure kontroversiell beurteilt.

Ernst Triebaumer, Rust

2002 Blaufränkisch Ried Mariental € 43,–
Cassis, Unterholz. Weiche und offene Frucht mit dunkler Würze, Tannin recht rau, zähnebeschlagend, viel Süße, Alkohol etwas vordergründig. Viel Substanz und Grip, braucht noch Zeit.

Ernst Triebaumer, Rust

2005 Blaufränkisch Ried Oberer Wald € 16,–
Nase holzgeprägt; feinste Frucht, eher dunkel, nobel, noch sehr jung, beste Anlagen. Hocheleganter BF, vollmundig, letzter Druck fehlt aber. Vielschichtig, würzig, hat das Zeug zum Klassewein.

Erbhof Bayer, Donnerskirchen

2005 Blaufränkisch Leithaberg €15,–

Frisches Buchenholz, etwas harzige Anklänge. Viel Saft, Schoko, Vanille, Holz noch nicht ganz verdaut. Frisches Brot, würzebetont, mineralisch, Tabak. Grasige Noten. Hauch Oxidation?

Erbhof Bayer, Donnerskirchen

2006 Blaufränkisch € 8,–
Zart rauchig. Rund, mollig, charmant, wieder Tabakrauch, viel Saft und Zug dahinter. Lebendig, fast fröhlich, charmant. Rund, leicht grün, feiner Trinkspaß.

Birgit Braunstein, Purbach

2003 Blaufränkisch Maria € 16,–
Blockmalz. Typisch für 03: Dörrobst, Olivenbrot. Kompakt, dicht, leicht ausfransende Ränder, harmonisch. Schokokuchen, oxidative Tendenz, jetzt trinken.

Birgit Braunstein, Purbach

2005 Leithaberg € 20,–
Limonige Nase, Algen. Zwetschken, Pfirsich, Kirschkompott, Germknödel. Helle lebendige Frucht, viel Holz, wirkt eingesperrt und im Abgang bitter. Einstimmig.

Birgit Braunstein, Purbach

2005 St. Laurent Goldberg € 15,–
Würzige Interpretation, für 2005 sehr dicht, eher wenig burgundisch. Kakao, Thymian, geradlinig. Gut integriertes Holz. Klassisch.

Eberherr, St. Margarethen

2006 Zweigelt € 6,–
Rum, Nougat. Dicht, fast fett, Röstnoten, das volle moderne Programm. Dahinter wird die Frucht heller, charmant, fleischig-würzig. Brandig.

Elfenhof, Rust

2006 Blaufränkisch Reserve € 13,90
Fichtenholz, dahinter elegante Frucht. Wirkt eingesperrt durch das Holz, recht geschliffen, minimales Brett. Schmeichlerisch, seidig, wenig Spannung. Grenzgänger.

Elfenhof, Rust

2006 Zweigelt Exclusiv trocken € 9,90
Tabak, rote Früchte. Vollmundig, satte Süße, gute Säure und Grip. Veilchen, Schoko, etwas verwaschen, Mainstream. Schöne Dichte.

Elfenhof, Rust

2006 St. Laurent trocken € 6,90
Zart rauchig, Haselnuss, auch Cola. Laktische Töne, nicht ganz klar, relativ streng, aber ausgewogen. Gewürznelken und Walnuss im Abgang.

Alfred Fischer, Stöttera

2007 Blauer Zweigelt € 4,75
Dicht, eingelegte Kirschen; weich, etwas bitter hinten, likörig, Holz nicht ganz verarbeitet. Erfrischende kühle Frucht. Nase fein, Gaumen schlank, auf hart getrimmt?

Grenzhof Fiedler, Mörbisch

2006 Blaufränkisch Reserve € 8,–
Rum-Nougat; Bleistift, mineralisch, elegant, etwas zuckerlhaft im Nachklang. Reifes Material, teures Holz, Kraft und Substanz. Zu jung oder gezwungene Machart?

Hahnekamp-Sailer, Grosshöflein

2004 Blaufränkisch Best Creation € 11,–
Kaffee, Kakao. Rund, süß. Geschliffen, Gummibären, wenig Ausdruck. Cassis, Kirsche, Säure schön. Elegant, aber kurz. Zitronenzesten, Tabak. Changierend, wirkt komplex. Unterschiedlich bewertet.

Hahnekamp-Sailer, Grosshöflein

2006 Blaufränkisch Haussatz € 6,–
Klassisch. Schokolade, reife Waldfrüchte, kühle Note, elegant, auch Schlehen und Holunder. Saftig, rund, leichtfüßig. Anfänglich viel Holz, das sich einbindet. Legt zu.

Hahnekamp-Sailer, Grosshöflein

2007 Zweigelt Haussatz € 6,–
Dunkelwürzig, Kirschen. Laktische Noten, auch Lack. Kompakt. Harmonisch, dunkle Kirschen, Abgang etwas brandig. Brombeerzuckerl.

Toni Hartl, Reisenberg

2005 Leithaberg € 22,–
Stallnote, auch viel CO_2. Lüftet aus, verändert sich laufend, Orangen, Lebkuchen, pinotartig. Feinwürzig, Spaß, trinkfreudig, etwas ruppig.

Höpler, Breitenbrunn

2004 Blaufränkisch € 19,40
Quitten, irgendwie wässrig. Ringlotten und Quitten auch am Gaumen, dazu Benco, rahmige Noten, satt, feine Süße. Haselnuss, Jod, schlank.

Höpler, Breitenbrunn

2006 St. Laurent € 9,10
Oregano; Küchenkräuter, legt zu, etwas herb im Abgang. Oliven, würzig, recht schön. Elegant würzig, sehr harmonisch.

Humer, Breitenbrunn

2003 Zweigelt Barrique Mitterberg € 20,–
Reif; etwas drüber, aber noch mit Genuss zu trinken, fast schmerzende Dichte, Bleistift. Zähnebeschlagende Tannine. Füllig. Marmeladig, likörig, Kakao, markante Säure.

Humer, Breitenbrunn

2004 Blaufränkisch Thenau € 15,–
Brotkruste. Schwefelig (Bitumen). Helle, offene Frucht, an der Grenze zur Oxidation, bleibt aber stabil, kontrolliert. Specklinsen. Dörrpflaumen, Mon Cherie, Amarone, präsente Säure. Wild.

Humer, Breitenbrunn

2004 Cuvée Klassik € 7,–
Schoko, Trauben-Nuss, dicht, eher konzentriert, etwas herb und adstringierend. Gute Dichte, sehr jung. Legt nicht zu, Tannin bleibt relativ hart.

Kloster am Spitz, Purbach

2006 Blaufränkisch € 7,50
Feinblättrige Anklänge. Schöne Frucht, Hauch Schokolade, herb ausklingend, kein Schmeichler, charaktervoll. Schlank, Säure fordernd, metallisch. Geschmacksfrage.

Liegenfeld, Donnerskirchen

2005 Leithaberg € 15,70
Kaffeepulver, Orange, Grand Marnier; satt, vollmundige, fast feurige Frucht, offen, hinten etwas knapp, jetzt schönes Trinkerlebnis mit einiger Komplexität. Jugendlich, legt aber nicht zu im Glas.

Silvia Prieler, Schützen/Gebirge

2006 Blaufränkisch Johanneshöhe € 8,–
Rauchig-röstig; salzig, unrund, gute Anlagen, Paprika, Cassis, Maroni, schöne Säure, guter Unterbau, nicht harmonisch. Abwarten.

Hans Reinprecht, Oggau

2007 Blaufränkisch € 4,50
Wildwürzige Frucht, Brombeeren, frisch. Salzige Ader, etwas unruhig, gute Ansätze, resche Säure, kühl, burschikose Tannine. Sommer-BF.

Hans Reinprecht, Oggau

2007 Zweigelt € 4,20
Bierhefe; schöne Kirschfrucht, geschmeidig, guter Trinkfluss, typischer Zweigelt mit Biss. Kalter Rauch, Mandeln, würzig, lang.

Markus Schuller, Oggau

2005 Blaufränkisch Absalon € 9,–
Nase erinnert an reife Trauben, sehr kräftig, ausdauernd, Barberatannin. Himbeerzuckerl, azetoniger Anklang. Kontroversiell beurteilt.

Leo & Silvane Sommer, Donnerskirchen

2005 Leithaberg € 16,20
Dicht, feine Würze, Nougat, Anklang an Blutwurst, rund, malzige Note, etwas metallisch und verflachend im Abgang. Süffig, schöne Frucht.

Erwin Tinhof, Eisenstadt

2006 Blaufränkisch Classic € 7,50
Reife Frucht, Herbstlaub. Mineralisch geprägt, wildwürzig, leichter Joghurtton (Dirndl). Abgang scharf und schlank. Fällt etwas ab. Sollte sich noch runden.

Erwin Tinhof, Eisenstadt

2006 St. Laurent Classic € 8,80
Gemüseeinbrenn. Cola, auch rotbeerige Noten, dazu etwas bitter – Campari. Recht lang, pikant und saftig im Abgang. Intensiv, sauber, Fisolen, feinkörniges Tannin.

Helmut Wind, St. Margarethen

2007 Zweigelt Haussatz
Sehr fruchtbetont; malzig, breit, ermüdend. Schokoladig, Kirschkompott, Ananas, Zimt, Nougat. Saftig, reifes Tannin, massentauglich.

Weine mit 1 Glas auf:
www.weinpur.at/glaeser

Winzeradressen auf:
www.weinpur.at/adressen