

2011 »HERMADA«

BIO-Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein



WEINBEISSER

Egon Mark
Dipl. Sommelier

Nachdem die diesjährige „Festzeit“ noch nicht ganz vorbei ist, habe ich wieder einen ganz besonderen Wein ausgesucht. Es ist eine Rotweincuvée aus dem Weinbaugebiet Süd-Oststeiermark, das übrigens ab der Ernte 2016 die Gebietsbezeichnung „Vulkanland Steiermark“ trägt. Das Weingut Winkler-Hermaden liegt in Kapfenstein, nur wenige Kilometer von der slowenischen und ungarischen Grenze entfernt. Über dem Weingut thront das Schloss Kapfenstein mit Restaurant und Hotel. Die rund 40 Hektar Weingärten sind in besten Lagen, zum Großteil an steilen Abhängen des Kapfenstein Vulkans angelegt und seit mehreren Jahren wird das Gut biologisch-organisch bewirtschaftet. Der Wein HERMADA erinnert an den Vorfahren Artur Winkler, der für militärische Verdienste auf der Anhöhe von „Hermada“ in Oberitalien,

vom Kaiserhaus als „Winkler von Hermaden“ in den Adelsstand erhoben wurde.

Die edle Rotweincuvée aus den Sorten Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot reifte in kleinen Fässern aus Eiche des eigenen Waldes in Kapfenstein. Der gut gereifte Wein präsentiert sich in dunklem Rubingranat und beim Schwenken im Glas erkennt man den Extrakt des Weines an seinen „trägen Tränen“. Im Duft reintönig, mit leicht würzigen Tönen und Aromen, die an dunkle Beerenfrucht erinnern. Im Mund trocken, leicht spürbare Säure und die kraftvollen Tannine sind gut gerundet. Vollmundig – viel Geschmack von der Zungenspitze

bis zum Gaumen, sehr genussvoll und harmonisch.

Nach jeder kritischen Verkostung überlege ich mir, was zu dem Wein passen würde oder zu welchen Speisen er harmonieren müsste. Und das ist wohl ganz eindeutig: Besonders zu dunklem Fleisch, gebraten, gegrillt oder geschmort, gerne mit kraftvollen Saucen. Und nach der Hauptspise denke ich an guten Hartkäse.

Gut gereifte Rotweine findet man in Vinotheken nicht sehr leicht. Der heutige Wein ist noch in der Weinkellerei Meraner lagernd. Der Preis pro 0,75 Liter-Flasche € 15,90.

