

## ■ REINER WEIN

Blaufränkisch  
mit Charme

Unser Kolumnist *Stephan Reinhardt* bringt Neues aus dem Burgenland.



Ein guter Wein müsse immer ein bisschen besser schmecken, als er kostet. – Das Bonmot stammt nicht von irgendwem, sondern von Ernst Triebaumer, dem Doyen des österreichischen Rotweinwandlers aus Rust am Neusiedler See im Burgenland, Österreich. Sein 1986er Blaufränkisch Ried Mariental gilt als der erste große Rotwein Österreichs und ist, wie „ET“ selbst, noch heute in bester Verfassung. 30 Jahre später kommt der mittlerweile von seinen Söhnen Herbert und Gerhard konsequent „enkeltauglich“, also nachhaltig, erzeugte 2016er Jahrgangstypisch robust und intensiv daher: fest wie eine Burg, tief und spannungsgeladen wie Bruckners Requiem. In seiner Natur eher wie 1986 ist der 2017er: fein, verwoben und transparent, mit seidig-eleganter Textur, schwarzen Fruchtaromen, aber auch floralen Noten sowie einem intensiven, nervig-frischen und nachhaltigem Finish. 58,39 Euro (über 089 / 43 56 99 20) kostet der Wein; das ist nicht zu viel für eine Ikone burgenländischer Rotweinkultur.

Das erwähnte Mot sprach Triebaumer, als ich ihn nach dem Preis des zuvor probierten 2018er Blaufränkisch Rusterberg fragte, der mir bereits außerordentlich gut gefiel. „Um die 10 Euro“, sagte der Senior in mein erstauntes Gesicht: im Ernst? Sprach's und lächelte spitzbübisch. Der Rusterberg lässt einen freilich lächeln, unabhängig vom Preis. Der spät reifende, stets würzige und – gottlob – zuweilen etwas ungezähmte, leider all zu oft bis zur Unkenntlichkeit gezähmte Blaufränkisch ist ohnehin mein liebster Rotwein in Österreich.

Triebaumers Rusterberg ist eine Selektion reifer Trauben von überwiegend jüngeren Reben verschiedener Lagen rund um die Freistadt Rust. Die vorwiegend kalkreichen, mitunter auch kristallinen Böden sowie die Nähe zum wärmenden See, nicht zuletzt aber die ganzheitliche Wirtschaftsweise der Triebaumers, die sich von Lämmern das Grün zwischen den Rebzeilen kürzen lassen sowie Hecken und Bäume pflanzen, um die Monokultur zu durchbrechen, prägen diesen vorzüglichen Rotwein, den die Familie die „Visitenkarte unseres Betriebes“ nennt. Das Bouquet dieses vornehmen, eleganten, in großen Holzfässern geschulten Rotweins ist kühl, fein und elegant und offeriert Aromen diverser Wildkirscharten sowie florale und kräuterduftige Noten wie die Weingärten selbst, in denen ich vor wenigen Tagen noch stand und am liebsten verwurzelt wäre. Intensiv fruchtig am Gaumen, mit viel Charme, Fleisch und Finesse sowie einer den Speichelfluss fördernden Säure im Abgang, ist dies einer der schönsten Alltagsrotweine, die man für kleines Geld erstehen kann (9,95 Euro bei 030 / 2000 39 50). Noch dazu ist er authentisch wie die drei Triebaumer-Familien des Weinguts, die in Eintracht zusammen leben und arbeiten, wobei hier beides vereint zu sein scheint. Wer so viel zu erzählen weiß wie der Rusterberg und noch dazu mit so viel Witz und Charme, darf an keiner Tafel fehlen.

Auch Judith Becks in Gols am Neusiedler See gewachsener 2018er Blaufränkisch besitzt Klasse und erzählerisches Talent. Gols ist noch wärmer als Rust, und die schönsten Weine stammen aus den zum See geneigten Hanglagen. Eine der besten von ihnen ist der Altenberg, was Beck seit mehr als 20 Jahren mit ihrem Spitzen-Blaufränkisch Altenberg unter Beweis stellt. Von den Randstücken der Lage holt sie ihren einfachsten Blaufränkischen. Traditionell im Holzfass vergoren und über zehn Monate ausgebaut, offeriert er ein feines, elegantes Bouquet von reifen Kirschen mit floralen Noten und delikater Würze. Fest und herb, aber auch saftig und intensiv am Gaumen, ist auch dies ein eleganter, strukturierter Rotwein aus biodynamischer Produktion. 11,80 Euro (030 / 235 15 20) sind kein großes Investment, dafür erhält man aber höchst authentischen Genuss und ganz viel bestes Burgenland.

Stephan Reinhardt schreibt hier alle 14 Tage; ansonsten ist er Kritiker beim renommierten Info-Dienst „Robert Parker Wine Advocate“. Nächste Woche an dieser Stelle: Gastronomen Jürgen Dollase.