

Reisetagebuch des



Carola Klepsch, Michael Kugel, Lorenzo Zimolo, Renate Liebl, Hannes Rehm, Jonathan Lösel, Jörg Zimmermann, Markus Zyka, Gregor Nimmervoll, Wolfgang Jeblick, Jakob Spitzer, Christian Weissenstein, Tobias Schüle, Karsten Kuske, Monika Krupski

anlässlich der
Weinreise Österreich vom 29.5.2024 bis 3.6.2024



Das OrgaTeam:



Jörg Zimmermann



Renate Liebl

Die Reise im Überblick:

TAG 1 Individuelle Anreise

COME TOGETHER mit Präsentation und Vorstellung der Winzergenossenschaft Krems

TAG 2 Donnerstag 30.5.2024

Weingut Nimmervoll Wagram

Weingut Zederbauer Kremstal

Weingut Andreas Eder und Weingut Propstei

Abendessen in Wien (Schweizer Haus)

TAG 3 Freitag 31.5.2024

Besichtigung und Verkostung Weingut Esterhazy

Weinakademie Rust

Weingut MAD Verkostung Leithaberg DAC (+ Weine vom Weingut Schuller)

Abendessen in Wien Plachutta Wollzeile

TAG 4 Samstag 01.06.2024

Weingut Payr Carnuntum

Weingut M. Opitz Neusiedlersee

Weingut Kracher Neusiedlersee

TAG 5 Sonntag 2.6.2024

Sektellerei Schlumberger Kellerwelten Wien / Führung, Verkostung und Besichtigung

Weingut Fritz Wieninger am Bisamberg

TAG 6 Montag 3.6.2024

Weinbauschule Klosterneuburg mit Besichtigung und Seminar

Ende und individuelle Abreise

Weingut Nimmervoll

Autor: Karsten Kuske

Nach einer Anfahrt von knapp einer Stunde sind wir am 30.5.2024 bei unseren ersten Weingut Nimmervoll angekommen.

Die Begrüßung war freundlich und hat Gregor Nimmervoll persönlich übernommen.

In der Vorstellung des Weinguts wurde die Geschichte und Entwicklung von Nimmervoll erläutert.

Der Start begann 1930 mit den Uropa Johann Nimmervoll als gemischter landwirtschaftlicher Betrieb mit 0,4ha Weinanbau.

Der Weinverkauf in Flaschen erfolgte dann mit den Großeltern

Maria & Franz Nimmervoll 1951. Das Weingut wuchs bis zu diesem Zeitpunkt langsam auf 0,6ha an. Erst als Gregor Nimmervoll seine Ausbildung in der Weinbauschule in Krems absolvierte, begann er den Fokus auf den Weinbau zu legen und erweiterte Nimmervoll auf aktuell 20ha Rebfläche.

Bestockt sind diese mit Grüner & Roter Veltliner, Riesling, Traminer & Zweigelt. Das Weingut arbeitet vorwiegend Bio und soll auch ab 2027 zu 100% Bio sein. Die Weine werden überwiegend spontan vergoren und es wird nur wenn nötig mit Reinzuchthefen unterstützt.

Der Ausbau geschieht in Edelstahl sowie zum Teil im Holz. Es wird soweit es geht auf das Schwefeln verzichtet und eher länger auf der Feinhefe gelagert.

PIWI's sind noch nicht geplant, werden jedoch aufgrund des Wandels nicht abgelehnt!



Zu der Erweiterung des Weinguts kam auch der Kellerbau und neue Lagerhallen.
Nach der Einführung in die Geschichte und die Arbeitsweise des Weingutes, folgt nun die
Besichtigung / Begehung, von den Pressen über die „Weinkeller“ bis zu dem Ziegegehege welches
2017 hinzukam.

In Anschluss ging es zur Verkostung der Weine. Hierbei wurde ein Querschnitt durch die einzelnen
Qualitätsstufen und die Rebsorten gezogen. Von Gutsweine, Regionsweine, Riedenweine bis hin zu
Grosse Reserven, natürlich darf ein Schaumwein & Süsswein nicht fehlen 😊.
Während der Verkostung wurden nicht nur die Weine in der Stilistik & Ausbau erläutert, es wurde
auch reichlich Hintergrundinfos und die Philosophie vermittelt.
Kurzes Fazit, ein rundum gelungener Start für den ersten Tag!



Weingut Zederbauer

Autorin: Carola Klepsch

Unser zweiter Weingutsbesuch am ersten Tag unserer Österreich Reise führte uns zum Weingut Zederbauer ins Kremstal. Hoch oben gut sichtbar das Stift Göttweig, schmiegt sich der kleine unspektakuläre Ort Palt in die sanft zu Donau hin abfallenden Wiesen und Weingärten.

Dort wurden wir bei schönstem Wetter in einem kleinem verwinkelten gelben Weinhof von Franz dem 6. und Barbara der 4. begrüßt. Barfüßig und geerdet der Winzer, naturtrüb und spontan der Perlwein zur Begrüßung, durften wir uns erst einmal mit einer sehr leckeren und deftigen Brotzeit für eine Degustation der etwas anderen Art stärken.

Der Franz der 5. hat nämlich fleißig Wein eingelagert, den der Franz der 6. uns nun äußerst großzügig zur Verprobung reichte. Riesling und Veltliner waren seine bevorzugten Rebsorten. Hier durften wir von 1979, 83, 85 einiges aus den 90er bis hin zum Landwein von 2006 probieren. Vielleicht hätte einiges ruhig schon eher getrunken werden können, aber unsere Sinne wurden hier herrlich gefordert und es wurde wunderbar über Reife, doch sehr präsent Säure, fehlendes Petrol und herrlich reife Fruchtaromen diskutiert.

Bestens wurden die Fachleute hier beschäftigt und weil es so viel Spaß machte, wohl auch dem Franz, ließ er sich nicht lange bitten und zog sich Schuhe an, um mit uns in Begleitung eines Kellermessers, in den Keller ab zu steigen. Dort zog er spontan drei weitere staubige Flaschen aus den Regalen und weiter ging es. Hier gesellte sich auch mal ein nicht ganz so säurelastiger Weißburgunder von 1992 dazu und ließ uns wieder staunen.



Übrigens kann der Zederbauer auch junge Weine, aber es kam doch das Gefühl auf, dass wir den Muskateller von 2022 irgendwie zu früh geöffnet hatten!?

Der Franz und seine Barbara werden uns mit ihrer sympathischen Art, ganz bewusst unkonventionelle Weine neben der Spur zu produzieren, bestimmt in besonderer Erinnerung bleiben!



Weingut Eder und Propstei

Autor: Christian Weissenstein

Einen sehr herzlichen Empfang, bot uns Andreas und seine Familie bei unserem Besuch im Weingut Eder und Propstei in der wunderschönen Wachau.

Zur Begrüßung gab es den Perlwein Anna in der Videothek und exklusive, hochwertige Schaumweine, hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung mit unterschiedlichen Reifezeiten auf der wunderschönen Dachterrasse mit Panoramablick vom Leubenberg bis hinunter nach Dürnstein und zur Donau.

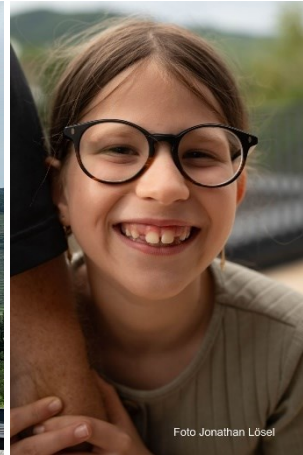
Sekt wird im Weingut seit 2001 aus den gebietstypischen Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling, aber auch aus Muskat und beim Rosé Sekt aus Zweigelt hergestellt. Mein persönlicher Favorit war der Vintage Riesling aus dem Jahre 2013 mit 78 Monaten Hefelager. Andreas Eder gab uns tiefe Einblicke in die Weinbau- und Kirchengeschichte. Was hat es mit der Propstei, dem Pfarrweingut Krems und dem Messwein auf sich?

Andreas wurde nicht müde, all unsere Fachfragen hinsichtlich seiner Weine, ihren Besonderheiten und deren Herstellungsmethoden zu beantworten. Dabei gab es unzählige Weine aus seinem umfangreichen Sortiment zur Verkostung.

Wie gelingt der Spagat zwischen den Weinklassifikationen Vinea Wachau (Steinfelder, Federspiel und Smaragd) und den Vorgaben der DAC-Spezifikation. Ist es unter den Einflüssen des Klimawandels noch möglich eine Steinfelder zu produzieren?



Wir konnten uns einen umfassenden Überblick der einzelnen Qualitätsstufen sowie der Qualität der Weine verschaffen und waren begeistert! Auch vom exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis wurden wir überzeugt. Ganz zu schweigen vom Enthusiasmus des Winzers. Nochmals recht herzlichen Dank für die Gastfreundschaft!

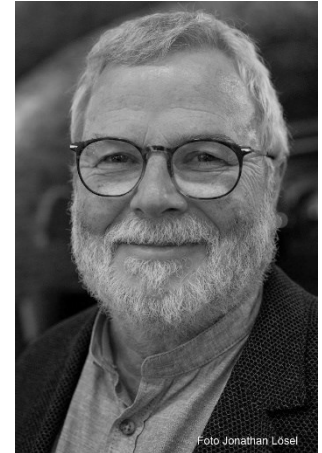


Gegründet 1758, ist das traditionsreiche Weingut Estherhazy an verschiedenen Standorten um den Leithaberg zu einem Platzhirsch in Burgenland geworden. Seit 2005 ist das neue Kellereigebäude am heutigen Platz, in moderner Architektur lädt die Vinothek zur Verkostung ein. Christian Trenk begrüßte uns mit 3 verschiedenen Schaumweinen und gab uns einen Einblick in die Philosophie des Weinguts.

Die Rebflächen erstrecken sich über 60 ha an den sanften Hängen des Leithagebirges und in der Ebene zum Neusiedler See hin. Vom Leithakalk und Schieferverwitterungsböden durchsetzte Weinlagen bieten beste Voraussetzung für terroirgeprägte Weine. Blaufränkisch und Chardonnay als wichtigste Rebsorten werden, wie auch Grüner Veltliner, Neuburger und Weißburgunder ohne Bewässerung kultiviert.

Seit 2019 ist das Weingut Bio-zertifiziert mit kontinuierlich steigender Qualität. Das hohe Niveau der Estherhazy-Weine zeigte sich bei den zur Verkostung vorbereiteten Gewächsen. Dabei wird neben dem klassischen Ausbau imahltank oder im Holz auch mit innovativen Materialien experimentiert.

Aktuelles Beispiel ist ein Projekt mit grünem Veltliner, der in 6 verschiedenen Gebinden ausgebaut wird: Stahl, Holz, Beton, Granit, Ton und Keramik. Das verwendete Material im Wein zu identifizieren, stellt selbst für geschulte Gaumen eine große Herausforderung dar. Ferner wird mit Holzfässern aus Eichen unterschiedlicher Herkunft, allem voran die Leithabergeiche die Synergie



von Holz und Wein erforscht. Dem Klimawandel soll mit neuen Rebsorten, wie zum Beispiel dem Furmint oder dem Chenin Blanc begegnet werden. Im Rotweinsbereich bringt eine Korbpresse mehr Struktur in den Wein.

Solch zukunftsweisende Ideen wie diese sollten Schule machen - wir dürfen gespannt bleiben und danken Christian für die interessante Führung und die beeindruckenden Esterhazy-Weine.



Weinakademie Rust Autor: Jakob Spitzer

Die Weinakademie Österreich begrüßt uns gleich doppelt: mit ihrer herrlichen Lage im historischen Seehof in Rust am Neusiedlersee und mit einem wunderbaren Prickler, einem Bründlmayer Extra Brut Reserve aus der Magnum Flasche. Und bei diesem Format blieben wir den Rest des Besuchs.

Die Weinakademie Rust hat sich in über 30 Jahren zu einer Institution der Weinausbildung in Österreich und darüber hinaus entwickelt. Geleitet von Dr. Josef „Pepe“ Schuller MW, bietet die Akademie ein vielfältiges Angebot an Einstiegsangeboten für Jedermann, Fortbildung für Profis und Kurse mit zertifizierten Abschlüssen; die Spitze der Ausbildungspyramide bildet dabei der Abschluss zum Weinakademiker.

Hauptprogrammpunkt ist eine Reise durch die Weine Österreich in Form einer Blindverkostung. Wir sitzen dafür im alten Stierstall von Rust, wo der Samenspender der ganzen Stadt gehegt wurde. Natürlich ist der ehemalige Stall, wie der ganze Seehof, top renoviert und nun ein bestens ausgestatteter Verkostungsraum auf höchstem Niveau. Besonderheit der Verkostung ist dabei, dass uns Pepe alle Weine aus Magnum Flaschen ausschenken lässt. In fünf Flights à zwei Weinen wird dann fröhlich verglichen: Grüner Veltliner aus dem Burgenland versus Niederösterreich, Rotgipfler mit Sauvignon Blanc, Blaufränkisch gegenüber einem Cuvée et al.



Besonders hervor treten dabei zwei Vertreter Österreichs wie sie typischer nicht sein könnten. Der 2022er Ried Alte Setzen 1ÖTW Grüner Veltliner aus dem Traisental vom Weingut Huber ist sowohl kräuterig-würzig als auch wunderbar stachelbeerig-fruchtig. Und der 2019er Ried Haidacker 1ÖTW Zweigelt aus dem Carnuntum vom Weingut Glatzer begeistert mit einer Melange aus Mokka, Schokolade und Sauerkirsche in Rum mit etwas Vanille verfeinert.

So beschließen wir einen informativen Vormittag an historischer Stätte und sind um die Erfahrung einer Blindverkostung bereichert.



Besuch beim Weingut MAD

Autor: Jonathan Lösel

Das Weingut MAD verbindet seit 1786 die tiefe Verbundenheit zur Tradition mit mutigem Pioniergeist, was sich unter anderem 1982 in der Auspflanzung von damals raren internationalen Sorten wie Cabernet Franc und Cabernet Sauvignons, sowie deren Ausbau in kleinen Barriques zeigt.

Am Ufer des Sees, am Leithaberg, finden die Reben perfekte Bedingungen auf Kalk- und Schieferböden, kühle Winde vom Berg und der Neusiedler See als Klimaregulator. Purer weißer Leithakalk reiht sich hier am Leithaberg neben braunen Glimmerschiefer - was ideale Voraussetzungen für mineralische Weine bietet.

Neben den traditionellen Weinen entwickelte MAD mit dem Madini einen etwas verrückten Weincocktail. Der Roséwein ist mit erfrischendem Grapefruitsaft sorgsam cuvetiert und bietet damit eine perfekte Balance zwischen Süße und Säure. Der Geschmack ist frisch, fruchtig und leicht herb, ideal für heiße Sommertage und gesellige Anlässe. Der Madini präsentiert sich nicht nur als lebendige Alternative zu traditionellen Sommerweinen, sondern auch als trendige Option für moderne Genießer, die etwas Neues und Erfrischendes suchen. Der Madini lässt sich aufregend neu interpretieren, nicht nur pur oder gespritzt, sondern auch in verschiedenen Cocktailvarianten wie dem CosMadini, Madini Tonic, Mad-Oni oder Mad Madini. Diese Vielfalt macht ihn besonders ansprechend für das junge Publikum und kann als erfrischender Einstieg in die faszinierende Welt des Weingenusses dienen und spricht mit 200.000 verkauften Flaschen pro Jahr für sich. Erfrischend anders!





Weingut Payr Carnuntum

Autor+ Bilder: Markus Zyka

Carnuntum ist ein eher kleines Weinanbaugebiet in Niederösterreich und erstreckt sich östlich von Wien bis an die Grenze zur Slowakei. Die Weingärten dehnen sich südlich der Donau über drei Hügellandschaften aus: das Leithagebirge, das Arbesthaller Hügelland und die Hainburger Berge. Nach dem antiken Legionslager und der Zivilstadt benannt, bietet Carnuntum mit schweren Lehm- und Lössböden und auch sandig-schottrigen Lagen Idealbedingungen für den Weinanbau.

Das pannonische Klima mit seinen heißen Sommern und kalten Wintern, die nahe gelegene Donau und auch der temperatúrausgleichende

Neusiedler See lassen die Trauben voll ausreifen. Dieses natürliche Potenzial wusste die junge Winzer*innengeneration zu nutzen und führte das Gebiet innerhalb kurzer Zeit an die Spitze: vor allem mit attraktiven Rotweinen, die Frucht und Eleganz vereinen. Modern in der Stilistik, aber eigenständig und der Herkunft verpflichtet.

2019 wurde Carnuntum schließlich der DAC-Status verliehen. Somit dürfen nur mehr herkunftstypische Weine den Namen des Weinbaugebiets auf dem Etikett tragen. Auch Carnuntum setzt künftig auf die Herkunftspyramide In den drei Stufen Gebietswein, Ortswein und Riedenwein. Bei den roten Sorten profilieren sich im Speziellen Zweigelt und Blaufränkisch, dessen Zentrum sich am Spitzerberg im Osten befindet. Cuvées dürfen bis zu einem Drittel andere rote Qualitätsweinrebsorten enthalten, etwa St. Laurent, Cabernet Sauvignon oder Merlot. Carnuntum DAC steht aber auch für strukturierte, kraftvolle Weißweine: Aus Chardonnay, Weißburgunder und Grüner Veltliner dürfen reinsortige gebietstypische Weiße erzeugt werden.



Analog zu den DAC-Rotweinen dürfen auch weiße Cuvées bis zu einem Drittel andere weiße Qualitätsweinrebsorten enthalten.



Carnuntum – 822 ha (Quelle www.österreichwein.at)

Alle Weine, die nicht in das herkunftstypische Carnuntum-DAC-Profil fallen, kommen mit der Herkunft "Niederösterreich" auf den Markt.

Ebenso ausgezeichnet wie die Weine ist die strategische Ausrichtung des Gebiets im Tourismus, einem wesentlichen Faktor für den Weinabsatz. Die Nähe der glanzvoll wiedererstandenen Marchfeldschlösser, der aktionsreiche Archäologiepark Carnuntum, der Nationalpark Donauauen

und nicht zuletzt das Einzugsgebiet der slowakischen Hauptstadt Bratislava eröffnen zahlreiche Chancen, Besucher*innen und Gäste mit den Vorzügen der Carnuntum-Weine vertraut zu machen. Weinorte wie Göttlesbrunn, Höflein oder Prellenkirchen, bekannt auch durch zahlreiche gemütliche Buschenschankbetriebe, waren von jeher Anziehungspunkte für Ausflügler*innen, vor allem durch die Nähe zu Wien, außerdem nimmt die Gastronomie immer mehr Aufschwung. Und dort sind gebietstypische Weine die Nummer eins auf den Weinkarten, passen sie doch hervorragend zur regionalen Küche.

Mit 55 Prozent ist das Carnuntum eine Rotweinregion. Die Top 5 Rebsorten haben einen Anteil von 72.3% aller Rebsorten im Carnuntum. An der Spitze liegt Zweigelt (28%), gefolgt von Grüner Veltliner (20%), Blaufränkisch (12%), Chardonnay (6.2%) und Merlot (6.1%).



Foto Monika Krupski

Unser Besuch im Weingut Payr, Höflein, Carnuntum. Robert Payr stieg direkt zu uns in den Bus und strömte sofort viel ansteckenden Power und Energie aus. Das war auch gut so, waren wir doch etwas müde von der knapp stündigen Anreise (und vermutlich vom Vorabend).

Robert Payr zeigte uns mit viel Herzblut auf einer Terrasse inmitten von Kellergassen eine Übersicht über das Gebiet mit dem Leithaberg im Hintergrund westwärts und den Karpaten Ostwärts.

Der Leithaberg, das haben wir mehrfach gehört, ist der östlichste Ausläufer der Alpen, auf der anderen Seite sind wir auf der Nordostseite des Neusiedlersees am westlichsten Ende der hier beginnenden pannonischen Tiefebene.

Robert Payr bewirtschaftet 12 Hektaren. Insgesamt zählen wir gegen 200 Weinbauern im Carnuntum, davon 14 Winzer im Dorf Höflein.

70'000 Einwohner zählte das Dorf einmal, auch der römische Kaiser herrschte zwei Jahre hier. Jeder Soldat erhielt pro Tag einen Liter Wein, um gesund zu bleiben. So wird vermutet, dass die Römer dadurch Kriege für sich entscheiden konnten, weil der Wein weniger Bakterien hatte als Wasser.

Der Weinbau in Carnuntum ist von je her sehr kleinstrukturiert und bis in die 1970er Jahre war die gemischte Agrarwirtschaft mit einem Teil als Weinbau typisch.

Das Carnuntum ist eine Grenzregion und ein sehr wichtiger Zugang Richtung Osten. So war der Schutz der Region sehr wichtig und die Unterstützung der damaligen Herrscher / Regierungen gewiss. Denn, ganz im Sinne «eine Grenzstadt soll reich sein, so schützen sie sich automatisch selbst.»

Robert legt viel Wert auf Bio und nachhaltigen Anbau, sagt aber gleichzeitig auch «Bio hat es früher auch schon gegeben» und weiter führt er aus «lieber 5 Tage früher lesen als 5 Tage zu spät». Auch das Klima ist ein Thema, so hatte es 2023 nur 350 mm Regen gegeben, was zu Wasserstress führte, viel wichtiger zum aktuellen eher nassen Wetter hält er aber fest «man bedenke, die Drainagen mussten nun 15 Jahre kaum arbeiten». Vom Norden über die Donau kommt sehr viel Wind, und dies bis zu 320 Tagen im Jahr. Das ist gut für den Weinbau ist. Auch herrschen extreme Tag- und Nachttemperaturunterschiede vor Robert ist überrascht, wie sich Säure in den Weinen in den letzten Jahren abgesenkt hat. Die Weine sind trotzdem frisch, vorausgesetzt die Trauben sind reif (phenolisch und physiologisch)

Der Boden besteht mehrheitlich aus Lehm und Löss, die vielen Kellergassen sind in den Sand eingebaut.

In Höflein wurde zuerst vor allem Weißwein, erst ab den 1970er wurde mit Anbau von Zweigelt gestartet. Noch später, erst seit rund 25 Jahren auch Blaufränkisch.

Bei den Weißweinen ist Chardonnay vorherrschend, weil viel Kalk im Boden ist und Wasserstress dieser internationalen Rebsorte wenig Probleme macht. Übrigens, man war hier lang im Glauben, dass der Chardonnay Weissburgunder war.

Robert ist ein großartiger Geschichtenerzähler, so sagt er zu seinen Weinen im Allgemeinen: «Der Wein soll so lange wie möglich auf der Mutter (Hefe) lagern und Sauerstoff binden, somit ist sofortiges schwefeln Unfug, Schwefeln erst wenn notwendig. Früher wurde auch nicht geschwefelt bzw. erst wenn der Wein Braun war, oft erst nach einem Jahr».

Weiter führte Robert aus: «Das Einlagern der Tannine wird durch Entblättern 10-12 Tage vor der Ernte beschleunigt, allerdings ist dies etwas wetterabhängig».

Robert trinkt gerne Sauvignon Blanc; «aber nur wenn Stachelbeerenaromen dominieren!» Weiter meint er; «Je älter der Wein wird, je mehr tritt das Terroir hervor und der Winzer geht in den Hintergrund».

Er plädiert für die «antiautoritäre Erziehung des Weines; begleiten, immer schauen, so wenig wie möglich und nur so viel wie nötig eingreifen».

Im Anschluss an die Verkostung durften wir wunderbare Burger, in vielen Varianten und verschieden farbigen Broten geniessen.

Mit Robert lernten wir als einen wunderbaren Menschen und Gastgeber kennen. Sein Weingut führt er in fünfter Generation. Seine Weine sind durchs Band von hoher Qualität. Diese Erfahrung machten wir in der Verkostung.



Insgesamt hat uns Robert 14 Weine präsentiert:

Grüner Veltliner Löss Carnuntum Bio 2023
Chardonnay Lehm Carnuntum Bio 2023
Grüner Veltliner, Ried Rothenberg, Höflein Carnuntum 2019
Chardonnay Ried Kirchberg, Höflein Carnuntum DAC - 2019
Sauvignon Blanc Niederösterreich Bio 2023
Rosé Bio 2023 Zweigelt, 1/3 Saftabzug, Rest gepresst
Zweigelt Selection Rubin Carnuntum DAC 2021
Zweigelt Ried Steinacker ÖTW erste Lage Höflein Carnuntum DAC 2019
Zweigelt, Ried Steinacker 2009 aus der Magnum
Blaufränkisch Carnuntum DAC Bio 2022
BF Ried Spitzenberg Prellenkirchen Carnuntum DAC - 2019
BF Ried Spitzenberg Prellenkirchen Carnuntum DAC - 2014
Cuvee Ried Bühl Höflein Carnuntum DAC, Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot 2019
Cuvee P1 Höflein 2015, Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot



Weingut Michael Opitz

Autor: Tobias Schüle

Es ist warm. Und windig. Wir stehen erst an, dann auf einem ehemaligen Grenzturm, dicht an der österreichisch-ungarischen Grenze. Eine Salzigkeit liegt in der Luft. Wie wir, so atmen auch die Reben in diesem Flachland das Salz, die Mineralik. Das Terroir ist einzigartig hier am Ostausläufer der Alpen, südlich des Neusiedlersees. Wir befinden uns mitten in einer großen, weiten Ebene im Gebiet Seewinkel, im Süden des Burgenlands und sind umgeben von einigen Salzlaken, die der Regen der letzten Wochen reichlich gebildet hat. Der Höhenunterschied des gesamten Umfelds beträgt dabei kaum 2 Meter.



No tricks, just wine. Michael Opitz kennt sein Handwerk. Er ist noch immer im „Prozess“. Das (Zwischen-)Ergebnis seines Learnings von über 10 Jahren Weinmachen ist, und da bleibt er seiner Linie dann treu: „minimalistisch, aber pragmatisch“. Seine Stilistik, die sich für uns in jedem seiner Weine erkennbar zeigt, begeistert.

Michael hat uns zunächst in einen Teil seines 16ha Rebenreichs geführt. Das einzigartige Mikroklima, geprägt vom Terroir mit Hitze, Frühnebeln und der salzigen Luft, gepaart mit seiner biologischen Bewirtschaftungsweise sollen und wollen wir begreifen – und den Boden, die Begrünung in den Rebzeilen und die Rebstöcke selbst mit eigenen Händen fühlen. Die Verkostung ist ein Spektakel. Wir springen zwischen den Kategorien Buddy Talk, Blends, Whites, Roughs, Iris, Reds, Free Solo und probieren unterschiedliche Jahrgänge, von weiß über orange nach rot. Alle

seine Weine haben eine elegante Stilistik, sie sind puristisch und zumeist ohne Zusatzstoffe, alle Trauben stammen aus ökologischer Landwirtschaft.

„Weil i net wui, dass die Mikroorganismen da irgendeine Party feiern in der Flasche“: Michaels pragmatische Erklärung für seinen Stil mit absolut trockenen Weinen und dass er, wenn es ausnahmsweise der Jahrgang oder die Situation erfordert, auch a bissl Bentonit und Schwefel nicht verabscheut. Was sich Michael Opitz für die Zukunft seines Weinbaus vorstellt? „Noch mehr ins Regenerative gehen“ und dabei den Weingarten tatsächlich als „Garten“ zu begreifen und die Biodiversität weiter fördern.

Ausgewählte Highlights der Verkostung:

Tiglet White (Chardonnay + Weißburgunder) 2022. Wie das Etikett mit der Iris zeigt auch der Wein unverkennbar das Terroir. Das Blaue der Iris symbolisiert den See, das erdbräunliche den Boden. Die Burgundersorten repräsentieren nach seiner Erfahrung am besten das Terroir des Seewinkels. „Tiglet“ bedeutet ugs. „vom Tegelufer stammend (die Schicht Erde, in der das Wasser stehen bleibt).

Roughs Sauvignon Blanc / Pinot Gris. 2022. Ein Orange, der -als orange- puristischer kaum sein könnte. Ein wunderbares Beispiel dafür, welche wichtige Rolle die Fassreife bei Michaels Weinen spielt. „Das Fass muss stabil sein“ – dann klappt’s auch mit ungeschwefelten Orangeweinen und deren Langlebigkeit.

Roesler 2017. „Der Hund braucht zehn Jahr“. Roesler, eine Piwi-Sorte der ersten Generation (Kreuzung aus Zweigelt und (Seyve Villard 18-402 x Blaufränkisch), ist „wild und ungestüm“ und wird selten rein angebaut. Michael zeigt eindrucklich, wozu diese Rebsorte im Stande ist. Chapeau.



Foto Tobias Schüle



Foto Tobias Schüle



Foto Tobias Schüle



Weingut Kracher.

Autor: Michael Kugel / Lorenzo Zimolo

Nach vielen authentischen, freakigen und unkonventionellen Begegnungen der letzten Tage wirkte das Ankommen bei Kracher aufgeräumt, gepflegt und konventionell. Die deutsche Fahne begrüßte uns am Tor und lässt erkennen, dass man im Haus auf Besuch sehr professionell eingestellt ist. Zunächst.

Das weltbekannte Unternehmen steht für Restsüße per se. In 3. Generation produzieren Gerhard und Yvonne 70% im süßen bis Edelsüßen Bereich.

20% wird trocken ausgebaut und 10% werden als Rotweine vinifiziert. Im Eigenbesitz sind 58 ha, aus 15 - 18 ha werden Trauben zugekauft. Man zeigt sich Exportstark in über 50 Ländern, in Asien wird eine Vertretung unterhalten. Yvonne Kracher, Chefin von 40 Mitarbeitern, schwärmt vom großartigen Weinhandel, in dem das Who's Who der internationalen Top-Erzeuger keine Wünsche offenlassen.

Das eigene Portfolio bildet den Markt von Kracher ab. Rotweine tun sich schwer, Süßweine sind stabil. In Skandinavien, USA und Asien sind die Weine etabliert. Eine „sichere Bank“ ist jedoch immer der heimische Markt. „Kracher & Süß“, das ist auch genau das, weswegen wir gekommen sind. Die Region ist ein Privileg, weil das Klima perfekt ist um edelsüße Weine in die Flasche zu



bringen. Die Rieden neigen sich hin zum Neusiedler See. Erfrischende Kühle am Morgen, Wärme und viel Sonne am Tag und Nebel, der für den gewünschten Botrytis sorgt.

Der Verkostungsraum ist ansprechend, jedoch fehlen Spucknapfe, Wasser, Brot und alles, was in vorheriger Absprache mit „passender Käsebegleitung“ gemeint war. Wir sind als Expertengruppe angemeldet und starten mit den Einstiegsweinen, eine Spätlese und ein Restsüße-Rosé. Irritation stellt sich ein. Wir stoppen den ersten Flight und baten um die „Wahren Kracher“, wir sind nicht 1.500 km gereist, um die einfachen Weine zu verkosten.

Unser Referent Stefan Thaler, erst 1 Monat im Unternehmen, besitzt ein umfassendes, tiefes Wissen und beeindruckt nicht nur mit vielen Details, sondern auch mit einem Switch auf ein Verkostungsprogramm, ganz in unserem Sinne. Durch ihn war auch Gerhard Kracher immer irgendwie im Raum. Stefan erzählte uns von seiner Philosophie, wie er arbeitet, und wie vor allem die TBA Nr. 4 entstand. Kracher baut einige Trockenbeerenauslesen auch im neuen Barrique aus. Diese Weinserie trägt den Titel »Nouvelle Vague«. Wir hatten die Gelegenheit das 1999er Cuvée Nummer 7 aus dieser Serie zu Verkosten, welches wohl in sehr limitierter Menge auf den Markt kommt. *

Weiter geht es mit einer Beerenauslesen Cuvée. Zunächst aus den Sorten, die sie viel haben. Die Beerenauslese Chardonnay – (die Traube ist nicht gerade anfällig für Botrytis, aber wenn es passiert, dann kommen großartige Aromen dabei heraus), präsentiert sich mit viel Marille, Eukalyptus, ein Füllhorn von Dörrobst, kandierte Früchte, Honig..... 10% Barriqueausbau. Die Säure deutlich spürbar und trägt die Frucht mit überzeugender Leichtigkeit und Frische. So ist es recht, ab jetzt haben wir Spaß. Es folgen die komplette Kollektion 2020. Bei TBA starten wir bei 152,7 Gramm Restzucker und enden nach 6 Proben bei 304,7 Gramm. Unüblich, diese Range gibt es sonst nicht im üblichen Proben-Programm.

Stefans Tipp zum „Red Roses“: Semmelbrösel mit Butter und Zucker karamellisiert..... perfekt!
Nun war auch der Käse am Platz. Ein Blauschimmel, der selbstverständlich mit Kracher TBA affiniert wurde und eigens fürs Unternehmen hergestellt wird. Die verschiedenen Gelees kamen von Stauds aus Wien, selbstverständlich aus Kracher Weinen produziert. Schade, dass es nur ein einziger Käse war. Dafür stellte sich zum Ende hin noch eine passende Hühnerleberpastete dazu. Empfehlung: diese zum Rosenmuskateller (Nr. 5, TBA mit 252,5 g/RZ, 18 Mon. im Holz) – ein Gedicht! An Tellerchen wurde leider gespart und Servietten wurden auf Nachfrage gebracht.
Das Highlight der Verkostung waren ohne Zweifel neben den TBA's die gereiften Edelsüßen. 2009, 2005, 2004 und 1999. Ein Beweis, dass man den Weinen unbedingt auch Zeit geben darf. Klar haben die Weine ein hohes Lagerpotenzial, beeindruckt hat bei allen stets die stabile Säure. Wir sind glücklich über das, was am Gaumen passiert. Übrigens: 1995er gilt als bester Jahrgang und seither unerreich, leider ausverkauft.

** Diese TBA zeigt sich in einem mittleren Goldgelb und ölicher Konsistenz mit ausgeprägter Schlierenbildung am Glasrand. An der Nase zeigen sich fantastische, reife, elegante und ausgeprägte Noten von enormer Vielfalt: Von Bratäpfeln bis hin zu Trockenfrüchten (Aprikose, Feige, Datteln), tropischen Früchten (Ananas, Lychee, kandierten Orangenzensten), Vanille, Buttergebäck und Kandiszucker, aber auch leicht nussige und rauchige Anklänge. Im Mund zeigt der Wein enorme Dichte, Komplexität und Fülle. Es zeigen sich ausgeprägte Aromen von gelbem Apfel, Birnenkompott, Pfirsich, Ananas, Marillengebäck, Akazienhonig und Zimt. Sehr ausbalanciertes Süße-Säurespiel begleitet von eleganter Mineralität und Salzigkeit. Extrem langer Abgang, der in Erinnerung bleibt.*



Besuch bei Schlumberger Autor: Michael Kugel

Die Wiener Öfis sind mehr als pünktlich, somit standen wir einige Minuten zu früh vor der Tür bei Schlumbergers „Kellerwelten“. Der Mitarbeiter kam jedoch auch etwas früher und ließ uns rein. Drinnen war somit noch nicht alles parat, aber so recht konnte man auf uns ohnehin nicht eingestellt sein. Die Reinigung der öffentlichen Räume hatte vom Vortag noch nicht stattgefunden. Egal, wir sind nicht zum Händewaschen da, sondern wollen etwas sehen und probieren. Die Keller können wir schon reichen, wir sind gespannt.



Unser Guide Bernd Panitsch ist cool drauf, extrem zugewandt und kommunikativ. Er rettet den etwas holprigen Einstieg im Handumdrehen. Bernd studiert Ernährungswissenschaften auf Lehramt und lässt sich von unseren Fragen nicht ins Bockshorn jagen, ganz souverän und fachlich korrekt kann er alles beantworten. Nach einem Schlückchen aus der Magnum starten wir im 300 Jahre alten Keller die gebuchte „Connaissance-Tour“.

Die Trauben für die Grundweine kommen ausschließlich aus Österreich und sind Welschriesling, Pinot Blanc, Grüner Veltliner und Chardonnay. Champagner ist einst das Vorbild und somit wird auch Pinot Noir eingesetzt. Die rote Traube wird so sanft gepresst, dass die Pigmentierung in den Häuten bleibt.

Schlumberger ist heute eine schwedische Aktiengesellschaft. Was einst mit einer romantischen Liebesgeschichte begann, wuchs zu einer der bekanntesten Marken der Alpenrepublik. Wir

erfahren, dass der in Stuttgart geborene Robert Alwin Schlumberger als Kellermeister und Produktionsleiter bei Ruinart Père et Fils in Reims arbeitet. Während einer Reise auf dem Rhein begegnete er seiner späteren Braut Sophie, die jedoch von ihren Eltern keine Erlaubnis bekam nach Frankreich umzusiedeln. Somit entschloss sich Robert Alwin kurzerhand zu seiner liebsten nach Wien zu ziehen. Weil er in der Champagne bereits erfolgreich Schaumwein produzierte, macht er das, was er konnte, denn auch in Wien ist Champagner beliebt, avanciert zum „königlichen Getränk“. Schlumberger wird zum K.u.K. Hoflieferanten und in den Adelsstand kurz vor seinem Tod 1878 gehoben.

Wir sind bereits im Dom-Keller angekommen. Erbaut von Architekt Carl Ritter von Ghega, der gewöhnlich Eisenbahntunnels baute, was man diesem beeindruckenden Keller auf den ersten Blick ansieht. Die hohe, lange Halle wird auch gerne als Eventlocation genutzt.

Wir erfahren von Bernd, dass Schlumberger nur 3 reinsortige Schaumweine produziert. Alles andere im Portfolio sind stets Cuvées. Interessant ist für uns, dass alles bis zur 6 Liter-Flaschengröße in Weißglas gefüllt wird. Schlumberger will, dass das Produkt gesehen wird. Ab der 9 Liter „Salmanazar“ bis zur „Melchisedek“ (30 Ltr.) sind die Glasflaschen jedoch grün, weil fester und bruchsfester. Eine halbe Flasche in 0,375l gibt es nicht.

Die Hefelagerung liegt bei 12 Monate, 3 Monate länger als dies das Weingesetz vorschreibt. Der „Reserve“ 24 Monate und die „Große Reserve“ 36 Monate. Das ist die längste Zeit. Es gibt aktuell kein „Prestige-Cuvée“ mit noch mehr Jahren Hefelager. Auch einen Jahrgangs-Schaumwein gibt es bei Schlumberger nicht.

Das Degorgieren erfolgt „Kalt“ und der weiße Punkt im Rillenrand am Flaschenfuß ist Standard, und zwar bei allen Flaschen – auch bei jenen, die in der Gyropalette maschinell gerüttelt werden. Bernd erzählt stolz, dass es für die Klassik-Linien 3,5 Jahre dauert: von der Taube bis zur Auslieferung. PLUS 1 Jahr mehr, für die „besseren Qualitäten“.

Zum Thema Histamin erfahren wir, dass Schlumberger seit Jahren daran arbeitet, ideale Voraussetzungen im Herstellungsprozess zu schaffen, damit der Histamin Gehalt möglich geringgehalten werden kann. Wir sind auch schon durch alle Keller gegangen und stehen wieder in der Halle, wo unser Rundgang begann.

Nun kommen die 3 Kostproben ins Glas, die mit der „Tour“ gebucht waren. Der Schaumwein, der 36 Monate auf der Hefe reifte, ist leider nicht dabei. Schade, das wäre uns nach den wunderbaren Schaumweinen, die wir bislang bei den Winzern unserer Reise eingeschenkt bekamen, gerade recht gewesen. Für €42,00 kauften wir flugs eine Flasche von der „Großen Reserve“. Auf dem Etikett der Flasche steht die Nummer 3425/4000.



Foto Michael Kugel



Foto Michael Kugel



Foto Michael Kugel

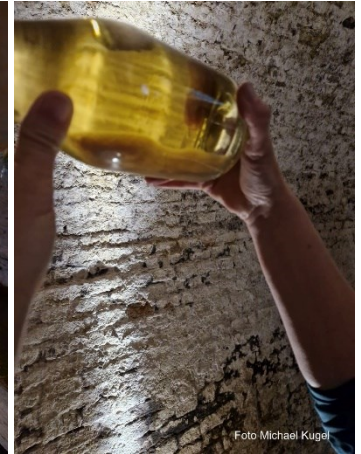


Foto Michael Kugel



Foto Michael Kugel



Foto Jonathan Lösel



Foto Michael Kugel

Weingut Wieninger Wien Autorin: Monika Krupski

"Lage steht für Weingeschmack nicht die Sorte"

Georg Grohs, Head of Sales Weingut Wieninger

Mit diesem Zitat führte uns Schorschi in eine Verkostung der zwei Lagen Nussberg und Bisamberg sowie deren Erste Lage Ausbau denen andere Spitzenweine des Weingut Wieninger folgen sollten. Die beiden Spitzenlagen liegen im nördlichen Wien, nur getrennt durch die Donau.

Der Nussberg, bekannt durch seinen einzigartigen Gemischten Satz, ist geprägt durch Muschelkalk und Kalksteinverwitterungsboden die wiederum den Wein stärkere Charakter und Mineralität ermöglichen. Der Gemischte Satz besteht meist zu 90% aus den vier Rebsorten Grüner Veltliner, Weissburgunder, Welschriesling und Neuburger nebst Rotgipfler, Zierfandeler, Gelber und Roter Traminer. Der Nussberg hat die Erste Lagen - Ried Ulm, Ried Collin, Ried Rosengarten, Ried Preussen und Ried Langteufel und neben dem Gemischten Satz noch Pflanzungen vom Grünen Veltliner und Riesling.

Der Bisamberg zeigt sich leicht, mit sandigem Löß und einem kalkreichen Untergrund. Hier liegt das Ried Falkenberg und das Ried Wiesthalen die auch Grüner Veltliner und Riesling produzieren.



Unsere Verkostung war wie ein Wimbledon Finale - beide Donauseiten waren spektakulär und am Ende waren die Zuschauer als Verkoster die Gewinner zwei Champions so intensiv erleben zu dürfen.

Erster Satz:

’22 Bisamberg Grüner Veltliner vs. ’23 Nussberg Grüner Veltliner

Mit gleicher Handschrift, beides spontanvergoren, beide <3g/l RS, beide 13% Alc.

Uns werden die Unterschiede im Spiel am Gaumen deutlich: Citrus vs. exotische Früchte, feste Struktur vs. rund und weich...

Beide haben einen klaren Charakter sind aber deutlich individuell, kein klarer “Gewinner“- und das war nur der Einstieg bei den Wiener Gebietsweinen.

Danach ging es weiter in die nächsten Sätze, immer zwei gleichen Jahrgänge, Rebsorte und Winzer, und immer die Weine von gegenüberliegenden Seiten der Donau.

Am Ende der Verkostung bleiben zwei besondere Momente hängen der

’22 Ried Kaasgraben 1ÖTW (quarzhaltige Böden) Grüner Veltliner

und der

’22 Ried Preussen “Preussel” 1ÖTW (heißester Weinberg) Grüner Veltliner.

Und die Erkenntnis, dass auch in der Kaderschmiede Wienerer (zu)viele Champions geboren werden.



Weinbauschule Klosterneuburg Autor: Wolfgang Jeblick

Am 03.06.2024 hatten wir die Gelegenheit, die renommierte Weinbauschule Klosterneuburg in Österreich zu besuchen. Unser Besuch begann mit einer Begrüßung und Einführung durch Herrn Dr. Reinhard Eder, der uns einen umfassenden Überblick über die Geschichte und die bedeutende Rolle der Institution im Bereich des Weinbaus vermittelte.

Einführung und Gebäude

Herr Dr. Eder erläuterte die verschiedenen Ausbildungsprogramme und die Forschungsschwerpunkte der Schule. Besonders hervorgehoben wurde die historische Bedeutung des Gebäudes, das eine harmonische Verbindung von Tradition und modernster Weinbauwissenschaft darstellt.



Führung durch Gebäude und Weinberge

Anschließend führte uns Herr Martin Mehofer durch die Räumlichkeiten und die umliegenden Weinberge. Dabei wurde deutlich, dass hier sowohl Piwi-Rebsorten (pilzwiderstandsfähige Sorten) als auch traditionelle österreichische Rebsorten kultiviert werden. Herr Mehofer erklärte die nachhaltigen Anbaumethoden und die innovativen Techniken, die in der Praxis angewendet werden.

Besichtigung des Weinkellers und Verkostung

Der Höhepunkt war die Besichtigung des Weinkellers mit Herrn Harald Scheiblhofer. Der Weinkeller, ein Ort der Innovation und Tradition, bot uns Einblicke in die verschiedenen Schritte

der Weinproduktion. Bei der anschließenden Weinprobe lag der Fokus auf österreichischen Weinen. Die Verkostung umfasste eine Auswahl exzellenter Weine, die die Vielfalt und Qualität der heimischen Weinsorten eindrucksvoll demonstrierten.

Fazit

Der Besuch der Weinbauschule Klosterneuburg war eine bereichernde Erfahrung, die unser Verständnis und unsere Wertschätzung für den Weinbau vertieft hat. Die Kombination aus Tradition und moderner Wissenschaft, präsentiert von den engagierten Fachleuten der Schule, hinterließ einen bleibenden Eindruck. Wir danken Herrn Dr. Reinhard Eder, Herrn Martin Mehofer und Herrn Harald Scheiblhofer für ihre lehrreichen Erläuterungen und ihre Gastfreundschaft.





