

unsere feine Selektion
Wein aus Österreich

ÖSTERREICH WEIN

Probe im August:

Österreich:

Probe unserer Entdeckungen

Freitag, 17. August, 15 - 18.30 h

Samstag, 18. August, 11 - 15.30 h

Die Rebfläche in Österreich umfasst 46.500 ha und ist damit halb so groß wie die Deutschlands, aber nur ca. 5% so groß wie die von Frankreich. Österreichs Weine werden heute dennoch von Weinfachleuten und Weinfreunden in aller Welt gleichermaßen geschätzt.

Besonders hervorzuheben ist ihr unverwechselbarer, spannender Charakter. Begründet ist dieser zunächst im gemäßigten Klima, was aber speziell ist: Die Weinbaugebiete liegen im Osten Österreichs und unterliegen dort einerseits kontinentalem, gemäßigt atlantischem Klima, teilweise mit kühle Winden aus dem Norden, aber auch dem warmen, trockenen pannonischem Klima des angrenzenden Balkans (Ungarn) und mediterranen Einflüssen des Illyrischen (Mittel-)Meers. Die Weine Österreichs sind in der Regel vollständig physiologisch reif, sind dicht, kompakt und verbinden dies mit Leichtigkeit und aromatischer Frische. Weißweinanteil: 70%.

Neben dem Klima sind auch die besonderen Böden für den österreichischen Wein prägend. Sie sind vielfältig mit den zwei Extremen: den luftig-leichten, auch steinig (Urgestein, Flussskies) und den schweren-dichten Böden. Diese Vielfalt prägt die Weine der verschiedenen Weinbaugebiete charakteristisch, beispielsweise in Niederösterreich (Wachau, Kamptal etc.), wo Löss und Urgestein elegante, fruchtige, meist schlankere (Weiß-)Weine hervorbringen, während die schwereren, tonhaltigen Böden eher mit extraktreichen, kräftigen (Rot-)Weinen bestockt sind.

Die Bedingungen für qualitativ gute und herausragende, vielfältige österreichische Weine sind bestens. Eingebettet ist der Wein in eine intakte Kulturlandschaft. Eine junge Generation von Winzern hat es darüber verstanden, sich voll der Qualität zu verschreiben und ihre Weine – auch international – kreativ in Szene zu setzen. Der Weinbau Österreichs hat Tradition, ist qualitativ auf der Höhe, hochmodern, konsumfreundlich und wenig kompliziert.

Sortiment

WACHAU

- Lehensteiner, Weißenkirchen**
- 2011 Riesling „Federspiel“ - 12,90
- 2011 Grüner Veltliner „Ried Hinterkirchen ev.“ - 12,90

Frischengruber, Rossatz

- Grüner Veltliner Federspiel**
- 2016 Ried Frauenweingärten - 11,-
- 2016 Ried Kellerweingärten - 11,-

Grüner Veltliner, Smaragd

- 2016 Kirnberg - 22,-
- Riesling Federspiel**
- 2016 Terrassen - 12,90

KAMPTAL

Rabl, Langenlois

- Grüner Veltliner**
- 2017 „Weißes Kreuz“ - 7,50
- 2017 „Langenlois“ - 8,50
- 2016 Ried Käferberg Kamptal DAC Reserve - Alte Reben - 19,90
- 2016 Ried Dechant Kamptal DAC Reserve - Alte Reben - 19,90
- 2015 Auslese - 9,90
- 2011 Eiswein 0,375 - 26,90
- 2016 Chardonnay „Vinum Optimum“ 9,90
- 2016 Gelber Muskateller - 9,90
- 2016 Weißburgunder 7,90

- 2009 Blauer Zweigelt - 8,90
- 2017 Zweigelt rosé - 7,90
- 2013 Blauer Zweigelt Eiswein - 26,90

Wachau

Das Weinbaugelände Wachau ist klein, nur 1400 ha unter Reben, zwischen Krems und Melk gelegen. Geologisch ist die Wachau geprägt durch Urgestein (Granit- und Gneis), an dem sich in den tieferen Lagen Flusssgeröll und Löss abgelagert. 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 höher gelegenes, westlichstes österreichisches Weinbaugelände geprägt von westlichen, kontinentalen Einflüssen mit kühlem Klima (verstärkt durch regionale nördlichen Fallwinde) aber auch von sanften östlichen, pannonischen Winden, die Wärme, im Sommer auch Hitze bringen. Dieses spektakuläre Terroir haben die Wachauer Winzer seit Jahrzehnten bestens in ihren Weinen herausgearbeitet. Es ist die Vorzeigeregion für österreichischen Weißwein.

Weingut Frischengruber, Rührsdorf (Rossatz)

Die Weingärtnerei Frischengruber bewirtschaftet in fünfter Generation 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 Weinbaugelände Österreichs.

Die Bewirtschaftung erfolgt ökologisch mit hohem Anteil von Handarbeit. Bei der Weinwerdung im Keller wird wenig eingegriffen, viele Weine sind gar spontan vergoren. Ergebnis sind Weine reifer Trauben mit einem hohen Maß an Typizität und Mineralität.

2016 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kellerweingärten“ - 11,-

Der Wein nimmt einen gleich gefangen mit feinem, ausgewogenem Duft. Er ist zart fruchtig, mit Aromen von Blüten, Anis und auch Kräutern. Dabei ist er immer noch von spontan gärenden Hefen und einem längeren Hefelager geprägt. Das bedeutet, dass der Wein eine Belüftung liebt. Dann öffnet sich auch sein Aroma, seine Frucht, die zwischen reifem Apfel und gelben Tropenfrüchten schwankt, mit einer schönen Würze und einer deutlichen Mineralität mit feinem, weißen Pfeffer. Der Wein schmeckt lebendig und bleibt lang im Mund. Ein komplexer Wein, der Aufmerksamkeit fordert, die sich lohnt.

Kamptal

Während die Wachau vom Renommee auf dem Spitzenplatz bei österreichischem Weißwein steht, ist das Kamptal das erfolgreichste. Es ist mit 4.000 ha auch größer und verfügt über viele leistungsfähigere und dennoch international bekannte Spitzenbetriebe. Namensgeber ist der in die Donau mündende Fluss Kamp mit Langenlois als größter Weinstadt Österreichs.

Auf den meist nicht ganz so spektakulären aber dennoch steilen Südhangterrassen aus Urgestein, ergänzt um Sandstein und Vulkanisches, wächst hauptsächlich relativ kraftvoller Riesling. Auf den zur Donau hin abfallenden Böden aus Löss- und Lehm wachsen die anderen Weine, vornehmlich Grünen Veltliner. Klimatisch wird das kontinentale „cool climate“ verstärkt um die Kühle des nördlich angrenzenden Waldviertels, durch deutlich einflussreichere Wärme des Pannonischen Beckens gemildert. Hauptrebsorten im Kamptal sind Grüner Veltliner und Riesling.

Rabl, Langenlois

Das Weingut bewirtschaftet seit Generationen einige der besten Hanglagen rund um Langenlois im Kamptal. Durch die Arbeit im Einklang mit der Natur entsteht ein reiches Sortiment verschiedener Weine, natürlich mit Schwerpunkt auf den Grünen Veltliner. Mit dem Einstieg von Rudolf Rabl jun. ist das Weingut von damals 20 ha auf heute 80 ha Rebfläche gewachsen. Auch die Qualität ist gewachsen. Besonders die ein Jahr gereiften Einzellagenweine sind von besonderer Klasse.

2017 Grüner Veltliner „Weißes Kreuz“ - 7,50 €

Der Wein präsentiert sich zunächst mit vielfältig verspielter Frucht in der Nase: rosa Grapefruit, dezente Exotik, auch Zigarrentabak. Am Gaumen feinstoffige Struktur mit der Frucht im Vordergrund, im Abgang unterstützt die anregende Herbe den Trinkfluss.

