

ÖSTERREICHS GROSSE WEINE

Wiener Schnitzel & Dim Sum – Österreichs Wein ist überall zu Hause

Montag, 6. April 2009, Kongresshaus, Zürich
Eine Verkostung von Wein aus Österreich



Ein Vorwort

Seit nun vier Jahren besuche ich die grosse Messe der österreichischen Weine mit zugleich Interesse und Bewunderung. In den letzten Jahren haben die Winzer unseres östlichen Nachbarlandes bewiesen, dass sie in der Lage sind, auch ganz grosse Weine zu erzeugen, obwohl die verwendeten Rebsorten zu diesem Zeitpunkt nicht immer bekannt waren. Vor etwa fünf Jahren kannten die wenigsten der Schweizer Weingenieser den Zweigelt, um nur dieses Beispiel zu nennen. Ebenfalls bleibt der Sämling 88 (in Deutschland heisst diese Rebsorte Scheurebe) ziemlich unbekannt...

Die gnadenlose Gegenüberstellung zwischen Topzeugnissen aus der Schweiz und Österreich in April 2008, über welche Wein-Events einen Bericht zusammenstellte, erwies sich als schwere Niederlage für unsere einheimischen Winzer, obwohl die vertiefte Analyse der Ergebnisse darauf hinwies, dass es nicht mal um die Qualität der miteinbezogenen Winzer ging. Daher durfte sich das breite Publikum der „Wiener Schnitzel & Dim Sum – Österreichs Wein ist überall zu Hause“ auf den Anlass sehr freuen.



Felix Eppisser und Vreni Giger

Eine desolante Einleitung

Nachdem die Einladung zur Veranstaltung durch die sehr erfolgreiche und unermüdliche [Österreichische Weinmarketing Ges. m. b. H.](#), auch „Wein

aus Österreich genannt, grosszügig gesandt wurde, freuten sich die sorgfältig ausgewählten Weinliebhaber an der Verkostung teilzunehmen. In der Tat handelte es sich effektiv um eine Verkostung, die von 11:30 bis 13:00 ablief.



Willi Klingler, Jörg Slascheck und René Weder

Wenn vier Stars der Schweizer Kochkunstszene, nämlich **Vreni Giger** vom [Jägerhof](#), St-Gallen, **Felix Eppisser**, vom Restaurant [Rigiblick](#) in Zürich, **Jörg Slascheck**, vom Restaurant [Attisholz](#) in Riedholz bei Solothurn und **René Weder** vom [Restaurant Sternen](#) in Walchwil (ZG), mit Willi Klingler und Andreas Keller auf der Bühne standen, verschwand jede Spur der vorangemeldeten kulinarischen Spezialitäten. Die Gäste hätten zwar zwei Tage vor dem Anlass eine (lange) Mail erhalten, in dem der Ablauf dargelegt worden sei, dies verhinderte Andreas Keller zu Recht nicht, klarzustellen, dass diese Art von Einladungen besonders ungeschickt sei. Ein breites Publikum, zwei geniale Weinexperten ([Andreas Keller](#) und [Willi Klingler](#), frühere rechte Hand von [Angelo Gaja](#)) und vier beneidenswerten Chefköche hatten sich versammelt... Das Ganze kam mir vom Anfang an wie im Film „Four Weddings and a Funeral“... Das breite Publikum wurde bloss mit zwei schön dekorierten Broschüren entlohnt, die erste

über die möglichen Zusammenstellungen zwischen „[Asiaküche & Wein](#)“, die zweite über „[Spargel und Wein](#)“ von Gault-Millau. Der Titel der Verkostung sei nur virtuell gemeint worden... Am Ende der ansonsten durchaus spannenden Verkostung stiegen Fragen und Bemerkungen auf. Es blieb den Organisatoren bloss übrig, die Organisation einer effektiven Mahlzeit rund um österreichische Weine zu versprechen. Vinifera-Mundi meldete sich sofort an und freut sich, an diesem Anlass teilzunehmen.



Andreas Keller und sein Weinkomplize Willi Klingler

1. Serie

- Steirische Klassik 2008, [Gross](#), [Südsteiermark](#)
- Nussberg 2008, [Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus](#), [Wien](#)
- Oberfeld 2008, [Petra Unger](#), [Kremstal DAC](#)



Keiner dieser Weine stand auf der Wunschliste der eingeladenen, prestigeträchtigen Chefköche vorhanden. Eine erste Analyse lässt allerdings die Gründe erahnen. Für jede Serie wurde jeder Chefkoch aufgefordert, seine fünf Lieblingsweine zu nennen. Die drei ersten Weine zeigen ein komisches Bild von sich: Die vorhandene Säure stört irgendwie und verhindert diese Weine, zur Geltung zu kommen.

Schweiz-Österreich:

Eine kultivierte Beziehung

[Willi Klingler](#) orientierte zunächst die Teilnehmer der Verkostung über die letzten Entwicklungen der österreichischen Weinszene. Jährlich werden 70 Mio. Liter Wein exportiert, wobei 2.4 Mio. davon in die Schweiz eingeführt werden. 60% der Exporte betreffen den Rotwein. Zusätzlich gelte der Betrachtungswinkel, dass der Schweizer Konsument im Gegensatz zu vielen Verbraucher anderer Länder eher grosszügig sei, da er im Durchschnitt nicht weniger als € 6.4, also um die CHF 9.50, für eine Flasche ausgabe. [Jörg Slaschek](#) hieb hervor, dass 50% des Weinumsatzes seines Restaurants mit Erzeugnissen aus Österreich erzielt würden.

Diese erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen beiden Ländern zeigt allerdings auch gewisse nachvollziehbare Grenzen, wie die Weine der ersten Serie es zeigten.

Das [Weingut Gross](#) ist seit einigen Jahren in der Schweiz bekannt. Der [Club les Domaines](#) hat sich auch darum bemüht, dessen Bekanntheitsgrad in der Schweiz, u.a. mit einem besonders gelungenen [Gewürztraminer TBA 2002](#), zu erhöhen. Das Weingebiet **Südsteiermark** geniesst einen beidseitigen Ruf für seine rassigen, duftigen und frischen Sauvignon Blanc. [Manfred Tement](#) sowie [Markus Pongratz](#), dessen [Hochberg](#) wir in der nächsten Serie degustieren, haben sich beide mit ihren respektiven, (im Rahmen der Messe vorgestellten) drei Terroir-betonten Sauvignon Blanc¹ bereits erfolgreich durchgesetzt.

¹ Bei [Markus Pongratz](#) sind die raffinierten Sauvignon Blanc der [Spitzenlagen Ried Kranachberg](#) und Ried Unterhochberg besonders empfehlenswert, während der [Junker](#), der aus einer Assemblage zwischen Sauvignon und Riesling besteht, jung Spass bereitet. Bei Manfred Tement, der allerdings ebenfalls einen [Junker](#) produziert, heissen die prestigeträchtigen Sauvignon Blanc [Zieregg „Grosse STK Lage“](#), [Grassnitzer „Erste STK Lage“](#) und [Sernau](#). Bei [Manfred Tement](#) besteht der Junker aus einer Assemblage zwischen Sauvignon Blanc und Rivaner (Müller-Thurgau). Ausserdem werden sich die Liebhaber der grossartigen Süssweine vormerken, dass die Zie-



Vreni Giger legt ihre Wahrnehmung des Steierischen Klassiks 2008 dar

Der **Steierische Klassik 2008** entwickelt ein schönes, dennoch schweres Bouquet nach Stein, Zitrus, Agrumen, [Vreni Giger](#) serviert ihn gerne mit entweder einer leichten Suppe oder einer fruchtigen, salzigen Vorspeise. Im Gaumen wirkt die Säure fast exzessiv, ansonsten zeigt sich dieser Wein trocken, vollmundig, zugleich ausgeglichen. Im Abgang erscheinen wiederum die Zitrusnoten. [Jörg Slaschek](#) gibt an, dass die Schweiz bereits genug leichte, fruchtige Weissweine erzeugt, so dass dieser Gemischte Satz sowie die anderen Weine der ersten Serie keine Chance in der Schweiz haben. Der Südsteiermark mag sich die österreichische Toskana nennen lassen, dieser Wein passt mir nicht wirklich. Bewertung: 15/20

Der Gemischte Satz aus Wien, also der **Nussberg vom Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus** zeigt sich bereits interessanter. Sei es nur aus dem Grund der Ursprung dieses Weins. Eine Weintradition im kleinen Metropol? Wien hat erst vor relativ kurzem die Weinkultur entdeckt und doch wurden bereits 700 Ha angepflanzt. Die Rebsorten gehen von den autochthonen [Zierfandler](#), [Gemischten Satz](#) und Grünen Veltliner bis zum Riesling sowie kraftvollen Weissburgunder. Der Nussberg Gemischte Satz 2008 trägt den Namen eines wunderschönen 332 Meter hohen [Hügels über Wien](#), wo sich an privilegierter Lage inmitten der Reben das „VIP-Rebhäuschen“ von Mayer am Pfarrplatz befindet. Unser lieber Freund Peter B. schwärmt von einer wunderbaren Jause auf der Terrasse dieser Genussoase mit der Stadt zu Füßen und sensationeller Fernsicht auf die ungarische Tiefebene. Seinerseits zeigt sich dieser Wein mit einer leichten Petrolnote im Bouquet, einen kraftvollen, schönen Fluss und einem Abgang nach grünen Äpfeln. Er dürfte sich fünf Jahre lang lagern lassen. Meine Bewertung: 16/20.

regg Lage die Herstellung einer Auslese und, je nach Jahrgang, einer TBA ermöglicht.

Den drei Weinen der ersten Serie wurde vorgeworfen, dass weder leicht noch fruchtig zu sein. Komplexe Fälle ja, mit geringen Absatzmöglichkeiten.



Der **Oberfeld 2008** von [Petra Unger](#), ein Grüner Veltliner aus der [Kremstal DAC](#) (Districtus Austriae Controllatus), sei zwar ein typischer Wein aus dem Kremstal, seine Säure kommt mir irgendwie ungehalten vor. Im aktuellen Stand erteile ich diesem Wein 14/20, wobei diese Bewertung dem effektiven Stand des Weins bestimmt nicht entspricht. Also handelt es sich um einen Wein, der in einigen Jahren nochmals verkostet werden muss Im grossartigen Weingebiet, in dem Kunst und Kultur nicht ins Vergessen geraten, empfehle ich, neben Petra Unger, [Sepp Moser](#) kennen zu lernen. Unter den tollen Weinen des Weinguts scheint mir der Chardonnay TBA eine absolute Einkaufspriorität zu sein. Ich durfte in den letzten zwei Jahren diese TBA wiederholt geniessen. Meine Bewertungen erreichten stets mindestens 19/20.



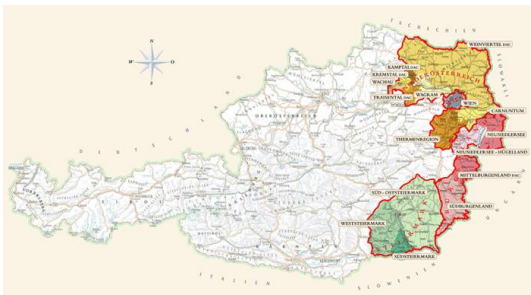
Während der ersten Serie scheinen viele Teilnehmer irritiert. Welches Ziel wurde von den Organisatoren angestrebt? Wir erfahren zwar, dass Amerika heute nicht mehr über \$30 für die klassischen Weine bezahlt... Der Steierische Klassik 2008 sowie der Nussberg 2008 kosten um die CHF 15.-, während der Oberfeld 2008 von Petra Unger in der Schweiz nicht verfügbar ist.

[Willi Klinger](#) könne sich Butterfisch zu diesen drei ersten Weinen vorstellen. Diese Information lässt das Publikum allerdings gleichgültig.

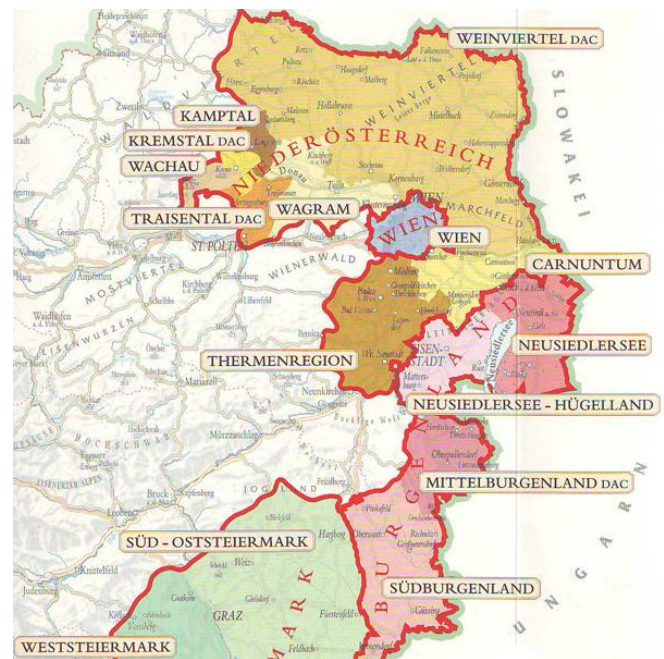
Etwas später während der Verkostung fragte ein Teilnehmer, was über die österreichischen im Vergleich zu den grossen Weissweinen aus Frankreich zu denken sei. Mit seiner üblichen fröhlichen Leichtfertigkeit wies Willi Klinger darauf hin, dass [Jancis Robinson](#) bereits 2002 eine Degustation über das Thema organisiert habe: Grosse Burgunder wie Bâtard-Montrachet wurden Kontrahenten aus Österreich gegenübergestellt. Es wurde zur Niederlage für... die Franzosen. [Andreas Keller](#) antwortete mit der Flinkheit eines Blitzes: „**Österreich sollte definitiv aufhören, sich mit jungen Burgundern vergleichen zu wollen**“.

Stimmungen... Insbesondere, wenn der äusserst kluge Willi Klinger dann erwidert, dass es zur

Sado-Maso Veranstaltung werde. Österreich verfügt über eine Dachorganisation, „[Weine aus Österreich](#)“, die in den Händen von Willi Klinger eine fabelhafte Arbeit leistet und dazu massgebend beigetragen hat, dass sich die Winzer unseres Nachbarlandes für ihre Erzeugnisse nicht mehr schämen. [Rebsorten](#), die drohten zu verschwinden, erleben eine Art Wiedererstehung, weil der Markt sich dafür interessiert. Meisterhaft fasst Willi Klinger die Situation mit visionären Worten. Es sei denn so, dass der allgemeine Stream keine Lösung brächte. Stattdessen müsse sich ein Winzer die Kernfrage stellen, wie er seinen Wein grossartig machen könne. Die Kundschaft dazu gäbe es sowieso immer. Wo stehen wir marketingmässig in der Schweiz?



Quelle: [Wein aus Österreich](#)



2. Serie

- Käferberg 2006, [Loimer](#), [Kamptal](#)
- Smaragd Hochrain 2006, [Hirtzberger](#), [Wachau](#)
- Hochberg Reserve 2006, [Pongratz](#), [Südsteiermark](#)

Der Zankapfel der ganzen Verkostung wird durch den [Käferberg 2006](#) verkörpert. Dieser Wein sei ein Pendant zu den weissen Burgundern. Braucht jemand so einen Ersatzwein? Glücklicherweise verdient er ein wesentlich besseres Schicksal. [René Weder](#) gibt sogar an, es sei sein Lieblingswein in der Serie und er könne sich ihn zu allerlei Meeresfrüchte vorstellen. Seine Berufsgevatte ergänzen mit weiteren Speisen wie Kalbsfleisch, Risotto, gebratene Pulpen,... Es handelt sich eindeutig um ein Erzeugnis für Liebhaber der Grünen Veltliner Rebsorte. Ein toller, cremiger, runder Wein mit sehr viel Eleganz und einer köstlichen versteckten Süsse. Komischerweise ist das Restzucker in diesem Grünen Veltliner eindeutig: Mit 7.6g übertrifft dieser trockene Wein die eigentümliche Grenze von 4g in Österreich (gegen 9g in der E.U. – 3g im Burgund). [Loimer](#) geniesst einen sehr schönen Ruf in einem besonders wettbewerbsfähigen Weingebiet, in dem die talentierten Winzer nicht fehlen: [Kurt Angerer](#) (insb. für seine genialen Grünen Veltliner), [Bründlmayer](#) (für alle

seine Weine), [Gobelsburg](#) (für die Weissweine), [Jurtschitsch](#) (für die ganze Weinreihe), [Steininger](#) (für die Cuvée Louisa). Meine Bewertung des Käferbergs 2006: 17/20.

Der zweite Wein der zweiten Serie, also der **Smaragd Hochrain 2006** von [Hirtzberger](#), erweist sich als typischer, besonders gelungener und lagerfähiger Riesling aus Österreich, dessen Mineralität die Afficionados der Rebsorte überzeugen wird. Dieser Wein kommt mir dennoch etwas zu einfach vor. Als Liebhaber der komplexeren Rieslinge vom [Weingut Prager](#), der [Domäne Wachau](#) oder von [Emmerich Knoll](#), [Franz Pichler](#) (Harzenleiten Smaragd), [F.X. Pichler](#) (eigentlich für seine ganze Weinreihe) bewerte ich aktuell den Smaragd Hochrain 2006 mit 16.5/20. Parker erteilt diesem Smaragd 95 Punkte.

Der aufstrebende, junge [Markus Pongratz](#) verdient definitiv ein anderes Bild von sich abzugeben. Der **Hochberg Reserve 2006**, ein reiner, holzbetonter Sauvignon Blanc, erinnert zwar an einen weissen Bordeaux, er wirkt dennoch gemäss ei-

nem Teilnehmer der Verkostung wie ein Anti-Wein. Wo bestünde der Bedarf, Weine aus anderen Regionen zu imitieren? Aktuell in einer ungünstigen Phase. Meine Bewertung: 15/20.



3. Serie

- Pinot Noir Reserve 2006, [Gerhard Markowitsch](#), [Carnuntum](#)
- St. Laurent Reserve 2006, [Familie Auer](#), [Thermenregionen](#)
- Pannobile 2006, [Hans & Anita Nittnaus](#), [Neusiedlersee](#)



Der talentierte junge Winzer [Gerhard Markowitsch](#) beweist mit seinem **Pinot Noir Reserve 2006**, dass er durchaus in der Lage ist, Nischenprodukte zu erzeugen. Wir begrüßen diese Haltung umso mehr, dass der Markt des Pinot Noirs europaweit irgendwie ausgetrocknet auswirkt. Allein hervorragende Weine oder Nischenprodukte scheinen uns, sich einen Platz im Ozean der identitätslosen oder säuerlichen Erzeugnisse machen zu können. Gegen einerseits die Elite des Burgunds, andererseits die einheimischen Schweizer Erzeugnisse (aus dem Graubünden oder u.a. aus dem Wallis) scheinen sich Pinot Noir aus Österreich auf dem Schweizer Markt nicht durchsetzen zu können.

Kurt Meyer, der erfolgreiche Autor des kleinen Weinführers, hebt hervor, dass er gerade solche Produkte liebt, die eine eigene Identität besitzen. Ich teile diese Meinung. Dennoch stand der [Pinot Noir Reserve](#) auf keine der Wunschliste der 5 eingeladenen Chefköche. [Vreni Giger](#) hebt hervor, dass Österreich nichts Neues im Bereich der Pinot Noir brächte. Es gäbe bereits genug ganz tolle Schweizer Produkte. [Gerhard Markowitsch](#) wurde wiederholt zum Sieger des Rotweinpreises der österreichischen Zeitschrift [Falstaff](#) erkoren und international ausgezeichnet, was auch [Chandra Kurt](#) bestätigt.



Kurt Meyer begründet seine Vorliebe für den Pinot Noir

Das typische, reintönige Bouquet des Reserve 2006 düstet nach frisches Leder und schwarze Kirschen aus, während der Gaumen eine schöne Struktur aufweist. Gewisse klagen darüber, dass die Farbe besonders hell sei. Pinot Noir Liebhaber wissen, dass die Farbe für diese Rebsorte nie massgebend ist. Der Wein besitzt genug Kraft und

dürfte sich auf die nächsten 10 Jahre sehr schön weiterentwickeln. [Willi Klinger](#) gibt an, dass dieser Wein bereits beim Wettbewerb „[World of Pinot Noir](#)“ ausgezeichnet wurde. Im Verlauf des Jahres 2008 versandte der [Club les Domaines](#) ein Paket mit drei [Exklusivitäten](#) vom zu verfolgenden Winzer. Meine Bewertung: 17/20, einlagern.



Der [St Laurent](#) gehört den etablierten Rebsorten Österreichs. Der Name stammt aus [St Laurentius](#), der [Patron der Bäcker](#), [Winzer](#) und [Metzger](#) (sowie zahlreicher weiterer Handwerksgilden) ist. Die Geschichte dieses Heiligens erweist sich als lesenswert. Prosaisch gesehen, erreicht die Rebsorte ihre normale Reife am 8. August, Namenstag von Sankt Laurent. Der Wein der Familie Auer, der ausserdem Vreni Giger sehr gut gefällt, imponiert durch seine dunkle Farbe, das Bouquet riecht köstlich nach Kirschen, schwarzen Beeren, der Gaumen ist typisch, schön gerundet, kräftig

und vollmundig. Der Leitpfad der Familie Auer lautet „Weinkultur mit Stil“. Ein ganzes Programm, das der Realität dieses Weins entspricht. Meine Bewertung: 16.5/20.

Ein Teilnehmer stellt sich die Frage der Preisentwicklung der österreichischen Weine und hinterfragt das Publikum. Verschiedene Anwesende beklagen sich über die frenetische Flucht nach vorn. Die Winzer müssten darauf aufpassen, ihre Kundschaft nicht zu strapazieren. Zu gutem Recht antwortet Willi Klinger, es sei effektiv so und es sei effektiv zu bedauern: „**Nicht jammern, Winzer wechseln**“. Denn es gäbe von €3 bis €30 eine grosse Auswahl toller Weine. Ab €30 sei es meistens dem Winzer gleich, er fände so oder so gut betuchte Abnehmer.

Kulinarisch würde der Pinot Noir von Markowitsch perfekt zu einem Spanferkel sowie zu leichtem Fleisch, während der St Laurent nach gebratenem Fleisch schreit. [Felix Eppisser](#) hat den grossartigen Pannobile 2006 auf seine Wunschliste aufgenommen und empfiehlt diesen Wein zu einem Canard laqué (Pekingente) oder mit Asiatischem Food.



[Hans und Anita Nittnaus](#) gehören dem Besten zu, was Österreich heute im Weinbereich anbietet. Das in Gols, Burgenland, angesiedelte Winzerhepaar erzeugt Weine, die den sicheren Werten

Österreichs zugehören und, die international eine durchaus verdiente [Anerkennung](#) erhalten. Kreativität und Fantasie scheinen zwei Schlüssel des Erfolgs des Weinguts zu sein. Da, wo andere Winzer keine Rebstöcke anpflanzen würden, leisten sich die [Nittnaus](#) den Versuch. Die Ergebnisse sind z.B. die köstlichen, mineralischen Weine des [Leitharbergs](#). Der Leitharberg weiss 2006 wurde durch [Falstaff](#) mit 92 Punkten bewertet. Eine nennenswerte Auszeichnung in Anbetracht der üblichen anspruchsvollen Noten dieser Zeitschrift. Zwei ganz grosse Weine des Weinguts heissen Comondor und [Pannobile](#), wobei der letzte während der österreichischen Verkostung vorgestellt wurde. Der **Pannobile 2006**, eine Assemblage

von 70% Zweigelt und 30% Blaufränkisch, entfaltet sich in einem vollkommenen Bouquet nach reifen Früchten (vor allem Brombeeren), Dörrpflaumen, Eukalyptus, neuem Holz, ein Hauch Hönig. Wiederum sind die Rotbeeren im Gaumen unmittelbar erkennbar. Würze, Bitterschokolade, etwas Nougat, runde seidige Tannine, eine sehr

angenehme Frische ergänzen das Gesamtbild dieses eleganten und klassischen Weins. Eine Einkaufspriorität in dieser Verkostung. Meine Bewertung: 17.5/20. [Felix Eppisser](#) hat diesen Wein in seiner Wunschliste aufgenommen und kann sich ihn als Begleiter eines Canard Laqué (Pekingente), ja sogar jeder asiatischen Speise.

4. Serie: Blaufränkisch

- Reserve Chevalier 2006,
- Tenuta Cuvée 2006,
- Ina'mera Reserve 2006,

[IBY Rotweingut](#)
[Robert Goldenits](#)
[Juris](#)

[Mittelburgenland](#)
[Neusiedlersee](#)
[Neusiedlersee](#)



Der [Blaufränkisch](#) spielt im 2'100 Ha grossen Mittelburgenland die erste Rolle. Die Erzeugnisse zeichnen sich durch ihre durchdringende Rasse aus. Bekannte Weingüter des Gebiets heissen [Arachon T.FX.T.](#) und [Weninger \(Horitschon\)](#), [Gesellmann](#) und [Joseph Igler \(Deutschkreuz\)](#). Das IBY Rotweingut gehört der Gemeinde Horitschon zu.

Spannenderweise grenzt das Mittelburgenland Ungarn an, wo der Blaufränkisch Kekfrankos heisst, wobei diese den gleichen Ruf wie in Österreich nicht teilt. Was machen denn die ungarischen Winzer falsch, damit ihre Weine den verdienten Platz auf dem Markt noch nicht erhalten haben? Warum gelten die Weine aus dem Blaufränkisch als ungestüm, wild und feurig, während der Kekfrankos wohl eher vornehm, ja sogar wie Weine für den Sommer auswirkt? Zwar wird [Kekfrankos](#) immer öfter im [Egri Bikaver](#) verwendet. Die heutigen Erzeugnisse mit diesem Namen haben nur noch selten mit denjenigen vor etwa 20 Jahren zu tun. Die Rebsorte [Kadarka](#) verstärkte durch ihre Wucht, ihre Opazität und ihre tief sinnigen Aromen den unauslöschlichen Eindruck eines authentischen Stierbluts (auf Ungarisch [Bikaver](#)). Der relativ erschwingliche, kräftige und vollmundige [Reserve Chevalier 2006](#) erfüllt ohne Mühe die Voraussetzungen, um in der Kategorie der durchaus empfehlenswerten Blaufränkisch eingereiht zu werden. Verpassen Sie die Gelegenheit

nicht, diesen Wein aus einem Weingut, dessen Spezialität der Blaufränkisch ist, zu verkosten. Plaisir garanti (toller Wein für einen unkomplizierten Abend zwischen Freunden)! Meine Bewertung: 16.5/20.

Die [Tenuta Cuvée 2006](#) von Robert Goldenits ist eine Assemblage aus 55% Blaufränkisch, 35% Zweigelt (eine Kreuzung zwischen dem Blaufränkisch und dem St. Laurent) und 10% Cabernet Sauvignon. Ein anständiger Wein, dennoch ohne Notizen ausser meiner Bewertung: 16/20.



Das [Weingut Juris](#), das ein nennenswertes Ansehen genießt, wird von Axel und Herta Stiegelmar geführt. Der Name Juris ergibt aus dem Rufnamen der Vorfahren der aktuellen Generation. Die lokalen Freunde von Georg und Gregor nannten sie Juri. Die Familie Stiegelmar ist seit 1571 in [Gols](#) angesiedelt. Der [Ina'mera Reserve 2006](#) gehört der Premium-Linie des Weinguts zu und besteht aus einer Assemblage zu 60% Blaufränkisch, 20% Cabernet Sauvignon und 20% Zweigelt. [Jörg Slaschek](#) ist sich nicht ganz sicher, welche Speise er zu diesem Wein aufbereiten würde. Willi Klingler gibt an, dass der Cabernet Sauvignon alle zehn Jahre den österreichischen Winzern eine richtige Herausforderung stelle, weil er dann eindeutig zu grün sei und unerträgliche Noten von grünen Pap-

rikaschotten verursache. Ganz im Gegensatz erwies sich 2006 als genialer Jahrgang. Streng genommen dürfte sich der Weinliebhaber fragen, woher die köstlichen Karamellnoten kommen. Der 5. Serie: Süssweine

- Sämling 88 Beerenauslese 2006,
- Ruster Ausbruch 2006,

[Gesellmann,](#)
[Ernst Triebaumer,](#)

[Burgenland](#)
[Neusiedlersee](#)

Die vier Gastronomen bzw. die vier genialen Köche stimmen mit einander überein: Die österreichischen Süssweine haben unbestritten Weltformat. [Vreni Giger](#) gibt an, dass der Jägerhof sehr viel Süssweine verkaufe, denn die Anzahl möglicher Kombinationen zwischen Wein und Speise unendlich sei. Jörg Slaschek ergänzt das gesamte Bild und hebt hervor, dass die Süssweine Österreich einen eigenen Stil haben, den man unbedingt schätzen müsse.



Der **Ruster Ausbruch 2006**, genau so wie aus früheren Jahrgängen, ist ein phänomenaler Wein,

Jean François Guyard, 15 April 2009
© Der Autor

[Ina'mera Reserve 2006](#) gehört allerdings und eindeutig den gelungensten Weinen zu. Eine Einkaufspriorität. Meine Bewertung: 16.5/20.

den keine Worten genau beschreiben können. Um ihn mehrmals getrunken zu haben, weiss ich, dass er zu diesen Köstlichkeiten gehört, bei denen ich rasch Gänsehaut habe. Meine Bewertung: 19/20.

Die **Sämling 88 Beerenauslese 2006** riecht und schmeckt wie eine sinnliche Mischung von Kumquats und weiteren tropischen Früchten. Perfekt ausgeglichenes Spiel zwischen Frucht und Säure, ausserordentliche Konzentration, unendliches Finale. Meine Bewertung: 18.5/20. Diese zwei Weine gehören jedem nennenswerten Weinkeller zu.



Dieser Text ist zur Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.