

# Goldene Schmuckstücke im Burgenländischen Himmel

## Ein Anlass vom Burgenland Tourismus und Wein Burgenland

10. November 2010, [Restaurant Carlton](#), Zürich

Am 10. November 2010 organisierten die Verbände [Burgenland Tourismus](#) und [Wein Burgenland](#) einen unvergesslichen Anlass in zwei Teilen im Restaurant Carlton, Zürich. Im ersten Teil, „Flüssiges Gold aus dem Burgenland“ konnten 26 verschiedene, nach Intensität (Spätlese – Auslese – Berenauslese bis hin zur Trockenbeerenauslese oder geographischer Herkunft (linkes Ufer/ rechtes Ufer / Neusiedlersee Hügelland) aufgereichte Erzeugnisse verkostet werden. Die Vielfalt der ausgesetzten Weine erwies sich als repräsentativ angesichts der grossartigen Qualität und Vielfalt der burgenländischen Weine mit natürlicher Restsüsse:

- Sechs Spätlesen und Auslesen aus den Jahrgängen 2008 und 2009.
- Sieben Beerenauslesen und Ruster Ausbrüche vom linken Ufer des Neusiedlersees. Vertreten waren die Jahrgänge 2004 bis 2008 (ausser 2007) sowie 1998 und 1999.

- Sechs Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen des rechten Ufers des Neusiedlersees in den Jahrgängen 2002, 2006, 2007 und 2008.
- Fünf Eissweine und Schilfweine in der Jahrgängen 1999, 2004, 2006 und 2007.
- Zwei Spezialitäten vom Schloss Esterhazy, Eintauch, mit Jahrgang 2008.

Der zweite Teil des Anlasses bildete das Glanzstück des Tages und hiess „Burgenland trifft Schokolade“. Etwa 100 Weinexperten aus der ganzen Schweiz wurden zu einem exquisiten Diner eingeladen, dessen Ziel darin bestand, die vielseitigen Kombinationen zwischen Süsswein und Grande Gastronomie rund um die Schokolade aufzuzeigen.

Wir möchten die Gelegenheit wahrnehmen, um Ihnen Hintergrundinformationen über das Burgenland und die Geschichte des Süssweins in Österreich zu liefern. Die 26 verkosteten Weine



©Wein Burgenland

sowie die 5 Weine des Diners werden anschliessend beschrieben.



©Austrian Wine

Zweifelsohne gehören die österreichischen Süssweine neben den Sauternes, den Tokajern aus Ungarn, den deutschen Süssweinen, den Kanadischen Süssweinen oder der Süssweine aus dem Gebiet der Loire oder derjenigen aus dem Wallis zu den Besten der Welt. Die Liste könnte hier noch lange fortgesetzt werden...

## Wo wird Süsswein in Österreich produziert?

„Prinzipiell kann Süsswein in allen Weinbaugebieten Österreichs erzeugt werden, wenn es der Jahrgang und die durch die Natur gegebenen Umstände zulassen und der Winzer dies auch unterstützt und wünscht. Gewisse Winzer haben sich ausschliesslich auf trocken ausgebaute Weine spezialisiert und verkaufen ggf. von Botrytis befallenes Traubengut an andere Weinbaubetriebe statt selbst Weine mit natürlicher Restsüsse zu erzeugen. Es hat sich gezeigt, dass gewisse Gebiete von den natürlichen Gegebenheiten her für Süssweine prädestiniert sind. Der Seewinkel mit seinem speziellen Mikroklima zählt zu den wenigen grossen Süssweinhochburgen der Welt. Hier begünstigt die hohe Luftfeuchtigkeit aufgrund der zahlreichen kleinen „Zicklacken“ im Herbst die Bildung der Edelfäule (Botrytis cynerea). Somit können hier regelmässig große Beeren- und Trockenbeerenauslesen gewonnen werden. Neben Sorten wie Chardonnay, Scheurebe oder Traminer erreicht besonders der Welschriesling höchstes Qualitätsniveau. Auch bei den roten Sorten gibt es hervorragende Süssweine, jedoch sind diese um einiges seltener als diejenigen aus weissen Trauben. Auch auf der anderen Seeseite, in Rust werden hervorragende Süssweine von Weltklasse erzeugt: Die Ruster Ausbrüche. Nicht ganz vergessen werden dürfen die Eisweine. Diese werden, wenn es die Natur und die Wetterbedingungen zulassen (gesundes, Botrytis freies Traubengut und mind. -7 Grad Celsius bis die Trauben ganz gefroren sind) von vielen Winzern

aus allen [Österreichischen Weinbaugebieten](#) erzeugt.“

## Welche Geschichte hat Österreich im Bereich Wein und Süsswein?<sup>1</sup>

„Der Weinbau kann im Burgenland (und anderen Gebieten des heutigen Österreich) bis 700 v.Chr. zurückverfolgt werden. Von den Kelten über die Römer bis zu Karl dem Grossen gedieh der Weinbau stetig.

Zwischen dem X. und dem XII. Jahrhundert brachten die Zisterzienser mit Ihren Klöstern burgundische Weinkultur in die Weinbaugebiete Österreichs. Zwischen dem XV. und dem XVI. Jahrhundert erreicht der Weinbau auf dem Gebiet des heutigen Österreichs die grösste Ausdehnung. Rust hat sich 1524 von der ungarische Königin Maria das Recht gesichert, als frühen Herkunftsschutz in ihre Weinfässer ein großes „R“ einzubrennen. In Donnerskirchen wird 1526 aus Besitztümern der [fürstlichen Familie Esterházy](#) erstmals ein urkundlich belegter hochgradiger Dessertwein (wahrscheinlich eine Trockenbeerenauslese), der so genannte Lutherwein gewonnen. Fürst Paul Esterházy erwarb 1653 ein großes Fass, an dessen Inhalt sich geneigte Genießer über 300 Jahre lang erfreuen durften. XVII. Jahrhundert: Durch die

---

<sup>1</sup> Die Informationen, in diesem sowie im vorhergehenden Abschnitt, stammen teilweise von der Website [Österreich Wein](#) Diese gehört dem Österreichischen Wein-Marketing, welcher durch [Willi Klinger](#) mit enorm viel Engagement und nicht weniger Talent geleitet wird.

Religionskriege, Türkenbelagerungen, hohe Steuern und den Aufschwung des Bieres wird der Weinbau stark eingedämmt. 1681 erkaufte sich Rust mit 60000 Gulden und 500 Eimer Ausbruchwein den Titel einer königlichen Reichsstadt.

XVIII. Jahrhundert: Unter Maria Theresia und ihrem Sohn Josef II. wird der Weinbau wieder stark gefördert. In diesen Zeitraum fallen auch die Anfänge der wissenschaftlichen Aufarbeitung des Weinbaues in Österreich. XIX. Jahrhundert: 1850 wird erstmals Oidium (Echter Mehltau) und 1878 Peronospora (Falscher Mehltau) in österreichischen Weingärten gesichtet. Die Einschleppung der Reblaus ab 1872 zerstört auch in Österreich die Weinkulturen weitgehend.

1907: Ein erstes österreichisches Weingesetz tritt in Kraft, das unter anderem die zulässigen Weinbehandlungsmassnahmen auflistet und die Herstellung von Kunstwein verbietet. 1936 : Ein neues Bundesgesetz über die Regelung des Weinbaus, welches die Neuanlage von Weingärten und die Anpflanzung von [Direkträgern](#) untersagt, ist als typisches Beispiel der von starken protektionistischen Tendenzen geprägten Agrarpolitik der Ersten Republik anzusehen. 1985: Der zyklische Preiserverfall für Fassweine und die Verfälschung der Weine mit Diäthylenglykol führen zum so genannten „Weinskandal“. In der Folge sanken die Exporte nahezu gegen Null. Als Reaktion wird ein neues, strenges [Weingesetz](#) eingeführt, das unter anderem auf eine lückenlose Prüfung der Weinbestände Bedacht nimmt. Dieses Gesetz wurde 2009 überarbeitet und der heutigen Zeit angepasst.“



Kurt Feiler und seine Frau Katrin in Zürich

Bei unserer letzten Begegnung haben wir ein kurzes Interview mit Kurt Feiler vom [Weingut Feiler-Artinger](#) durchgeführt

Vinifera-Mundi: **Wieso wurde früher fast ausschliesslich restsüsser Wein zum Essen getrunken?**

**Kurt Feiler:** Warum früher immer Süsswein getrunken wurde, kann ich nicht mit 100%iger Sicherheit sagen. Ich denke, der Grund liegt in der allgemeinen Situation des Essens. D.h. es gab ausser Honig extrem lang keinen Zucker und keinen sonstigen Süsstoff. Und daher waren die Süssweine so gefragt. Ausserdem waren diese Weine wesentlich haltbarer und eines ist schon auffällig, wenn man alte Menükarten sieht – es wurden immer sehr alte/reife Weine getrunken. Praktisch nie jünger als zumindest 7 Jahre!

Vinifera-Mundi: **Was unterscheidet die österreichischen Süssweine von den anderen weltweit?**

**Kurt Feiler:** Die Unterschiede der einzelnen Süssweine (Rust-Tokaji-Sauternes-Rhein) sind natürlich gegeben, zum einen durch die unterschiedlichen geographischen und topographischen Eigenheiten, zum anderen auch durch die Traubensorten. Am ähnlichsten sind sich noch die Süssweine aus Rust und Tokaji. Allerdings bestehen doch grosse Unterschiede zwischen diesen beiden Weinbaugebieten. Tokaji ist Flächenmässig viel grösser, es gibt keinen See, nur einen Fluss, daher erfolgt auch nicht so ein rascher Befall des Traubengutes mit Botrytis. In Tokaji schrumpfen die Trauben eher ein und gleichzeitig entwickelt sich die Botrytis – das sieht man an vielen Beeren, die teilweise violett, teils aber auch noch grün sind und teilweise mit einem leichten, nicht durchgehendem Pilzrasen aussen auf den Beeren überzogen sind. In Rust ist es so, dass zuerst der Botrytisbefall kommt, die Trauben werden violett und dann kommt schon der Pilzrasen und erst dann schrumpfen die Beeren. Das

hat sicher mit der etwas erhöhten Luftfeuchtigkeit zu tun (Lage am Neusiedlersee). Dann wird in Tokaji das Prinzip mit den 6 Butonyos heute modern umgesetzt. d.h. es werden einerseits nur die Trockenbeeren geerntet und separat verarbeitet, andererseits werden auch die Grundweine separat gekeltert (Spät- bis hohe Auslesen). Und in den modernen Tankpressen wird dann beides im richtigen Verhältnis gemischt. Da gibt es zudem grosse Unterschiede der Herstellung: Grundweine, die noch gären (was z.B. Szepsy bevorzugt) oder es werden schon fertige vergorene Weine mit den Trockenbeeren vermischt. Und in der Presse mazeriert dann das Gemisch, wird nochmals gepresst und dann gärt der Aszumost. Im Burgenland wird nur mehr in ganz wenigen Fällen mazeriert und wenn dann werden die Ausbruchtrauben gequetscht und stehen gelassen – eventuell noch (wie im Weingesetz erlaubt und früher oft praktiziert) ein wenig Auslesewein zur besseren Auslaugung dazugegeben. In der Regel werden heute Ganztrauben gepresst und der Most vergoren. Grundsätzlich ist noch immer ein leichter oxidativer Charakter der Weine aus Tokaji vorhanden, während die Österreichischen extrem in die fruchtbetonte Richtung gegangen sind. Das liegt sicher an der Mazeration und am SO2-Einsatz während des Ausbaus. In Sauternes dagegen werden ganz andere Traubensorten verwendet, weniger Konzentration erreicht (wobei das in den letzten Jahren ab 2000 mit früheren Ernten auch ein wenig anders ist), es hat nur einen kleine Fluss und keinen See (andere klimatische Verhältnisse) und auch der Ausbau erfolgt vor allem in neuen Barriques. Dadurch werden die Weine einfach anders, auch höher im Alkohol als die heutigen Ausbruch Weine. Die Weine vom Rhein (auch der Wachau) sind vor allem durch den Riesling und dessen sehr hohe Säure in der Struktur schon ganz anders. Meistens spielen sie auch vom Preis in einer ganz anderen Liga.



Botrytistrauben, ©Feiler-Artinger



Haus von Feiler Artinger und Hof, ©Feiler-Artinger



Vinifera-Mundi: **Wie ist mit der Krise von 1985 (Weinskandal in Österreich) umgegangen worden?**

**Kurt Feiler:** Der Weinskandal war auf der einen Seite eine grosse Katastrophe, andererseits die Chance, es neu zu machen. Rust war damals ja nicht nur die Freistadt sondern auch Namensgeber für das Weinbaugebiet (Rust-Neusiedlersee, meist nur Rust genannt). Dies war das gesamte Nord- und Mittelburgenland. Daher kam gerade Rust so in Verruf, weil alle gepantschten Weine aus „Rust“ waren. Tatsächlich stammte aber kein einziger Wein aus der Freistadt Rust! Und dagegen haben wir uns mit allen Kräften gewehrt. Jeder Winzer hat selbst alle Kunden angeschrieben und einen Aufklärungsbrief verschickt – ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, wie wir gegessen sind und die Briefe in die Kuverts gesteckt haben. Bei uns waren das ja über 2.000 (!), da wir so viele Privatkunden hatten. Der Bürgermeister hat mit der Politik im Land und Bund Kontakt gehalten, damit hier eine gewisse „Rehabilitation“ erfolgt und bei der Premiere der „Mörbischer Festspiele“ haben wir in Rust die Strasse gesperrt und alle Autos aufgehalten. Alle haben eine 0,25 Liter Flasche mit „reinem Ruster Wein“ geschenkt bekommen, auch gleich ein Glas zum jetzt trinken und natürlich auch das Infomaterial. Die Ruster Winzer waren dann auch stark mit eingebunden bei der Erstellung des neuen Weingesetzes, dass eine Panscherei in diesem Ausmass in Zukunft verhindern soll. Von uns stammt die Pflicht, Trauben für Süssweine einer Kontrollstelle oder amtlichen Kontrolleur vorzuführen und wägen und messen zu lassen, inklusive Nachkontrolle des Mostes. Auch die Banderole, d.h. der rot-weiss-rote Verschluss oben auf den Flaschen (ursprünglich mit fortlaufender Nummer und Kontrolle jeder einzelnen Flasche gedacht – aber undurchführbar und dann auf eine Betriebsnummer geändert) war unsere „Erfindung“.



© Feiler-Artinger

## Die Weinbauregionen des Burgenlandes

Das sonnenverwöhnte<sup>2</sup> Burgenland breitet sich auf 13.840ha aus (Bordeaux ist etwa 120.000ha gross und das Burgund 25.000ha) und grenzt an Ungarn. Die Weinbauregion besteht aus vier Weinbaugebieten:

- [Eisenberg/Südburgenland](#). Das 498ha grosse Gebiet, dessen wichtigsten Winzergemeinden Eisenberg, Deutsch Schützen, Rechnitz heissen, ist für

<sup>2</sup> Das Burgenland profitiert durch das [pannonische Klima](#). [Pannonien](#) wurde durch die Römer in den antiken Zeiten gegründet und war 9 n.Chr. bis 433 n.Chr. eine eigene Provinz, welche den westlichen Teil Ungarns, das Burgenland, Teile der Oststeiermark, Teile des Wiener Beckens, Syrmien in Serbien sowie das zwischen Drau und Save gelegene Gebiet des heutigen Slowenien und Kroatien umfasste. Die Provinz wurde [300 n. Chr.](#) viergeteilt und die Unterprovinzen Pannonia Prima, Valeria, Savia und [Pannonia Secunda](#) genannt. Das [pannonische Klima](#) zeichnet sich durch ein relativ warmes sowie trockenes gemässigttes Klima aus. Am Neusiedlersee, welcher ein besonders günstiges Mikroklima geniesst, strahlt die Sonne jährlich über 2.000 Stunden.

seine rassigen Blaufränkisch Weine besonders bekannt. Wir kennen keinen nennenswerten Süsswein aus diesem Gebiet. Dafür sind die Rotweine ein absolutes Muss für jeden Weinliebhaber. Wir machen gerne u.a. auf unseren Bericht „[Drei geniale österreichische Rebsorten](#)“, aufmerksam, in dem die drei autochthonen, österreichischen Rebsorten vorgestellt werden.

- [Leithaberg/Neusiedlersee-Hügelland](#). Das Gebiet am Westufer des Neusiedlersee ist 3.576ha gross, profitiert massgebend von der Nähe zum Neusiedlersee (und seinem grossartigen Mikroklima) und beinhaltet eine DAC<sup>3</sup>, ([Leithaberg](#)). Es gibt sowohl Rot, Weiss und Süssweine von grossem Format. Die wichtigsten Winzergemeinden heissen [Donnerskirchen](#),

<sup>3</sup> DAC steht für „Districtus Austriae Controllatus“. Weltweit gelten zwei Weinrechte: Das germanische Recht berücksichtigt die Rebsorte als massgebend, während die Ursprungsbezeichnung im lateinischen Recht im Vordergrund steht. In Österreich wurden bisher sieben DAC festgelegt: [Weinviertel](#), [Mittelburgenland](#), [Traisental](#), [Kremstal](#), [Kamptal](#), [Leithaberg](#) und [Eisenberg](#).

[Grosshöflein](#), [Eisenstadt](#), [Mörbisch](#), [St.Margrethen](#), [Schützen](#) und das berühmte [Rust](#), wo sich die international anerkannte [Weinakademie Österreich](#) befindet. Sehr bekannte und vielfach Prämierte Winzer des Gebietes sind u.a. [Feiler-Artinger](#), [Schloss Esterhazy](#), [Heidi Schröck](#), [Rosi Schuster](#), [Ernst Triebaumer](#), und Wenzel. Wir empfehlen wärmstens, den Bericht vom Zürcher Winzer Ralf Oberer [Ruster Weinschätze](#) zu lesen.

Der [Ruster Ausbruch](#), ein Wein, welcher mit der gleichen tadellosen Präzision wie ein ungarischer [Aszu Essencia](#) erzeugt wird, genießt einen weltweit beneidenswerten Ruf. Bereits im XV. Jahrhundert handelte die Stadt Rust mit Wein. 1681 erkaufte sich die Gemeinde das Stadtrecht und bezahlte die Summe von „60.000 Gulden sowie 500 Eimern Ruster Ausbruch“, dies entspricht umgerechnet 30.000 Litern des hochwertigen Weins. Ein [Ruster Ausbruch](#) muss mindestens 150° Öchsle aufweisen.

- [Mittelburgenland](#). Das Gebiet, welches auch „[Blaufränkischland](#)“ genannt wird, erstreckt sich auf 2.117ha. Die berühmten Gemeinden des Gebiets, welches sich südlich vom Neusiedlersee-Hügelland befindet, heissen [Neckenmarkt](#), [Horitschon](#), [Deutschkreutz](#) und [Lutzmannsburg](#). Der grosse österreichisch-ungarische Komponist [Franz Liszt](#) (Ferenc Liszt auf Ungarisch), welcher u.a. das wunderschöne Oratorium „[Die Legende von der heiligen Elisabeth](#)“ komponiert hat, wurde am 22. Oktober 1811 in [Raiding](#), 3.5km entfernt von Horitschon, geboren. Wir vertreten die Meinung, dass sich grosse Weine und grosse Musikwerke sehr gut verbinden lassen. Aus diesem Grund wird es sich bestimmt lohnen, die [Veranstaltungen](#) zum 200. Geburtstag von [Franz Liszt](#) zu verfolgen. Was den Wein anbelangt, besitzt das Gebiet eine eigene DAC.

- [Neusiedlersee](#). Das im Osten des gleichnamigen Sees gelegene, 7.649ha grosse Weingebiet bietet zunächst eine vielfältige Landschaft, welche „von den Hügeln um die große Weinstadt Gols über den flachen Heideboden bis hinunter in den melancholischen Seewinkel reicht“ (Quelle: Österreich Wein). Was den Wein anbelangt, so werden trockene Weiss und Rotweine (u.a. der grossartige Zweigelt z.B. bei [Johann Schwarz](#)), sowie sensationelle Süssweine produziert. Die berühmten Weingemeinden heissen [Andau](#) ([Johan Schwarz](#), [Scheibelhofer](#)) [Apleton](#) ([Münzenrieder](#), [Sepp Moser](#), [Velich](#)<sup>4</sup>), [Gols](#) ([Paul Achs](#), [Gsellmann](#), [Ju-](#)

[ris](#), [Leitner](#), [Anita & Hans Nittnaus](#), [Pittnauer](#), [Preisinger](#), [Heinrich](#), [Judith Beck](#), [Renner](#), [Hans & Christine Nittnaus](#)), [Halbturn](#) ([Schloss Halbturn](#)) und [Illmitz](#) (Weingut [Haider](#), [Tschida](#), [Kracher](#), [Nekowitsch](#), [Lang](#), [Heiss](#), [Opitz](#)). Weitere wichtige Winzer, welche in anderen Gemeinden angesiedelt sind, heissen [Rittsteuer](#) ([Neusiedl am See](#)), [Pöckl](#) ([Mönchhof](#)), [Leo Hillinger](#) ([Jois](#)), [Lentsch](#) ([Podersdorf](#)), [Umathum](#) ([Frauenkirchen](#)). Die Liste mit den Ortsnamen und den Winzern bei den jeweiligen Ortsnamen ist nicht abschliessend und könnte noch länger fortgesetzt werden, dies würde aber den Rahmen dieses Berichtes sprengen.



© ÖWM / Kracher

---

semblagen interessieren. Dieses meines Erachtens völlig dissoziierte Cuvée hat mich nicht überzeugt und scheint mir sogar wie Feuer und Wasser zusammen zu passen. 13/20.

<sup>4</sup> Im Rahmen des Galadiners wurde als Aperó der [TO 2008](#) von [Velich](#) ausgeschenkt. Dieser Wein, dessen Name „See“ auf Ungarisch bedeutet, dürfte die Liebhaber ungewöhnlicher As-

## Tourismusregion Burgenland – die Sonnenseite Österreichs



Neusiedlersee (© ÖWM / Lukan)

alte Haustierrassen wie das [Mangalitzta Schwein](#), [Graurinder](#) die im Nationalpark grasen, [Zander](#), [Wels](#), [Karpfen](#) und [Hechte](#) aus dem Neusiedlersee). Diese lokalen Produkte werden in Weinschenken, Landgastöfen, Restaurants und „Gourmettempeln“ zu aussergewöhnlichen, saisongerechten Kreationen verarbeitet. Auch in



Neusiedlersee-Hügelland, Rust  
© ÖWM / Armin Faber

Das [Burgenland](#) bietet ganzjährig eine sehr grosse Vielfalt an Möglichkeiten. Weite Ebenen, Weingärten, Hügel und Naturlandlandschaften ([1/3 des Burgenlandes steht unter Naturschutz](#), ) mit einem 2500 Kilometern langen, gut ausgebauten [Radwegnetz](#) und [1300 Kilometer Reitwegen](#), der 420 Kilometer umfassenden Lauf & [Walkingarena](#), dem Neusiedler See als [Paradies für Wassersportler](#) und einzigartigem Naturreservat das seit 2001 ein [UNESCO Weltkulturerbe](#) ist und Lebensraum für fast 300 Vogelarten bietet. Viele davon können auf den [Birdwatch-Exkursionen](#) beobachtet werden. Reiche Mineralwasservorkommen aber auch heisses, heilkräftiges Wasser bieten den Rahmen für Wellness und Gesundheit. Verschiedenste Thermenlandschaften bieten vom Tagesbadespass bis hin zum Wellnesspackage das ganze Spektrum (u.A. [Burgenland Therme in Bad Tatzmannsdorf](#), [Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau](#) als Familienparadies, die neue, 2009 eröffnete [St.Martins Therme & Lodge](#) bei Frauenkirchen und für ganzheitliche Heilmethoden, [Bad Sauerbrunn](#)). Ca. 300 Sonnentage im Jahr lassen Naturprodukte von höchster Güte reifen, allen voran Weine die sich im In und Ausland einer sehr grossen Nachfrage erfreuen. Die Qualität der lokalen Küche steht der Weinqualität in nichts nach. Die Burgenländische Küche schöpft aus einer schier unerschöpflichen Fülle an Produkten und Spezialitäten (u.A. 3000 Sorten [Paradeiser](#) und eine wahre Arche Noah an [alten Obstsorten](#),

Sachen Kultur kommt der Besucher des Burgenlandes auf seine Rechnung: Vom [Klangfrühling](#) über die [Seeefestspiele Mörbisch](#), oder die [Opernfestspiele St. Margarethen](#), die [Passionsspiele St.Margrethen](#), die [J:opera Jennersdorf](#) mit Freiluft Operaufführungen auf Schloss Tabor, bis hin zu den [Schlossspielen Kobersdorf](#) und [der Güssinger Kultursommer](#) die Sommertheater bieten. Für Jazz, Rock und Pop empfiehlt sich das [Musikfestival Wiesen](#). An Unterkünften ist vom 5 Stern Betrieb bis zur einfachen Unterkunft (Bett mit Frühstück) die ganze Bandbreite vorhanden. Von Aktivferien und/oder Wellnessferien bis zu Genussreisen und/oder eine Kombination ist alles möglich, es gibt unzählige Angebote.

Um einen Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten und Angebote zu erhalten und um sich eine erste Übersicht zu verschaffen, empfehlen wir folgende Internetseiten: [Burgenland-Info](#) , [Weinburgenland](#) , [Auf zum Wein](#) , [Österreich wein](#) sowie die in diesem Bericht bei den einzelnen Abschnitten verlinkten Webseiten (einfach auf die Hyperlinks klicken).



Burgenland - Weingarten im Frühling (© ÖWM / Rauter)

## Die Weine der Serie „Spätlese/Auslese“

<u>Weingut Strudler</u>	<b>Welschriesling Spätlese 2008</b>	Podersdorf
16.5/20	Traditionsreicher Familienbetrieb, dessen Ziel es ist, sortentypische, der Weinbauregion Seewinkel angepasste Sorten zu kultivieren. Bereits in den Vorkriegsjahren produzierte der Urgroßvater der Familie Wein für den Eigenbedarf, heute erzeugt Johannes Strudler der 3., der bereits mit 20 Jahren den elterlichen Betrieb übernahm, im technisch modernisierten Betrieb klassische und im kleinen Eichenfass ausgebaute Weine. Von Weiss über Rot bis hin zum Süßwein werden alle Weintypen angeboten. Das zeigt sich auch an den Auszeichnungen: Burgenländischer Landeprämierung 2010: 4 Goldmedaillen, Aufnahme im <a href="#">Salon Österreich Wein</a>	
	Von der Süsse her ähnelt dieser Wein einer Auslese. Schönes Zusammenspiel zwischen der Säure und dem Restzucker, ohne jedoch extravagant zu sein. Unkomplizierter Wein, welcher dennoch sehr viel Spass bereitet. 9,9°, 57,7g/l Restzucker, 5,5g/l Säure	

<u>Erbhof Bayer</u>	<b>Muskat Ottonel Spätlese 2009</b>	Donnerskirchen
17/20	Die Familie Bayer bewirtschaftet den „Erbhof“, eines der ältesten Weingüter von Donnerskirchen, dessen Wurzeln bis 1741 zurückreichen. Eine junge Winzerfamilie, innovativ in der Produktion und auf alle Fälle sehr vielseitig (was sich auch in verschiedenen Auszeichnungen wie Burgenländischer Landessieger, Aufnahme im <a href="#">Salon Österreich Wein</a> , A la Carte-Grand Cru Sieger etc. niederschlägt). Sie hat aus einem ehemaligen Bauernhof ein Schmuckstück von Weingut gezaubert und sind Mitglied bei den Winzervereinigungen <a href="#">Leithaberg</a> und <a href="#">Weinquartett</a> .	
	Akazienhonig, Eibisch im Bouquet. Holunder im sehr harmonischen, ausgewogenen Gaumen. Traubige Süsse. Sehr guter Abgang. 10°, 64g/l Restzucker, 5,4 g/l Säure.	

<u>Weingut Franz und Elisabeth Lentsch</u>	<b>Gewürztraminer Spätlese 2009</b>	Podersdorf
16.25/20	Das Motto des in den letzten Jahren stetig modernisierten Betriebes lautet: „nach vorne blicken ... das Werk der Natur vollenden“. Mit modernsten und schonenden Verarbeitungsmethoden werden Weine von hoher Qualität erzeugt. Zahlreiche Auszeichnungen zeugen davon: Burgenländischer Landessieger 2010 (für den Weissburgunder) sowie 9 Goldprämierungen auf verschiedenen Wettbewerben. Auszeichnungen der Weinguides Vinaria, Falstaff und A la Carte runden das Bild ab. Das Weingut Lentsch befindet sich in <a href="#">Podersdorf</a> , direkt am Neusiedlersee. Die klimatischen Vorteile des Sees ermöglichen sowohl die Erzeugung von trockenen Qualitätsweinen wie auch Weine bis in den hohen Prädikatsbereich, Spätlese bis zur TBA. (Qualitätsweine mit unterschiedlich hohem Anteil an natürlichen Restzucker).	
	Parfümiert. Rosennuancen im schön botrytisierten Bouquet. Elegante Süsse im ausgewogenen Gaumen. Unbedingt warten, der Wein befindet sich vor der ersten Trinkreife.	

<a href="#">Weingut Franz und Elisabeth Lentsch</a>	<b>Sämling 88 Auslese 2008</b>	Podersdorf
17/20	Der Sämling 88 (88 ist die Zucht Nummer der Rebsorte) ist auch als Scheurebe bekannt. Die Rebsorte wurde 1916 durch den Dr. <a href="#">Georg Scheu</a> kreiert und resultiert aus der Kreuzung zwischen den Sorten Sylvaner und Riesling.	
	Unbedingt warten, der Wein befindet sich noch vor der ersten Trinkreife. Gelbe Blüten, Glöckchen, sehr offenes Bouquet. Ausgewogener Gaumen mit Löwenzahn. Animierende Säure im Abgang.	

<a href="#">Weingut Köllan, Fam. Schmelzer</a>	<b>Welschriesling Auslese 2008</b>	Gols
17/20	Köllan, auf Hochdeutsch „Kellern“, heisst die Riede, auf welcher die Familie Schmelzer in dritter Generation ihr 15ha grosses Weingut bewirtschaftet. Für Georg Schmelzer spielen die Qualität und die Authentizität seiner Weine die massgebende Rolle. Neun Rebsorten werden kultiviert, die verschiedenen Sorten sind jeweils da gepflanzt worden wo die Eigenschaften des Bodens der Rebsorte am besten entgegenkommen. Das Weingut profitiert vom Mikroklima des nahen Neusiedlersees und den verschiedenen Bodentypen. Dies ermöglicht es, eine breite Palette von Qualitätsweinen von Weiss über Rot bis hin zu den restsüssen Prädikatsweinen zu erzeugen. Das Weingut wurde durch seinen grossartigen, reinsortigen Zweigelt „Fürstliches Prädium“ bekannt der zu den dichtesten und lagerfähigsten dieser Sorte in Österreich zählt. Die Topweine des Weingutes werden erst nach 2 Jahren Flaschereife auf den Markt gebracht (!) .	
	Die Welschriesling Auslese 2008 wird jeden Süssweinliebhaber ansprechen. Kandierte Früchte, dominierende florale Noten im Bouquet. Schöne Balance, ausgewogen von A bis Z, obwohl die Botrytis aktuell noch dominiert. Bei der Landesbewertung 2009 von <a href="#">Falstaff</a> errang diese Welschriesling Auslese den ersten Platz in der Kategorie „Spätlese / Auslese“.	


<a href="#">Weingut Wind</a>	<b>Gewürztraminer Auslese 2008</b>	St. Margarethen
17/20	Die Rebflächen befinden sich an den besten Lagen von St. Margarethen und Rust. Das hervorragende Klima (Einfluss des Neusiedlersees, geschütztes Klima in der „Ruster Arena“), die unterschiedlichen Bodenverhältnisse und die Vielfalt der Traubensorten sind jedes Jahr eine neue Herausforderung und bieten gleichzeitig aber auch die Möglichkeit, grossartige Weine zu erzeugen. Diese Herausforderung wird mit Begeisterung angenommen. Im Betrieb wird Tradition erfolgreich in guten Einklang mit der Moderne gebracht. Die Trauben werden schnell und schonend verarbeitet, auf sauberes Arbeiten wird höchsten Wert gelegt, zudem wird bei den Weinen Wert auf Sortenreinheit gelegt. Verschiedenste Auszeichnungen wie: viele Goldmedaillen an Landes und Bundesprämierungen, regelmässige Aufnahme in den <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> . Auszeichnungen der Weinguides Falstaff und a la Carte zeugen davon.	
	Orangenazetat und bittere Orangen im Bouquet. Unbedingt eine bis zwei Stunden im Voraus entkorken. Komplexer, vielversprechender Gaumen mit Aprikosen. Mittellanger Abgang.	



Quelle: Vinifera-Mundi ausser Weinberg in Gols und Neusiedlersee, beide [ÖWM](#)

## Die Weine der Serie „Linkes Ufer“

Weingut <a href="#">Heidi Schröck</a>	Beerenauslese 2008	Rust
16.5/20	<p>Auf nur 8ha Anbaufläche erzielt Heidi Schröck eine relativ kleine Menge Wein, dafür aber eine sehr feine, hochstehende Qualität. Hohes, kompromissloses Qualitätsstreben ist das Credo von Heidi Schröck. Sie produziert jährlich rund 50.000 Flaschen Weiss und Rotweine sowie Weine mit natürlicher Restsüsse, von der Spätlese bis zum Ruster Ausbruch. Seit einigen Jahren wird sie durch die Amerikanerin Lisa Lawrence im Betrieb tatkräftig unterstützt. Heidi Schröck engagierte sich lange Zeit als Vorsitzende der Vereinigung <a href="#">Cercle Ruster Ausbruch</a> und ist Mitglied in der Winzerinnen Vereinigung <a href="#">11 Frauen und ihre Weine</a>. Das Weingut hat eine lange, lange, Liste an Auszeichnungen die sie von den Weinjournalisten von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Parker, Vinaria, erhalten haben. Zu erwähnen wäre noch, daSs Heidi Schröck 2006 ein Joint-Venture mit Alois Kracher aus Illmitz im Bereich Süsswein begonnen hat, dieses wurde nach dem Tod von Alois Ende 2007 durch seinen Sohn Gerhard fortgesetzt.</p> <p>Cuvee aus Welschriesling und Weisburgunder. Verschlussene Nase. Hat sich nach der ersten Fruchtphase nach der Abfüllung verschlossen. Auch im Gaumen verschlossen. Eine klassische BA ohne Kanten und Ecken die sich aber sicher noch entwickeln wird, dafür wird nach meiner Erfahrung (wie ältere Jahrgänge bei privaten Verkostungen mehr als einmal deutlich gezeigt haben) der Anteil an Welschriesling schon sorgen. Mindestens noch 3 Jahre im Keller liegen lassen.</p>	

Weingut <a href="#">Heidi Schröck</a>	Ruster Ausbruch „Auf den Flügeln der Morgenröte“ 2004	Rust
/	<p>Verschlossen. Will sich weder im Bouquet noch im Gaumen so richtig entschlüsseln lassen. Dementsprechend keine Bewertung im aktuellen Stadium. Potentielle Bewertung in 5 Jahren: 18/20 (aufgrund privat durchgeführter Verkostungen). Flüchtige Säure im Bouquet, kandierte Zitronen, Weihnachtswürze, Zuckerbombe im Gaumen. Hervorragende Säurestruktur, welche den Restzucker hervorragend balanciert. Üppiger, vollmundiger, ja sogar stattlicher Gaumen. Creme brûlée, kandierte Orangen. Geniale Frische. Umwerfender Abgang. Scheint für die Ewigkeit gebaut. Solche Weine sind für mich Meditationsweine, die viel Zeit voraussetzen, will heissen, ein solcher Wein zeigt all seine Facetten nur dann, wenn der Geniesser gewillt ist, genügend Zeit beim Geniessen zu investieren! Unbedingt einige Stunden vor dem Genuss in eine schöne Karaffe umgiessen und im Glas genügend Zeit zum Entwickeln geben.... 220g/l Restzucker.</p>	


Der Neusiedlersee

©ÖWM

Weingut <a href="#">Erwin Tinhof</a>	Beerenauslese 2006	Eisenstadt
17.5/20	<p>Erwin Tinhof begann 1990 mit 6,5 ha Rebfläche, die er von seinem Onkel pachtete. Heute ist er für 11 ha, die er naturnah bewirtschaftet, verantwortlich. Der Grossteil der Reben ist zwischen 15 – 45 Jahre alt und es werden ausschliesslich typisch Österreichische Sorten wie Neuburger, Muskat-Ottonel, Gelber Muskateller, Weißburgunder, Gründer Veltliner, Blaufränkisch, Zweigelt, und St. Laurent bewirtschaftet. Die Trauben werden in mehreren Durchgängen sorgfältig im Weingarten „ausgelesen“ und anschliessend schonend verarbeitet. Die weissen Weine werden nur wenige Stunden, die roten bis zu 4 Wochen auf der Maische vergoren und anschliessend entweder im Stahltank oder im Grossen Holzfass (Rotweine) ausgebaut. Selektionierte Weine werden bis zu 14 Monate in kleinen Holzfässern ausgebaut. Durch diese konsequente Qualitätsphilosophie konnte sich das Weingut rasch einen grossen Kundenkreis im In und Ausland aufbauen. Auszeichnungen durch Falstaff, Wein.Pur sowie Gault Millau.</p>	
	<p>40% Weissburgunder, 40% Welschriesling, 20% Neuburger. 12°, 160g/l Restzucker.  Kandierte Früchte, Würze, Karamell und Dörrfrüchte. Archetyp des grossartigen Süssweins. Im Bouquet lassen sich sogar faszinierende Aromen von Rotbeeren entdecken. Fetter, üppiger, vollmundiger, harmonischer Gaumen mit einer verführerischen Balance zwischen der Frucht, dem Restzucker und der Säure. Sehr langer, zivilisierter Abgang. Unbedingt einige Flaschen kaufen!  Dieser Wein wurde mit 92 Punkten im <a href="#">Falstaff Guide 2009/2010</a> und mit 18,5 Punkten durch Gault Millau bewertet.</p>	

Weingut Wenzel <sup>5</sup> Hauptstraße 29 A-7071Rust am See Telefon: +43 (0) 2685 / 287 <a href="mailto:weinbau.wenzel@utanet.at">weinbau.wenzel@utanet.at</a>	Ruster Ausbruch „Am Fusse des Berges“ 2005	Rust
17.75/20	<p>Das Weingut hat eine über 500 jährige Geschichte und befindet sich seit unzähligen Generationen im Familienbesitz. Das 11 ha grosses Weingut steht unter der Leitung von Michael Wenzel. Es werden jährlich ca. 40000 Flaschen Wein erzeugt, die sich wie folgt aufteilen: 40% Weisswein, 40% Rotwein 20% Süsswein. Bei den Rebsorten werden Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc, Gelber Muskateller, Welschriesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Furmint und Pinot Noir bewirtschaftet. Michael Wenzel arbeitet mit natürlichen Hefen und lehnt gezüchtete Hefestämme ab. Sein Motto "Weinmachen ist ... zeigen was sich verbirgt." Ein grosses, weinkulturelles Verdienst kommt auch Robert Wenzel (Vater von Michael) für seine nimmermüde Tätigkeit, die seit altersher für den Ruster Ausbruch verwendeten Sorten Muskat-Lunel und Furmint spezifischer ungarischer Klonen wieder auszupflanzen und bei seinen Winzerkollegen beliebt zu machen, zu. Süsswein spielte für dieses Weingut schon immer eine sehr wichtige Rolle. Leider sind keine Süssweine die älter als 1947 sind, vorhanden, da die Russischen Besatzer während/nach dem zweiten Weltkrieg alle ausgetrunken oder vernichtet haben obwohl der Grossvater von Michael versuchte, eine Reserve zu verstecken. Das Weingut hat unzählige Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Parker, Vinaria erhalten und war mehrmals im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a>.</p>	
	<p>Assemblage von Welschriesling, Pinot Gris, Sauvignon und Muskateller.  Braucht sehr viel Luft. Wirkt aktuell wie ein Rennwagen, bei welchem die Bremsen voll angezogen sind. Also unbedingt dekantieren. Mit der Luftzufuhr kommen exquisite Noten von Mirabellen, Apfelkuchen, Cidre. Saftiger, lebhafter Gaumen mit viel Schmelz und Klasse. Langer Abgang.</p>	

<sup>5</sup> Das Weingut verfügt nicht über eine eigene Website. Für eine Kontaktaufnahme und weitergehende Auskunftsbegehren ist neben der Postanschrift, Emailadresse auch die Telefonnummer angegeben.

<a href="#">Weingut Tremmel</a>	Ruster Ausbruch 1999	Rust
18/20	<p>Die Gründung des Weingutes ist so etwa um das Jahr 1700 erfolgt. Das 5 ha grosse (sowie 4 ha gepachtete Rebfläche) Weingut steht unter der Leitung von Harald Tremmel, der gleichzeitig auch Obmann des Ruster Weinbauvereins ist. Im Sortenspiegel des Weingutes finden sich Chardonnay, Furmint, Gelber Muskateller, Pinot Gris, Muskat Ottonel, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Welschriesling, Pinot Noir, Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot. Das Weingut ist Mitglied im <a href="#">Cercle Ruster Ausbruch</a> und produziert Ausbruch, wenn es der Jahrgang zulässt. Der Jahrgang 1999 ist ab Weingut nach wie vor erhältlich, geht aber langsam aber sicher zu Ende. Sobald der 1999 ausverkauft ist, wird, der Jahrgang 2004 auf den Markt kommen. Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Vinaria und die Aufnahme in den <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> zeugen von einem hohen Qualitätsniveau der Weine. Das Weingut ist eines der Ruster Weingüter, die gereifte Ruster Ausbrüche zu erschwinglichen Preisen ab Hof verkaufen. Weitere sind Seiler, Schandl, Landauer.</p>	
	<p>Unbedingt belüften oder sogar dekantieren! Ich empfehle umgiessen in eine schöne Karaffe, einige Stunden vor dem Genuss. Breites, tiefes und komplexes Bouquet mit Creme Brûlée, trockenen Aprikosen, Melone und Würze. Die zweite Nase lässt klare Tarte Tatin Noten erscheinen. Ausgezeichnete Balance, frischer, komplexer Gaumen, gerade das Gegenteil von der Plumpheit vieler Süssweine. Sehr langer Abgang mit einem Hauch Würze. Das Finale wirkt besonders ätherisch und vervollständigt das Ganze wunderschön. Unbedingt kaufen!</p>	

<a href="#">Weingut Feiler-Artinger</a>	Ruster Ausbruch Chardonnay Essenz 2006	Rust
19.5/20	<p>Gegründet wurde das Weingut um 1930 durch Gustav und Karoline Feiler. Das Weingut wird heute von der zweiten (Hans und Inge Feiler) und der dritten (Kurt Feiler) Generation gemeinsam geleitet. Für den Keller zeichnet Kurt Feiler verantwortlich. Heute stehen 30 ha im Ertrag, zur Hauptsache (65%) rote Rebsorten. Der Rebsortenspiegel setzt sich bei den roten Sorten aus Blaufränkisch, gefolgt von Zweigelt, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas Pinot Noir sowie Shiraz zusammen. Bei den weissen aus Chardonnay, Weissburgunder, Welschriesling, Traminer, Neuburger, Muskat Ottonel, Sauvignon blanc sowie Ruländer zusammen. Einige Sorten wie z.B. Shiraz oder der Ruhländer werden nicht sortenrein abgefüllt und sind nur zusammen mit anderen Sorten als Cuve erhältlich. Feilers arbeiten <a href="#">biodynamisch</a> und Ihr Credo lautet: „Die Weine sind eine Symbiose aus der Natur, dem Klima, dem Boden und der Persönlichkeit der Menschen, die dahinterstehen!“ Unzählige Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Parker, Vinaria haben sie schon erhalten und jedes Jahr sind die Feilers mit mindestens 1 Wein im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> vertreten. Dies verdeutlicht das ausserordentliche Qualitätsniveau des Betriebes. Das Weingut Feiler-Artinger ist Mitglied im <a href="#">Cercle Ruster Ausbruch</a> und der Vereinigung <a href="#">RWB</a>.</p>	
	<p>Eine Glanzleistung und ein Muss in jedem Keller. Unbedingt belüften oder sogar dekantieren! Ich empfehle umgiessen in eine schöne Karaffe, einige Stunden vor dem Genuss. Öliges, sehr komplexes, tiefsinniges und unerschütterliches Bouquet. Unwahrscheinlich junge Nase. Dörrfrüchte, sehr reife Aprikosen und weitere exotische Früchte, subtile Teenoten. Harmonischer Gaumen, hervorragendes Zusammenspiel zwischen der Mineralität, der gigantischen Botrytis und der riesigen Säure. Ultrakonzentriert. Unendlicher Abgang. Unbedingt kaufen! 6,5°, 382,4g/l Restzucker, 11,7g/l Säure</p>	

## Weingut Ernst Triebaumer

## **Ruster Ausbruch Essenz 1998**

Rust

18.5/20

Der erste Triebaumer ist 1691 im Zuge der Gegenreformation als lutherischer Religionsflüchtling in Rust eingewandert. Durch die Heirat mit einer Weinbauerstochter wurde der Wein über die Zeit ein immer bestimmenderes Thema des Familienbetriebes. Triebaumers bewirtschaften Ihre Weingärten naturnah und achten auf den Einklang mit der Natur. Die Begrünung zwischen den Rebzeilen bleibt grösstenteils erhalten, die Böden werden mit Strohkompost versorgt um den Bodenhaushalt positiv zu beeinflussen. Kurz: Die Böden sollen gesund bleiben und das Bodenleben vielfältig sein. Die Weingärten sind zu 75% mit Rotweinstöcken bepflanzt, das Hauptaugenmerk liegt auf der Sorte Blaufränkisch. Mit dem Mariental (sortenreiner Blaufränkisch aus der Lage Mariental) wurden denn auch grosse Erfolge gefeiert. Cabernet Sauvignon, St.Laurent und Merlot ergänzen das Sortenangebot der Rotweine. Bei den Weissweinen dominiert die Sorte Chardonnay, gefolgt von Sauvignon Blanc, Welschriesling, Gelbem Muskateller und Grünem Veltliner. In geeigneten Jahren wird die Erzeugung von Süssweinen angestrebt. Der traditionelle Ruster Ausbruch ist die Krönung dieses Bemühens. Zahlreiche Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Parker, Vinaria und „wo isst Österreich“ haben sie schon erhalten und oft sind die Triebaumers im [Salon Österreichischer Wein](#) in den vorderen Rängen vertreten. Dies verdeutlicht das ausserordentliche Qualitätsniveau. Sie sind zudem Mitglied im [Cercle Ruster Ausbruch](#) und im Verein [RWB](#).

Ziemlich florales Bouquet, üppige Botrytisnoten, Rauchnoten, Backkuchen. Extrem delikater und verführerischer Gaumen. Aprikosen und exotische Früchte, etwas Creme brulée im lang anhaltenden Abgang. Auch wenn dieser Wein schon 12 jähig ist, ist er für mich erst am Beginn seiner Trinkreife. Es empfiehlt sich, den Wein zu belüften oder sogar zu dekantieren! Ich empfehle einige Stunden vor dem Genuss das umgiessen in eine schöne Karaffe.



©die vier Bilder: [ÖWM](#) / Kohl

## Die Weine der Serie „Rechtes Ufer“

Weingut <a href="#">Velich</a>	Muskat Ottonel Beerenauslese 2006	Apetlon
15/20	<p>Das Weingut Velich wurde von Otto Velich 1933 in Apetlon gegründet und liegt im Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel. Velich produziert ausschließlich Weißweine (60000 Flaschen pro Jahr bei 9 ha Rebfläche), welche in dieser Gegend eine lange Tradition haben (Chardonnay, Muskat-Ottonel, Welschriesling). Die Weine werden im Weingut lange auf der Hefe belassen, die meisten werden zudem im Holz ausgebaut. Es werden nur natürliche Hefen aus dem Weingarten verwendet. Die Weine werden frühestens zwei Jahre nach der Ernte verkauft, erst dann haben sie sich zu einem harmonischen Ganzen zusammengefügt. Velich ist Mitglied im Verein <a href="#">RWB</a>. Tiglat hat Velich international bekannt gemacht. Diese Einzeltage (Chardonnay) wurde bereits im Jahr 1959 gepflanzt. „Tiglat“ ist ein alter Mundart-Ausdruck für einen kleinen Teil der Riede. Das Weingut hat Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Parker und Vinaria erhalten und war schon im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a>.</p>	
	<p>Trauben an der Grenze der Überreife. Oxydativ ausgebaut, wobei dies anscheinend nicht absichtlich gemacht wurde. Etwas Sherry-artiges und unter dem Niveau, das man für eine Beerenauslese erwartet. Robert Parker bewertet diesen Wein mit 89-90/100.</p>	

<a href="#">Weingut Haider</a>	Chardonnay TBA 2008	Illmitz
18.25/20	<p>Das Weingut Haider besteht bereits seit 1870 und wird in der vierten Generation durch Gerhard und Silvia sowie Martin (dritte Generation und Senior-Winzer), geführt. 12 ha Weingärten, je nach Lage auf Sand-, Schotter- oder schwarzer Erde Böden die mit Riesling, Grüner Veltliner, Welschriesling und Chardonnay sowie bei den roten Sorten mit Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet-Savignon, Merlot sowie St.Laurent bepflanzt sind. Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Vinaria und die Aufnahme in den <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> zeugen von einem hohen Qualitätsniveau der Weine. Motto des Betriebes (Zitat Webseite): „Für uns ist Wein Lebenskunst, die sich auch auf den Freund und Genießer unserer Weine übertragen soll. Frucht, Geschmackstiefe und Harmonie sollen stets unsere Weine prägen, denn gegen Kritik kann man sich wehren, gegen Lob ist man machtlos.“ Was mich persönlich bei den Illmitzer Winzern immer wieder freut: viele grosse Süssweinmacher wie Kracher, Tschida, Heider, Nekovitsch, Lang, Heiss haben z.T. die Reben nebeneinander und trotzdem erzeugt jeder seinen eigenen, unverwechselbaren Weinstil, alle haben Ihre Persönlichkeit und unverwechselbare Charakteristik!</p>	
	<p>Grossartiges, offenes Bouquet mit feinen Aromen von Blütenhonig und gelben Früchten (u.a. Bananen von Guadeloupe). Der Gaumen zeigt sich besonders elegant und harmonisch, das Zusammenspiel zwischen der Frucht (wiederum diese Bananen) und der delikaten Säure erweist sich als besonders gelungen. Langer Abgang und ein beeindruckendes Lagerungspotential. Unbedingt kaufen.</p>	



<u>Weingut Haider</u>	Sämling 88 TBA 2008	Illmitz
18.5/20	<p>Phänomenal komplexes Bouquet mit einer aromatischen Explosion: Mandarinen und weitere Zitrusfrüchte, Blütenhonig, Botrytiswürze,... Umwerfender Gaumen mit sehr viel Saft, Ausgewogenheit, exotischen Früchten, perfekter Balance zwischen der lebhaften Säure und dem Restzucker. Komplexe Aromen, welche sich bis im Abgang ausbreiten. Verführerische salzige Note im Abgang, ein sensationeller Wein, welcher einen guten Platz in jedem Keller verdient. Ein Mal mehr beweist uns Gerhard Haider, welcher die vierte Winzergeneration der Familie vertritt, dass er seine Kunst beherrscht.</p> <p>Dieser Wein wurde durch Falstaff mit 96/100 bewertet.</p>	

<u>Kracher</u>	Grande Cuvée Nouvelle Vague TBA 2006	Illmitz
17/20 (Stadium heute, Potential in einigen Jahren 19/20)	<p>Alois Kracher Senior begann 1944 als 16 Jähriger erstmalig, Wein zu produzieren da er der einzige anwesende Mann im Betrieb war und alleine die Ernte einbringen musste. Der Familienbetrieb war dannzumal noch ein gemischter Landwirtschaftsbetrieb. 1950 heiratete er und während den nächsten Jahrzehnten führten er und seine Frau den Betrieb der sich schliesslich ganz auf Wein konzentrierte. Nach wie vor legendär sind die Süssweine der Jahrgänge 1979 und 1981. Sein Sohn Alois arbeitete als Chemiker in der Pharmaindustrie und zeichnete seit dem Jahrgang 1981 im Nebenberuf für die Weine verantwortlich. Von vielen wurde die Vision von Alois jun., dass Süssweine aus dem Seewinkel zur Weltspitze im Süssweinebereich gehören, belächelt. Diese Meinung bildete er sich auf verschiedensten Reisen in die verschiedenen Süssweingebiete wo er die bekanntesten Betriebe besuchte. Mit dem Weinskandal von 1985 schwor sich Alois jun., dass er es nun erst Recht allen zeigen würde. Dieser unbändige Willen zeigte bald Erfolg: Mit dem Jahrgang 1991 schrieb Janice Robinson im Wine Spectator „kracher is playing with the big boys“ 1994 wurde er zum Winemaker of the Year bei der International Wine Challenge in London, verliehen vom Wine Magazine, gekürt (Diesen Titel hat er noch 6x erhalten). Viele weitere Ehrungen und Auszeichnungen folgten. Legendär sind die Jahrgänge 1995, wo 15(!) verschiedene Trockenbeerenauslesen erzeugt wurden. Alle Weine dieses Jahrgangs wurden von Parker mit über 90 Punkten bewertet, eine Sensation! Weitere exzellente - sehr gute Jahrgänge sind 1998,1999,2000,2001,2002,2006,2007. Seit dem Jahr 2001 ist mit Gerhard, seinem Sohn die dritte Generation im Betrieb tätig. Er verbrachte viel Zeit sowohl mit seinem Grossvater in den Weingärten wie auch mit Alois im Keller und auf Reisen zu Messen und zu Kunden. Anfangs Dezember 2007 verstarb Alois Kracher jun. im Alter von nur 48 Jahren an einem Pankreastumor. Sein Vater nur drei Jahre später, auch an Krebs.</p> <p>Die heutige Betriebsgrösse ist ca. 30 ha, es werden Zweigelt, Pinot Gris, Traminer, Gewürztraminer, Chardonnay, Welschriesling, Scheurebe, Bouvier, Muskat-Otonel, Rosenmuskateller (der aber nur als Tafelwein verkauft werden darf, da die Sorte in Österreich nicht zugelassen ist) angebaut. Das Weingut ist Mitglied bei RWB.</p> <p>Kandierte Kirschen im aktuell etwas eindimensionalen Bouquet. Holzwürze, Aprikosen, Nüssen, das Ganze wird noch viel Zeit beanspruchen, um sich zu harmonisieren. Saftiger, ausgewogener, finessenreicher Gaumen mit vielen exotischen Früchten und der gleichen Holzwürze wie in der Nase. Sehr langer Abgang. Ein stolzer Vertreter der Kollektion und erneut ein genialer Wein eines ausserordentlichen Winzers.</p> <p>Robert Parker hat diesen Wein mit 94/100, <a href="#">Falstaff</a> mit 95/100 bewertet.</p> <p>70 % Chardonnay und 30 % Welschriesling. 11.5° Alkohol, 190,7g/l Restzucker, 7,1g/l Säure</p>	




Hintergrund: Im Weinberg von Kracher (©[ÖWM](#) / Kracher). Unten links: Rund um Rust bilden die Hügel einen kleinen Kessel, der in der Literatur seit jeher als "Amphitheater" beschrieben wird (© [Feiler-Artinger](#))

. Oben rechts: Herbert Triebaumer und Gattin


Weingut <a href="#">Schloss Halbturn</a>	Grand Vin TBA 2002	Halbturn
18.25/20	<p>Schloss Halbturn, der bedeutendste Barockbau des Burgenlandes, diente einst dem Kaiserhaus als Jagd- und Sommerresidenz. Die Wiege des Weinguts von Schloss Halbturn wurde in Jois (Jungenberg) begründet. Hier errichteten die Grafen Poth im Jahre 1214 durch den Kauf von 14 Kurien die ersten Weingärten der Herrschaft Ungarisch-Altenburg. Doch machen wir nun einen Sprung in der Zeitlinie in die Gegenwart:</p> <p>Im Jahr 2001 wurde dieser Traditionsbetrieb nahe der ungarischen Grenze mit grösstem Ehrgeiz umstrukturiert. Auf Initiative von Baronin Marietheres Waldbott-Bassenheim und unter der Leitung von Markus Graf zu Königsegg-Aulendorf, scheute man weder Kosten noch Mühen, um Schloss Halbturn wieder an die Spitzenweingüter des Landes heran zu führen. Ein Grossteil des rund 50ha umfassenden Weinguts wurden gerodet und neu ausgepflanzt. Darüber hinaus wurden die historischen Terrassen am Jungenberg revitalisiert. Auf der Lage Wittmannshof , 40 ha (Bodenprofil: Rot-schotterboden mit eingelagerten Kalksedimentschichten) werden Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir, St. Laurent, Cabernet, Merlot, Chardonnay angebaut, auf der Lage Jungenberg 10 ha (Bodenprofil: Muschelkalkboden mit Schieferschichten und hohem Tongehalt, Quarz ) die Sorten Pinot Noir, Blaufränkisch, Cabernet, Merlot, Riesling und auf der Lage Leithaberg 3,5 ha (Bodenprofil: Gneis und Glimmerschiefer im Kern, verfestigter tertiärer Muschelkalk (sog. „Leithakalk“), Lehm und schwarze Erde) werden Chardonnay, Grüner Veltliner, Sauvignon blanc angebaut. Verschiedene Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Parker, Vinaria und „wo isst Österreich“ zeugen von einem hohen Qualitätsniveau.</p>	
	<p>Sehr komplexes, tiefsinniges und frisches Bouquet, welches an einen Fruchtkorb erinnert. Obwohl dieser Wein noch ziemlich verschlossen ist (unbedingt lange im Voraus öffnen oder sogar dekantieren), sind die Aromen von Quitten, Ananas, saftigen Birnen, Bananen, Aprikosen, Creme brûlée, usw. klar erkennbar. Es wäre bestimmt spannend, einem Nez (Parfumerzeuger) diesen Wein zur Analyse zu geben. Fetter Gaumen mit exquisiter Balance zwischen dem Restzucker und der würzigen Säure. Unwahrscheinlicher Abgang. Unbedingt kaufen! Dieser Wein dürfte noch sehr lange Spass bereiten. Die Weine vom <a href="#">Schloss Halbturn</a> werden immer durch Falstaff mit sehr hohen Noten bewertet.</p> <p>9° Alkohol, 268,2g/l Restzucker und 8,8g/l Säure</p>	

Weingut <a href="#">Hans Nittnaus</a>	Zweigelt TBA 2007	Gols
17.5/20	<p>Das Weingut wurde 1985 von Anita und Hans Nittnaus übernommen und auf Vordermann gebracht. Die Betriebsgrösse beträgt 35 ha und besteht aus den verschiedenen Lagen Tannenberg, Beginn des Leithagebirges (Blaufränkisch), Greiner, Leithagebirge bei Jois (Blaufränkisch, Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Blanc), Heideboden (Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Blanc), Kurzberg (Pinot Noir), zudem werden ein rotes Cuvée sowie ein Zweigelt ohne Lagenherkunftsbezeichnung abgefüllt. Das Weingut ist Mitglied bei den <a href="#">Pannobile Winzern</a>. Zahlreiche Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Parker, Vinaria und „wo isst Österreich“ haben sie schon erhalten und im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> sind auch Weine gekürt worden.</p> <p>Kräftige Ziegelrote Farbe. Zunächst entwickeln sich unharmonische Noten im Bouquet, welche darauf hinweisen, dass dieser reinsortige Wein aus dem Zweigelt sehr viel Luft braucht. Nach einer Weile lassen sich die sauberen Aromen von Kirschen und Holzvanille klar erkennen. Vollmundiger, ausgewogener Gaumen mit vielen Rotbeeren, aber auch Honignoten, spannendes und harmonisches Gesamtbild, stützende Säure. Langer Abgang. Für die Liebhaber grossartiger Spezialitäten ein Muss.</p> <p>10° Alkohol, 223,3g/l Restzucker, 6,2g/l Säure.</p>	

## Die Weine der Serie „Edelsüsse Besonderheiten“

<u>Magdalenhof</u> Kaiser	Muskat Ottonel Eiswein 2007	Kleinhöflein
16/20 (?)	Seit 1992 führt Stefan Kaiser gemeinsam mit seiner Frau Regina und seinen Eltern das Familienweingut Magdalenhof das auf eine dreihundertjährige Geschichte zurückblicken kann.. Es umfaßt eine Anbaufläche von ca. 5 ha. Die Hauptweinsorten sind Welschriesling, Chardonnay, Weißburgunder, Muskat Ottonel, Blaufränkisch Zweigelt. Die Weißweine werden zu trockenen, fruchtigen sowie zu edelsüßen Prädikatsweinen ausgebaut. Bei den Rotweinen wird auf eine samtige, vollmundige Linie gesetzt. Die Weingärten liegen im pannonischen Klimaraum an den Südhängen des Leithagebirges. Die Reben gedeihen auf schweren Lößböden. Diese haben die Fähigkeit, Wasser gut zu speichern und bringen daher besonders fruchtige Weine hervor. Es wird eine naturnahe Bewirtschaftung der Weingärten durch kontrollierten und integrierten Pflanzenbau gesetzt. Aufgrund der schonenden Bodenbearbeitung und dem Einsatz von Raubmilben konnte die Verwendung von Spritzmittel stark verringert werden (Auf Kunstdünger wird gänzlich verzichtet.)	
	Muskatton und exotische Früchte im Bouquet. Leider herrschen komische, seifige Noten im Gaumen, welche auf eine fehlerhafte Flasche hinweisen. 10,2° Alkohol, 171,9g/l Restzucker und 7,1g/l Säure	

<u>Weingut Erich Scheiblhofer</u>	Chardonnay Eiswein „Millenium“ 1999	Andau
16/20	In Andau, dem östlichsten Weinbauort Österreichs, befindet sich das 30 ha grosse Weingut Scheiblhofer. Erich Scheiblhofer ist ein junger Winemaker der neuen Generation der an verschiedenen Stationen im Ausland Erfahrungen gesammelt hat, die er nun in den Betrieb einfließen lässt. Mit seinem Bruder steht ihm ein Ingenieur für Lebensmittel und Biotechnologie zur Seite. Am Hitzepol Österreichs, den Andauer Lagen, findet Erich Scheiblhofer die besten Voraussetzungen für seine kräftigen, aber stets fruchtbetonten Rotweine. Auf nationalen und internationalen Prämierungen führt der Zweigelt Prädium immer die Erfolgslisten an. 2007 wurde das Weingut Scheiblhofer bereits zum 3. Mal mit dem internationalen Titel „winery of the year“ ausgezeichnet. Im Sortenspiegel befinden sich Chardonnay, Traminer, Grüner Veltliner, Muskat Ottonel, Sauvignon Blanc, Welschriesling. Bei den roten Sorten: Pinot Noir, Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Roesler, Syrah und St. Laurent. Die Weine werden nach den Möglichkeiten des Jahrganges ausgebaut, vom Kabinett über Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese bis hin zum Eiswein. Zahlreiche Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, an der International Wine Challenge (Wine & Spirit) haben sie schon erhalten und im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> sind auch etliche Weine gekürt worden.	
	Zunächst kräftiges und zugleich elegantes Bouquet, obwohl die Sekundäraromen zu reif wirken. Der Abgang ist auch nicht unbedingt überzeugend.	

<u>Weingut Gerhard N</u> <u>ekowitsch</u>	Schilfwein „The Red One“ 2006	Illmitz
	16/20	<p>Seit 1990 wird der 4 ha (+1 ha Pacht) grosse Betrieb von Gerhard N</p> <p>ekowitsch nebenerwerblich geführt. Gerhard kam durch Alois Kracher zum Weinmachen, denn dieser hat ihn dazu überredet und dann in die Geheimnisse der Süssweinswelt eingeführt und immer mit Rat und Tat unterstützt. Die Spezialität des Betriebes sind die Schilfweine. Nur ganz gesundes Traubengut wird nach der Ernte auf Schilfstroh gelagert. Durch die lange Lagerung wird den Trauben Wasser entzogen (Verdunstung) und der Traubenmost wird auf natürliche Weise konzentriert. Bedingung ist ein akribisches Arbeiten, es muss peinlich genau darauf geachtet werden, das a) keine Insekten zum Traubenmaterial Zugang finden und b) es dürfen sich unter keinen Umständen durch Feuchtigkeit Schimmel oder andere Pilzkrankheiten ausbreiten. Zahlreiche Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Vinaria, Wine advocate und „wo isst Österreich“ hat er schon erhalten und im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> sind mehrere seiner Weine gekürt worden.</p>
		<p>Wein aus voll reifen Beeren, die vor dem Abpressen mindestens drei Monate auf Schilf gelagert wurden. Durch diesen Konzentrationsprozess (Eintrocknen der Beeren) wird das nötige Mindestmostgewicht von 25° <a href="#">KMW</a> erreicht. Dieser Wein, eine Assemblage von Blaufränkisch und von Zweigelt, ist eindeutig zu jung! Dies wird durch sein Bouquet nach Lack, Rotbeeren und Kräutern bestätigt. The Red One befindet sich aktuell in einer sehr schwierigen Phase oder er ist zu spät in die Schweiz gesandt worden (und hat den Transport nicht wegstecken können). Dieser Wein wurde mit 91-93/100 durch Falstaff bewertet.</p>

<u>The Opitz Winery</u>	Muskat Ottonel Schilfwein 2004	Illmitz
16/20	<p>Willi Opitz, ein umtriebiger Winzer, der Marketingtechnisch exzellente Ideen im Weinmarketing umgesetzt hat (und weswegen er von manchen Berufskollegen etwas wie eine „Persona non grata“ behandelt wird), hat 1995 seinen Job bei einem internationalen Lebensmittelkonzern aufgegeben um nur noch Wein zu machen. Erste Erfolge zeigten sich unmittelbar in Form einer Partnerschaft mit dem F1 Team Mac Laren Mercedes (es gab Weine die nach dem Team benannt wurden). Am 4. November 1996 (US-Wahltag) wurde ein Süsswein gelesen und zu Ehren der Wiederwahl von Bill Clinton „Mr. President“ genannt. Eine Kiste davon wurde ans Weisse Haus gesandt, Clinton revanchierte sich mit Dankschreiben und besuchte 2001 persönlich das Weingut. Ein Süsswein wird bei British Airways in der First Class ausgeschenkt, andere sind bei Harrods erhältlich, die Liste könnte noch lange weitergeführt werden. Auch verschiedene Auszeichnungen von A La Carte, Falstaff, Gault Millau, Vinaria, Wine spectator hat er schon erhalten und im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> sind mehrere Weine des 17ha grossen Weingutes gekürt worden. Der Rebsortenspiegel beinhaltet von Traminer über Grauburgunder, Muskat Ottonel, Scheurebe, Weißburgunder bis hin zu Blauburgunder, Blaufränkisch, Merlot und St. Laurent.</p> <p>Da wir diesen Wein bereits kennen, wissen wir, dass seine Bewertung 17.5/20 sein sollte. Die Trauben werden vor dem Abpressen mindestens drei Monate auf Schilfmatten gelagert und danach gepresst. Rosenblüten, Honig und Zitrusfrucht im delikaten Bouquet. Der Gaumen zeigt sich aktuell relativ dissoziiert. Dementsprechend empfehlen wir, noch fünf bis zehn Jahre zu warten, dann wird der Wein in der ersten Trinkreife sein. 13° Alkohol, 123g/l Restzucker.</p>	

<a href="#">Weingut Gesellmann</a>	<b>Welschriesling Eiswein 2007</b>	Deutschkreutz
17/20	Ein Weingut in einer Rotweingegend. Die Gegend um Deutschkreutz wird auch Blaufränkischland genannt. Der Eiswein wird jedes Jahr, wenn es die Natur zulässt (Temperaturen -7 Grad und tiefer) erzeugt. Der Ursprung des 28ha grossen Weingutes kann auf Urkunden bis ins Jahr 1767 zurückverfolgt werden. Die Blütezeit jedoch begann erst in den 1980er Jahren, als internationale Sorten ausgepflanzt wurden und mit Barriques zu experimentieren begonnen wurde.	
	Florales Bouquet, schöne Balance, frischer und vollmundiger Gaumen.	

## Die Weine der Serie „Schlossweingut Esterhazy, Eisenstadt“

<a href="#">Schlossweingut Esterhazy</a>	<b>Blaufränkisch Eiswein 2008</b>	Eisenstadt
18/20	Über Jahrhunderte reichen die kulturellen Leistungen der Fürsten Esterházy im pannonischen Raum. Sie errichteten nicht nur prächtige Bauten, sie waren auch Kunstsammler und großzügige Mäzene, schon Goethe sprach vom Feenreich der Esterházy. Seit 250 Jahren widmet sich das Haus Esterházy dem Weinbau im Burgenland mit Top-Lagen im Zentrum des Weinbaugebietes Neusiedlersee-Hügelland, an den Südhängen des Leithabergs und des Ruster Hügellandes. In den letzten Jahren wurde in die Vinifikation investiert und außerhalb von Eisenstadt ein neues Weingut in die Landschaft gesetzt, das mit der modernsten Technik zur Weinbereitung ausgestattet ist. Das Weingut umfasst heute 65 ha eigene Rebflächen wo Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Welschriesling, und bei den roten Sorten Blauburgunder, Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot bewirtschaftet werden. Auch verschiedene Auszeichnungen von A La Carte, Decanter World Wine Awards, Falstaff, Gault Millau, International Wine Challenge (Wine & Spirit) Vinaria, hat das Weingut schon erhalten und im <a href="#">Salon Österreichischer Wein</a> sind mehrere Weine des Weingutes gekürt worden.	
	Dieser Wein wurde am 8. Jänner um 3 Uhr früh bei minus 8° gelesen. Anschliessend wurde diese selektive Handlese sehr langsam, insgesamt mehr als zwei Monate, vergoren. Eine Ernteertrag von 300 l/ha. Honig und Feldwiesenblumen im verführerischen, delikaten und homogenen Bouquet. Harmonischer, ausgewogener, sinnlicher Gaumen, welcher diesen Wein unwiderstehlich macht. Lang anhaltender Abgang. Unbedingt kaufen!	

<a href="#">Schlossweingut Esterhazy</a>	<b>Cuvée TBA 2008</b>	Eisenstadt
19/20	Ein kolossaler Wein! Dörrfrüchte, Orangen, Honig, exotische Früchte, die Aromen wirken einfach vielschichtig, komplex und irgendwie verführerisch. Man könnte lange daran riechen, ohne sich dabei zu ermüden, wie es bei vielen, zu plumpen Süsseinen geschieht. Der Gaumen ist vollmundig, elegant, fruchtig, wiederum exotisch, ultrakonzentriert (ohne dekadent zu werden), mit der stützenden Säure wunderschön ausgewogen. Die Cuvée TBA vom Schloss Esterházy gehört zu den Erzeugnissen, welche die süssen Weine aus Österreich zu den besten Süsseinen der Welt machen. Kaufen und im Verlauf der nächsten 20 Jahre geniessen.	

## Die Weine des Galadiners

<u>Weingut Franz und Elisabeth Lentsch</u>	Gewürtztraminer Spätlese 2008
16.5/20	<p>Zu einer authentischen Foie gras besteht der typische Fehler darin, einen fetten Süsswein (Sauternes, BA, TBA) auszuschenken. Sogar die Franzosen begehen diesen Fehler sehr oft, obwohl diese Speise nach einem leichten, lebhaften, bekömmlichen Süsswein verlangt. Im ersten Gang von <a href="#">Nicholas Tsiknakos</a>, dem Chefkoch vom Carlton, Zürich, wurde die Gefahr, eine zu schwere Kombination zu kredenzen, sogar noch durch eine Cremeschnitte und konfierten Kürbis verstärkt. Die Üppigkeit der Speise wurde durch die Bekömmlichkeit und den minimalen Restzucker der Spätlese vom Weingut Lentsch perfekt abgefangen, während sich die aromatischen Komplexität, einerseits des Gangs, andererseits des Gewürtztraminers (frischer Rosenduft) perfekt ergänzten.</p> <p>Die angegebene Bewertung bezieht sich ausschliesslich auf den Wein.</p>

### Erster Gang:

Crèmeschnitte von Gänseleber mit Fasanenbrust  
Kastanien-Caramello und konfiertes Kürbis

### Zweiter Gang:

Rucola-Ricotta-Ravioli  
mit Parmesanschaum und Schokoladenflocken

Schlossweingut <a href="#">Esterhazy</a>	Beerenauslese 2008
17.5/20	<p>Mit dem zweiten Gang wurde der Akzent auf das Zusammenspiel zwischen der Säure der Speise und derjenigen des Weins gesetzt. In diesem Sinne darf von Erfolg gesprochen werden. Ausserdem bietet die Schokolade in der Regel immer wunderschöne Kombinationsmöglichkeiten: Wenn mehr Säure vorhanden sein müsste, genügt es, anstatt eine traditionelle (und oft langweilige) Milkschokolade auszuwählen, eine zu verwenden, bei welcher der Kakaoanteil deutlich höher ist. Es ist dann nicht notwendig, die traditionellen Schokoladen der Grande Gastronomie (z.B. <a href="#">Valrhona</a>, <a href="#">Van Houten</a> oder <a href="#">Barry Callebaut</a>), oder diejenigen der kreativsten Chocolatiers der Welt (z.B. <a href="#">Jean Paul Hévin</a> und <a href="#">François Pralus</a> in Paris, <a href="#">Fabrice Gillotte</a> in Dijon oder <a href="#">Sukerbuyc</a> in Brügge –Pierre <a href="#">Marcolini</a> und <a href="#">Pierre Hermé</a>, meine bevorzugten Chocolatiers vertreiben leider keine Schokolade zum kochen-) zu benutzen, wir finden auch in der Schweiz eine hervorragende Auswahl (u.a. <a href="#">Vollenweider</a> und <a href="#">Läderach</a>).</p> <p>Die Beerenauslese 2008 vom Schloss Esterházy ist eine sehr gelungene Assemblage von Traminer und Scheurebe (mit einem sehr kleinen Ertrag von nur 600l/ha) und überzeugt durch ihr delikates Bouquet nach Rosinen und ihren samtigen Gaumen mit viel Schmelz.</p>



©Schlossweingut Esterhazy

**Weingut Haider****Zweigelt TBA 1995**

18/20

Sich über feine Speisen zu unterhalten, kann gelegentlich heikel werden. Über den vierten Gang hätte lange gesprochen werden können. Wenn auch die Speise visuell attraktiv war, erwies sie sich als relativ schwer und überfuhr somit den Zweigelt TBA 1995 vom Weingut Haider etwas (allerdings divergierten die Meinungen diesbezüglich an unserem Tisch ziemlich auseinander!). In der Nase herrlich nach Erdbeermarmelade duftend, mit einem feinen Hauch nach Pfeffer im Nachschwung. Am Gaumen wunderschön üppig, gut stützende Säure die für mich sehr gut mit den Aromen des Fleisches und seiner Sauce harmonierte und die Aromen des Weines gut einband. (Leider war ein Teil des Fleisches auf meinem Teller nicht ganz auf der optimalen Garstufe, es war noch ziemlich saignant!) Im langen Abgang zeigte sich, wieso Süsswein mit einem Fleischgericht eine sehr gute Kombination sein kann, nur sind unsere Geschmacksvorstellungen halt sehr oft auf andere Muster festgefahren: trockenen Rotwein zum roten Fleisch! Das dem nicht so sein muss, hat dieser Gang für mich mehr als eindrücklich bewiesen.

**Dritter Gang:**

Rehkarree mit Schokoladenjus  
getrüffelte Serviettenknödel  
und Gemüse-Gargouillou

**Vierter Gang:**

Dreierlei vom reifen Schweizerkäse  
mit Honig und Goldstaub

**Fünfter Gang:**

Rendezvous von weisser und schwarzer  
Schokolade mit Himbeerfrappé

**Weingut Heidi Schröck****Ruster Ausbruch Turner 2004**

18,5–19/20

Hoffentlich sind unsere österreichischen Tischnachbarn unserer Empfehlung gefolgt. Wenn dem so war, waren sie am nächsten Morgen im Zürcher Hauptbahnhof, um aus einer repräsentativen Schweizer Käseauswahl etwas zu kaufen. Denn der vierte Gang wird bestimmt nicht in die Annalen der Grande Gastronomie eingehen! Wir lehnen jegliche Polemik ab und schreiben dementsprechend nichts über diesen Gang.

Explosives, jungdliches Bouquet nach Pfirsich, kandierter Orange, Aprikot- und Zitrusfrucht marmelade, Caramel, Creme brûlée, Botrytiswürze... Einfach genial! Der reinsortige Furmint offenbart sich mit Warmherzigkeit und darf, sei es nur wegen seinem grossartigen Bouquet, in keinem Keller fehlen. Der Gaumen zeigt sich fett, buttrig, vollmundig, delikates, verführerisch und die Art, wie die 14° Alkohol eingebunden sind, beeindruckt. Der Abgang vervollständigt unser „Impression de bonheur“. Unverzichtbar! Allerdings dürften einige zusätzliche Jahre Kellerruhe diesem Wein nicht schaden, im Gegenteil! Robert Parker hat den Turner 2004 mit 94/100 und Gault-Millau mit 18.5/20 bewertet.

**Winzer Donnerskirchen Welchriesling TBA 1976**Keine  
Bewertung

Eigentlich wurde die Welschriesling TBA 1976 auf dem [Freiherr von Leisser](#)'schen Gutshof vinifiziert, welcher seit 1622 im Besitz der [Familie Esterhazy](#) steht. Mit diesem Gang ging es nicht ausschliesslich darum zu beweisen, wie grossartig sich ein burgenländischer Süsswein und ein gelungener, raffinierter Nachtisch kombinieren lassen, sondern auch darum, die Lagerfähigkeit der süssen Erzeugnisse des österreichischen Weingebiets aufzuzeigen. Obwohl diese TBA den Eindruck übermittelte, im Bouquet den Geist aufgegeben zu haben, überzeugte sie durch ihren delikaten, ausgewogenen, ja sogar komplexen Gaumen. Ein grosser Moment Geschichte und eine Aufmunterung, eine weitere Flasche zu verkosten.

Autoren : Urs Senn & Jean François Guyard  
28. Dezember 2010



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://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.