



©Kirchknopf

New Faces

Das Weingut Kirchknopf

Am 11. September 2018 präsentierten 40 Winzerinnen und Winzer unter der Leitung der österreichischen Wein Marketing Organisation ([ÖWM](#)) ihr Portfolio im Rahmen einer Veranstaltung namens "New Faces" im modernen Ambiente des Restaurants Gustav in Zürich. Die Veranstaltung, welche die Winzer schon nach Berlin und Hamburg führte, hat zum Ziel, einem Fachpublikum die Vielfalt und die hochstehende Qualität der Weine aus verschiedenen DAC Gebieten vorzustellen. Die teilnehmenden Produzenten sind zum Zeitpunkt dieser Veranstaltung weder am deutschen noch am Schweizer Markt vertreten. Daher sind sie auf der Suche nach einem ersten, lokalen Partner (Importeur), am 11. September in Zürich demzufolge für den Schweizer Markt. Willi Klinger, der innovative Geschäftsführer der ÖWM, nimmt folgendermassen Stellung zur Positionierung der Winzer: „Jeder Winzer muss seine eigene Linie finden; feine Korrekturen sind im Laufe der Zeit notwendig, radikale Stilwechsel jedoch mit Risiko verbunden“. Gerade das bildet die Stärke der Teilnehmenden des "New Faces" Anlasses.

Während der Veranstaltung haben wir verschiedene Erzeugnisse teilnehmender Weingüter verkostet und möchten Ihnen nun das vielversprechende Weingut Kirchknopf ([Link](#)) in Eisenstadt-Kleinhöflein, am Neusiedlersee, präsentieren.

Das Weingut

Der junge, 1990 geborene, Michael Kirchknopf ([Link](#)) spricht Klar-text. Im Katalog der New Face Veranstaltung beschreibt er genau das, was er uns erläuterte, als wir ihn im September 2018 getroffen haben:

«Unsere Vorliebe gilt der Burgundersorte Chardonnay sowie den autochthonen Rebsorten Neuburger und Blaufränkisch. Terroir geprägte Weine vom Leithaberg, die Kalk und Schiefer unverwechselbar zum Ausdruck bringen, sind das Ziel unserer täglichen Arbeit.»

Obwohl die Geschichte der Familie Kirchknopf in Kleinhöflein bis in das Jahr 1662 zurückreicht, gilt das Weingut als «New Face», da Michael Kirchknopf erst 2012 das Weingut von den Grosseltern übernahm. Seit diesem Zeitpunkt arbeitet er konsequent an der Neuausrichtung und Weiterentwicklung des Weinguts (Quelle Falstaff & Website des Betriebs).



Michael Kirchknopf am 11. September 2018 in Zürich

Die Weine

Das Weingut produziert drei Weine in der Reihe Churchbutton, welche gemäss Michael Kirchknopf «für Leidenschaft, Genuss und Lebensfreude» stehen, neun Erzeugnisse aus Dorflagen, darunter sechs Weissweine, zwei Rotweine und ein Rosé, und schliesslich fünf «Bodenschätze», darunter drei Rotweine und zwei Weisse. Das



Weingut hat uns sechs Flaschen zur Verfügung gestellt, welche wir Ende Dezember 2018 verkostet haben.

Die Verkostung

Die Weine wurden am 22. Dezember 2018 durch Urs Senn, unseren Experten für Österreich, Markus Janitzki und Jean François Guyard verkostet und bewertet.

Das Weingut sucht einen Importeur in Deutschland sowie in der Schweiz.

Gelber Muskateller 2017

11.5% Alkohol. Wilder Auftakt im Glas, erinnert im ersten Moment eher an einen Sauvignon Blanc als an eine Muskat Sorte. Dies legt sich aber recht rasch im Glas und die sortentypischen, delikaten, duftigen Muskatnoten kommen zum Vorschein. Insgesamt ein feinfruchtiges und ausgewogenes Bouquet, ergänzt durch sehr gute, mineralische Komponenten. Am Gaumen zeigt dieser Wein eine schöne, feinkörnige Säure, mit einem mittelgewichtigen Körper. In der Mitte des Gaumens noch etwas ruppig und kernig. Ich habe den Eindruck dass die Gerbstoffe noch nicht optimal integriert sind. Der Abgang ist fruchtig und sehr «traubig». Ein schöner, sortentypischer Wein, der im Nachhall feinmineralisch endet. Ein trinkanimierendes Erzeugnis für viele Gelegenheiten. **16.75/20** (87/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.



Chardonnay Leithaberg DAC 2016

Im Glas zeigt sich gleich nach dem Einschenken leider ein undefinierbarer, muffiger Ton, welcher allerdings nicht auf einen Fehler im Stil TCA oder Brettanomyces hindeutet. Was hier für diesen aromatischen Fehler verantwortlich ist, kann aber auch mit riechen am Kork nicht eindeutig festgestellt werden. Ich bewerte diesen Wein trotzdem, denn die restlichen Geschmackselemente versprechen einiges. Zum ersten ist da eine köstliche, reife Birnenfrucht vorhanden, ergänzt durch vielschichtige, mineralische Elemente. Der muffige Ton verfliegt mit der Zeit im Glas, wenn auch nicht zu 100%. Am Gaumen eine feine, verspielte Mineralität. Die Frucht und die gut in den Körper integrierte Säure harmonisieren hervorragend. Langer, mineralischer Abgang. Diese Flasche **16/20** (84/100). Ohne muffigen Ton würde ich diesen Wein bestimmt mit **17.5/20** (91/100) bewerten.

Der Jahrgang 2017 dieses Weins kostet €12.90 ab [Hof](#).

Neuburger Leithaberg DAC 2016

Im ersten Moment im Glas zeigt sich dieser Wein sehr verhalten und fast verschlossen. Nach meiner Erfahrung ist es beim Neuburger extrem wichtig, die richtige Serviertemperatur zu haben, da diese Traubensorte im Gegensatz zu einer Muskatsorte nicht sehr duftintensiv ist. Die ersten konkret wahrgenommenen Eindrücke nach etwas Entwicklungszeit im Glas, sind die mineralischen Komponenten. Im zweiten Eindruck sind es Geschmackseindrücke, wie sie bei weissen Burgundersorten vorhanden sind. Dann, nachdem der Wein im Glas etwas wärmer wurde, kommt eine reife Birnenfrucht wie beim Chardonnay zum Vorschein. Auch ist der Ausbau im Holz noch gut wahrnehmbar. Allerdings wurde der Einsatz von Holz sehr gut dosiert. Noch etwas Reifezeit im Weinkeller wird diesem Erzeugnis mit Sicherheit sehr guttun. Weine aus der Traubensorte Neuburger sind nach meiner Erfahrung am schönsten, wenn sie schon etwas gereift, mit einer Speise kombiniert werden. Am Gaumen zeigt sich eine fleischige Struktur und eine schöne Fülle, eher auf der süßen Seite, ohne je kitschig oder pappig zu wirken. Die feine, salzige Mineralität im langen Abgang sorgt hier für einen hervorragenden Ausgleich. Braucht also unbedingt noch einige Jahre mehr Reife im Keller bis das ganze Potential aufgezeigt wird. Heute **17.25/20** (90/100) mit klarem Potential für mehr.

Der Jahrgang 2017 dieses Weins kostet €16.90 ab [Hof](#).

Chuchbutton Red 2017

Eine Cuvée aus Zweigelt und Merlot.

14% Alkohol. Im ersten Moment im Auftakt eher eindimensional und nicht wirklich den «wow» Effekt auslösend. Nach etwas Entwicklungszeit im Glas zeigen sich dann schöne würzige Elemente (Pfeffer) sowie eine reife Frucht mit saftigen, roten Kirschen, Johannisbeeren und etwas dunklen Beeren. Im Weiteren sind da noch kühl-frische Komponenten wie Minze und Elemente vom Holz ausbau ganz dezent im Hintergrund vorhanden. Trotzdem finde ich den Zweigelt im Bouquet zu dominant. Ich hätte hier vom Merlot noch etwas mehr erwartet. Am Gaumen ist der Zweigelt mit seinen Aromen saftiger, roter Kirschen genauso dominant. Ich muss zugeben, dass mir dieser Wein beim zweiten Verkosten am nächsten Tag wesentlich besser geschmeckt hat. Fand ich doch nun, das nicht nur die Kirschenfrucht vorherrscht, sondern es war auch das pfeffrige Element am Gaumen deutlicher wahrnehmbar und der Abgang insgesamt vielschichtiger. Ein sehr gut gemachter Rotwein mit einem schönen Schmelz, ein Wein für alle möglichen Gelegenheiten und für Konsumenten, die auf den unmittelbaren Genuss setzen. **16.5-17/20** (86-88/100). Falstaff bewertet dieses Erzeugnis mit 92/100.

Dieser Wein kostet €9.20 ab [Hof](#).

Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015

Feine, reife Kirschenfrucht im Auftakt, leichter Anflug von Brombeeren, welche bei der Nachverkostung nach wenigen Tagen (aus der gut verschlossen, im Kühlschrank aufbewahrten Flasche) noch stärker zur Geltung kommen, ergänzt durch reife Zwetschgen und feine, mineralische Komponenten. Rundum eine vielversprechende Nase. Ein kräftiger, erster Auftakt. Die Aromen des Bouquets bestätigen sich. Eine weitere Reife im Keller ist aber sicher von Vorteil. Schöne, schon sehr reife Tannine, gepaart mit einer ausgewogenen Säure und einer feinen Mineralität animieren schon heute diesen Blaufränkisch zu trinken. Die Tannine sind fein und geschliffen, der Holzeinsatz sorgt aber dafür, dass dieser Wein meiner Meinung nach die optimale Genussreife noch nicht erreicht hat. Die Mitte ist mineralisch-salzig und der recht lange Abgang endet auf der reifen, saftigen Kirschenfrucht. Ein Blaufränkisch mit einem sehr guten Preis/Leistungsverhältnis. Heute **17/20** (89/100), hat durchaus das Potential für **17.5+/20** (91+/100).

Der Jahrgang 2016 dieses Weins kostet € 13.90 ab Hof.



©[Kirchknopf](#)

Blaufränkisch Reisbühl Leithaberg DAC 2015

Im Bouquet dunkle Frucht, dicht und kompakt, die mineralischen Komponenten sind fein in die Fruchtstruktur eingewoben. Der Holzeinsatz erfolgte meisterhaft und wohldosiert, maskiert aber momentan einiges, was aromatisch mit der Reife später noch kommen wird. Wenn auch noch sehr jung, so verspricht dieses Bouquet sehr viel. Nebst der dunklen Frucht, u.a. Brombeeren vorherrschend, sind auch etwas gerösteter Kaffee, Lakritze und salzig-mineralische Komponenten vorhanden. Am Gaumen ist der Holzeinsatz noch die dominante Komponente, diese wird sich aber in einigen Jahren optimal integrieren. Kirschen, Dunkle Frucht, etwas Karamell/Vanillesüsse, eine sehr



©Kirchknopf

gute Komplexität mit süsslichen Nuancen. Langanhaltender, ja fast unendlicher Abgang mit einem salzig verspielten Nachhall. **18+/20** (93+/100). Rundum ein Bilderbuch Blaufränkisch, mit 33 Euro ab Hof spielt dieser Wein allerdings auch preislich in der oberen Liga mit. Trotzdem eine klare Kaufempfehlung.

Dieser Wein kostet € 33.- ab [Hof](#).

Autoren: Urs Senn, Jean François Guyard (Einleitung)
27. Januar 2018

Lektorat: Markus Janitzki & Urs Senn

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.