



Der Jachthafen von Jois, am Neusiedlersee, im Herbst

©[Wikimedia](#), [Pruscha Siegfried](#)

## New Faces

### Das Weingut Rudolf & Verena Kiss ([Link](#)) in Jois

Am 11. September 2018 präsentierten ca. 40 Winzerinnen und Winzer unter der Leitung des österreichischen Wein Marketing ([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 den verschiedenen DAC Gebieten derjenigen Produzenten ohne etablierten Vertrieb (Importeur) vorzustellen. Daher sind sie auf der Suche nach einem ersten, lokalen Partner, am 11. September also in Zürich. Willi Klingger, der durchaus innovative Geschäftsleiter des 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 stellt die Stärke der Teilnehmenden des "New Faces" Anlasses dar.

In diesem Rahmen haben wir die Erzeugnisse verschiedener Weingüter verkostet und möchten Ihnen nun das Weingut Kiss ([Link](#)) in Jois, am Neusiedlersee, präsentieren.

### Das Weingut

Das Weingut Kiss liegt im Osten von Österreich am Neusiedler See an den Hängen der Leithaberge in Jois und wird seit 1997 von Rudolf Kiss und seiner Frau Verena betrieben. Die bewirtschaftete Fläche beträgt momentan 10 Hektar. Es wurde 1837 durch Georg Kiss gegründet, doch gelten die beiden als neu in diesem Bereich. In der Tat besucht das Winzerpaar erst seit ungefähr sieben Jahren internationale Messen. Davor wurden die Weine überwiegend in Österreich verkauft.

Wir haben ein Interview mit Verena Kiss geführt und haben die verschiedenen Facetten des Erfolgs angeschnitten. Denn wir glauben aufgrund der Qualität der Weine fest an einen Durchbruch auf dem internationalen Parkett. Obwohl wir jedes Jahr über 2'000 Erzeugnisse zu verkosten, teilen wir die Meinung, dass wir selten zuvor einem Weingut begegnet sind, auf welchem die vielfältigen Aspekte der Vinifikation derart beherrscht werden. Zunächst wird das Holz moderat eingesetzt, dann die Säure bildet immer wieder, nie aber allein, ein Teil des Rückgrats der Weine und diese werden dann vermarktet, wenn sie in die erste Trinkphase kommen. Die Verkostung der Weine, welche uns das Weingut freundlich zur Verfügung gestellt hat, begeisterte uns genauso wie diejenige im Restaurant Gustav vor drei Monaten.



Rudolf & Verena Kiss

©[Weingut Kiss](#)

## Das Interview

Das Interview wurde im November 2018 online geführt. An dieser Stelle möchten wir uns bei Verena Kiss ganz herzlich bedanken, sich die nötige Zeit genommen zu haben, um die Geschichte und die faszinierende Philosophie des Weinguts zu schildern.

**Vinifera-Mundi (VM):** Das Weingut wurde 1837 durch Georg Kiss gegründet. Von 20 Quadratmeter damals zur heutigen Grösse... Welche sind die wichtigsten Etappen in der Geschichte des Weinguts gewesen?

**Verena Kiss:** Eine sehr wichtige Etappe war die Übernahme des elterlichen Betriebes, der von Gästezimmern, ab Hof Verkauf und Direktlieferung an Endverbraucher in Österreich lebte durch Rudolf Kiss im Jahre 1997. Ein weiterer wichtiger Schritt war die Verlegung des Firmenstandortes vom Dorfkern an den Dorfrand 2001. Im Jahr 2003 haben wir unsere Philosophie neu überdacht, auch mit Hilfe von Giampaolo Chietini ([Link](#)), einem italienischen Önologen aus der Toskana und die Bearbeitung der Weingärten, die Verarbeitung – einfach alles – umgestellt.

Wir besuchten Messen anfangs nur in Österreich, dann auch im Ausland und haben seit ungefähr fünf Jahren Vertriebspartner in Deutschland, Belgien, Holland und England. Auch sind unsere Weine dem Schweizer Robert Zurbriggen von WeinArt/vinotias.swiss ([Link](#)) schon vor ein paar Jahren auf internationalen Messen aufgefallen



Weinberge in Jois

©Burgenland.info

**VM:** 1837 war vor der Phylloxeraplague. Wie hat es das Gut überstanden? Hat es damals zu strategischen Änderungen geführt?

**Verena Kiss:** Die aus Nordamerika eingeschleppte Reblaus brachte für unser Vorfahren riesige Probleme. Auch bei uns wurden fast alle Weinstöcke zerstört. Der wirtschaftliche Schaden war enorm. Um eine Vorstellung des Ausmasses zu bekommen, muss man sich vergegenwärtigen, dass es keine Traktoren mit Regolpflügen zur Bodenvorbereitung, keine lasergesteuerten Auspflanzmaschinen und keine hydraulischen Pfahldrücker gab. Die händische Arbeit auf den steinigen Hängen war sehr mühsam, zeitaufwendig und daher sehr teuer. Nicht nur daraus erzwang sich die Verwendung und Veredelung von amerikanischen Unterlagsreben, reblausresistent im Wurzelbereich – Nachtbereich - mit den europäischen Edelreben, resistent im Tagbereich. Die Reblaus konnte nur dadurch entmachtet werden. Das verursachte zusätzliche Kosten. Rodung, Veredelung, Neuauspflanzung, Aufzucht der Jungreben erstreckte sich über Jahre. Bis heute wird nur mit Unterlagsrebe ausgepflanzt und auch heute noch wäre eine Reblauskatastrophe möglich, wie man aus Austrieben der Unterlagsreben, die von der Reblaus befallen werden, erkennen kann. Damals hatten wir das Glück, dass wir ein Mischbetrieb waren, mit Viehwirtschaft, Acker-, Weinbau und Wald. Heute konzentrieren wir uns ausschliesslich auf den Weinbau.



Das Terroir des Leithabergs, welcher sich von Jois südlich nach Mörbisch ausstreckt

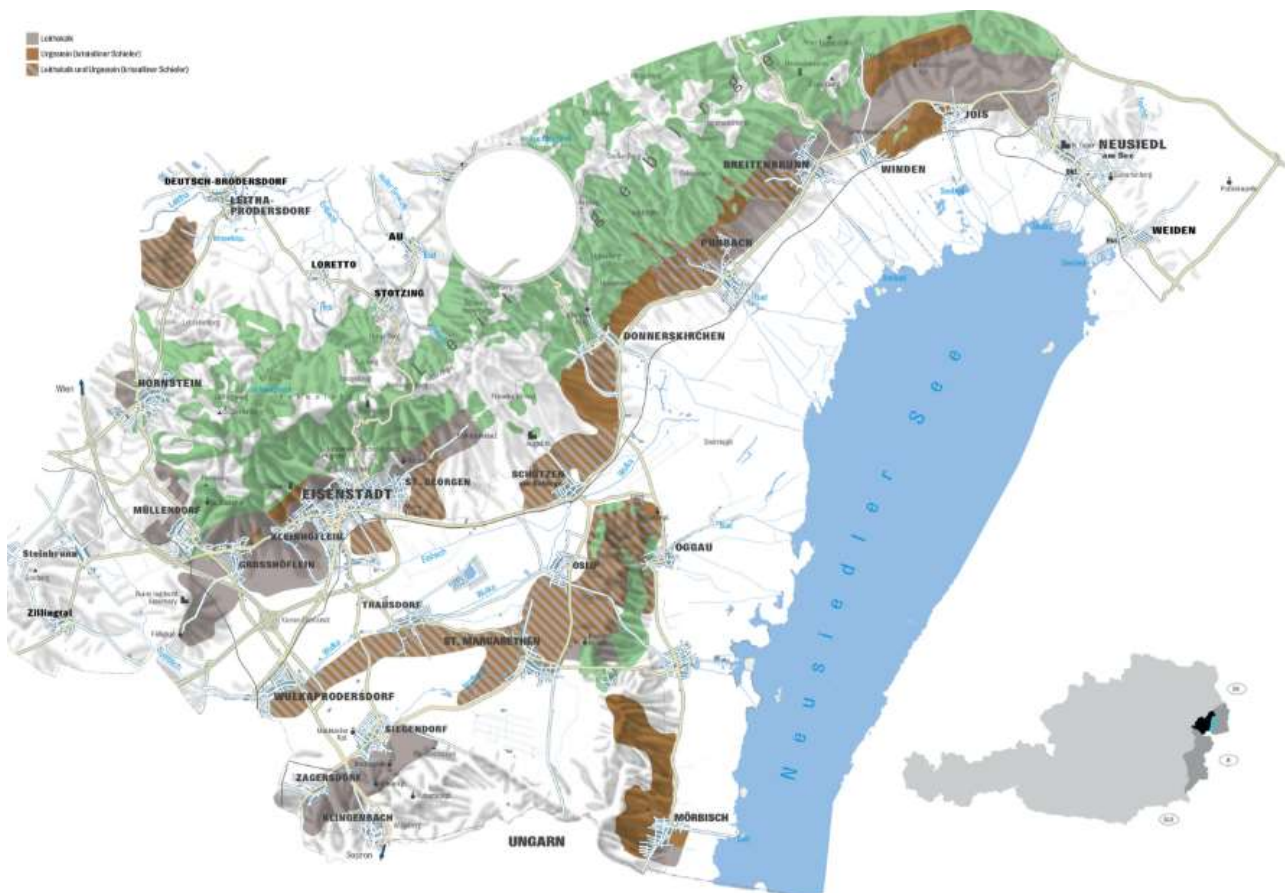
©Leithaberg

VM: Ihr Weingut befindet sich am Neusiedlersee. Ist es für Sie ein Vorteil und in welchem Ausmass?

**Verena Kiss:** Es ist ein grosser Vorteil. Der Neusiedler See ist ein Klimaregulator. Im Winter puffert er die Kältespitzen durch die Abgabe seiner gespeicherten Wärme. Das mindert deutlich die Frostschäden. Im Herbst brauchen wir die durch ihn bewirkte höhere Luftfeuchtigkeit für die Aktivität des Botrytispilzes, der die Beerenhaut mikroskopisch klein durchlöchert und so die Verdunstung des Wasseranteils der Trauben ermöglicht. Die dadurch bewirkte Aufkonzentration des Zuckers, Fruchtextraktes und Säure macht uns zu einem der weltweit bestens geeigneten Süssweinregionen. Im Sommer profitieren wir bei Kälteeinbrüchen ebenfalls durch die Wärmeabgabe des Sees, indem das Rebwachstum nicht gebremst wird. Zusammenfassend macht der See unser mildes Klima noch milder. Für unseren Betrieb ist das sehr wichtig, weil wir nach reifem Traubenmaterial streben, mit viel Fruchtextrakt, reifen Tanninen und niedriger Äpfelsäure.

VM: Der Neusiedlersee ist vor allem ein Gebiet für Süssweine. So meinen es viele Leute... Süsswein vs. Rotwein, gibt es eine Konkurrenz oder eine Emulation? In wie weit können die anderen Weine vom Erfolg der Süssweine profitieren?

**Verena Kiss:** Aus unserer Sicht gibt es diese Situation nicht. Auch die trocken ausgebauten Weiss- und Rotweine, vor allem die spät reifenden Sorten wie zum Beispiel Blaufränkisch profitieren von unserem milden, vom Neusiedler See beeinflussten Mikroklima. Zu einer Konkurrenz oder gar Eifersucht kommt es eigentlich nicht, da jeder auf die Optimierung seiner Produktion konzentriert ist und jede Bekanntheitssteigerung der Region willkommen heisst, egal durch welche Qualitätsstufen bedingt. Die Qualität muss sowieso entsprechen.



Der Leithaberg und sein DAC ([Link](#))

©[Leithaberg](#)

Das ÖWM definiert das Anbaugebiet folgendermassen: „Das Weinbaugebiet [Leithaberg](#) an der burgenländischen Seite des Leithagebirges, westlich des Neusiedler Sees, zählt mit seinen 3.097 Hektar zu den ältesten Weinbauzonen der Welt. Entlang der etwa 35 km langen Weinstrasse von Jois im Norden bis Grosshöflein und Zagersdorf im Süden gibt es über 20 [Leithaberg](#)-Gemeinden. Charakteristisch für diese Gegend sind die zum Neusiedler See hin abfallenden Weinärten mit ihren zahllosen Mandel-, Kirsch- und Pfirsichbäumen.“ ([Link](#))

VM: Sie sind den einheimischen, österreichischen Rebsorten verpflichtet. Was wir persönlich sehr schätzen. Wie sind Sie zu dieser Entscheidung gekommen, wenn der Eindruck doch ist, dass der Markt internationale Sorten bevorzugt?

**Verena Kiss:** Blaufränkisch, Zweigelt, St Laurent als typisch österreichische Sorten hat schon mein Mann bevorzugt. Bei anderen Sorten wie zum Beispiel Muskat Ottonell -trocken ausgebaut, Neuburger, unsere älteste Weissweinsorte in Österreich und nicht zuletzt dem Gemischte Satz hat Önologe Giampaolo Chietini ([Link](#)) uns auf das Potential der Sorten aufmerksam gemacht und so verhindert, dass diese schwierig zu kultivierenden Sorten bei uns verschwinden.



Rudolf Kiss in seinem Weinberg

©Weingut Kiss

Zur Erklärung: Gemischter Satz: es

handelt sich um unsere älteste Rebanlage, ausgepflanzt 1933, ausgepflanzt sowie damals üblich mit den vorhandenen und verfügbaren Weissweinsorten. Die Entscheidung war nicht, welche Sorte ausgepflanzt wurde, sondern nur ob Rot oder Weiss. Und so kam es zu den gemischten Sorten (Satz- von Ausgesetzt). Welschriesling, Neuburger, Grüner Veltliner, Muskat und Traminer finden sich in unserem Gemischten Satz.

Die Entscheidung für österreichischen Traditionssorten war auch beeinflusst davon, dass mein Mann nicht internationale Sorten auf dem Qualitätsniveau berühmter Herkunftsländer nacheifern wollte, sondern die österreichischen Traditionssorten qualitativ hochstehend produzieren will und von der Önologenempfehlung, dass im Export die nationalen Sorten mit Potential gefragt sind; weil internationale Sorten bekommt man nicht nur in Österreich. Und viele Händler sind auf der Suche nach Authentizität.

VM: Sie produzieren einen St Laurent. Eine Rebsorte, welche im Ausland missverstanden bleibt. Hat es für Sie einen Einfluss und wie erklären Sie diese Abneigung?

**Verena Kiss:** St Laurent ist ein eigenes Thema. Im eigentlichen Sinne eine „Diva“, immer für Überraschungen gut. Die Vielschichtigkeit in Duft und am Gaumen macht die Sorte für uns sehr interessant. Das Problem des Missverständens hat man heute noch bei anderen Sorten, dass vor allem daher rührt, dass früher schlichtweg das Knowhow und die technischen Möglichkeiten gefehlt haben, um auf einem fehlerfreien Niveau zu arbeiten. Konkret bedeutet das, der St Laurent als frühreife, fäulnisempfindliche Sorte, oft eine erdige Komponente aufwies und durch, von Wespen aufgestochene Beeren eine erhöhte flüchtige Säure vorhanden war. Zusätzlich ist er sehr anfällig für Pferdeschweiss- Brettanomyces. Darüber hinaus ist wichtig, dass wir den Sortencharakter nicht mit Tannin und Toasting der Barriques dominieren. So gesehen ist er eine starke Sorte und trotzdem zu filigran für den ausschliesslichen Einsatz von neuem Holz. Die Situation am ausländischen Markt hat auf uns keinen Einfluss, da wir vom Potential im Ausdruck und der Langlebigkeit überzeugt sind, trotzdem diese Traube auch uns fordert.

VM: Worauf sind Sie im Weingut besonders stolz?

**Verena Kiss:** Ehrlich? Auf unser Durchhaltevermögen! Familiär und auch gesundheitlich waren es keine leichten Jahre, aber wir haben das Ziel nie aus den Augen verloren. Es war und ist unser Ziel, die Eigenständigkeit und Typizität jeder unserer einzelnen Sorten herauszuarbeiten und dabei soll für den Verkoster spürbar sein, dass diese Weine aus einer, unserer Hand kommen. Wenn Stolz auch Zufriedenheit bedeutet, dann sind wir es, wenn wir ein Kosturteil in diesem Sinne erhalten.

VM: Der Leithaberg ist besonders bekannt. Können Sie uns etwas darüber berichten? Sie produzieren einen Grünen Veltliner und einen Pinot Noir auf dieser Lage. Warum diese zwei Rebsorten?

**Verena Kiss:** Was hat uns bewogen den Leithaberg Produzenten beizutreten? Es war von Anfang an Leithabergphilosophie langlebige (länger als 8 bis 12 Monate) Weiss- und Rotweine zu erzeugen. Das bedeutet Hefebatonage, Höherfärbigkeit, niedrigere Gesamtsäure, mehr Fruchtextrakt und auf Grund des höheren Reifegrades der Trauben, mehr Alkohol. Genau diese Faktoren wurden Anfang der 2000er Jahre in unserem Kundenkreis in Österreich nicht überall verstanden und daher abgelehnt. Revolutionär für österreichische Verhältnisse war auch, dass die Leithaberg Winzer die Weissweine erst ein Jahr nach der Ernte auf den Markt brachten. Eine Flaschenreife vor dem Marktauftritt war damals kein Thema.

Das ÖWM definiert die Weine des Leithabergs folgendermassen:

„Die [Leithaberg DAC](#) -Weine werden geprägt durch das Leithagebirge und den Neusiedlersee. Der See bringt durch seine warmen Winde die wichtige Reife in den Wein. Das Gebirge bringt nächtliche Kühle und somit Fruchtigkeit, Frische, Finesse und Lebendigkeit. Die Böden des Leithaberg DAC weisen grossenteils Kalk und Schiefer auf. Der Muschelkalk – rund 15 Millionen Jahre alt – gibt den Weinen eine leicht salzige Note und Eleganz. Der Schiefer verleiht ihnen die nötige Spannung und Rückgrat.“ ([Link](#))

Aber genau dieser Leithaberg-Weg war unsere Idee. Mittlerweile entstand durch die Marketingaktivitäten ein Bekanntheitsgrad, der uns insofern sehr hilfreich ist, dass wir über die vorher beschriebene Produktionsweise nicht mehr diskutieren müssen, weil eben die Leithaberg Qualität anerkannt ist.

Ein vielbeachtetes Thema sind die Böden. Man könnte mehrere Dissertationen damit füllen! Das Leithagebirge als jüngstes Gebirge Mitteleuropas mit ca 10 Mio Jahren misst an der höchsten Erhebung in Jois genau 301 Meter und bei Ihnen in der Schweiz wird das wahrscheinlich nicht einmal wahrgenommen. Durch die Endmoränen der Gletscherzungen der letzten Eiszeit haben wir mehrere verschiedene Bodentypen, die engräumig wechseln. Dadurch haben wir die seltene Möglichkeit den Bodentyp passend zur Traubensorte zu wählen. Sandstein/ Lös-, Muschelkalk-, Braunerde-, Schwarzerdeböden mit ausreichend Lehmanteil und Urgesteinschiefer sind die wichtigen Lagen. Das Sortenregister der Leithabergweine umfasst Neuburger, Grüner Veltliner, Chardonnay, Weisburgunder, eine Cuvee aus den genannten Sorten sowie Blaufränkisch als einzige Rotweinsorte. Wir haben als Leithaberg DAC Weine zurzeit im Verkauf zwei Grüner Veltliner und je einen Neuburger, Chardonnay und Blaufränkisch.

VM: Gibt es einen Philosophen, einen Künstler oder einen Schriftsteller, welche Sie in der Führung Ihres Weingutes prägt? Warum?

**Verena Kiss:** „Erstens kommt es anders, und zweitens als man denkt.“ von Wilhelm Busch.

Das Arbeiten mit der Natur braucht Flexibilität. Das Reagieren auf alle möglichen und unmöglich geglaubten Situationen, sei es menschlich, maschinell oder von der Natur verursacht, fordert täglich. Soll heissen: Flexibilität ist unser oberstes Gebot im Alltag und trotzdem bleiben wir unserer Philosophie unbedingt treu.

Man kann einen Wein einfach nur sorglos trinken oder differenziert in seiner Komplexität wahrnehmen.

So ist es für mich auch mit den Texten von Wilhelm Busch ([Link](#)). Man kann sie lesen und schmunzeln, oder auch viel mehr herauslesen und geniessen, wie die treffendsten, zeitlosen Texte und die zuweilen bissigen Karikaturen der Zeit den Spiegel vorhalten.

Umgelegt auf unsere Weinwelt bedeutet das für mich: Sorgsam und mit Herzblut gemachte Weine bieten Platz für Genuss, Interpretation, Freude und Spass. Für meinen Mann, der immer Perfektion verfolgt, ist es das Buch „Die Luftgängerin“ von Robert Schneider. Darin geht ein Mann abends ohne Geld weg. Er denkt sich: „Treffe ich nette Leute, die mich einladen, verbringe ich einen wunderbaren Abend in netter Gesellschaft. Ist das nicht der Fall, bin ich früher zu Hause und kann morgen ausgeruht mein Tagwerk beginnen.“ Egal wie es kommt, ist es immer gut. „ICH LASSE ES AUF MICH ZUKOMMEN“. Rudolf sagt immer: „Der Wein macht nicht immer was ich will. Trotz der modernen Forschung und Entwicklung kann man nicht alle Weinfragen beantworten und ich muss nicht immer verstehen was der Wein warum macht.“ Das heisst für ihn: es gibt immer wieder Situationen, wo er entgegen seinem Hang zur Perfektion abwartet wie sich der Wein entwickelt und es auf sich zukommen lässt. Die Natur lässt sich nicht nur vorausplanen! Sehr zum Leidwesen meines Perfektionisten! Es hat auch seine kleine Geschichte warum unser Gemischter Satz „Luftgänger“ heisst.



Die Weissweine

## Die Verkostung

Die Weine wurden am 7. Dezember 2018 durch Urs Senn, unseren Experten für Österreich, und Jean François Guyard verkostet und bewertet.

### Kisskiss Welschriesling 2017

12% Alkohol. Für die Weissweine arbeiten Rudolf und Verena Kiss mit Wildhefen.

Helles, klares Gelb. Beim Einschenken zeigen sich feine Bläschen von der vorhandenen Kohlensäure. Im aromatischen Bouquet zeigt dieser Wein nebst seiner Frische eine schöne Fruchtigkeit (Reife Äpfel und reife Birnenfrucht) sowie mineralische Anklänge. Spritziger, frischer Auftakt. Feine, mineralische Komponenten ergänzt durch wilde Kräuter breiten sich im saftigen, unkomplizierten und ausgewogenen Gaumen schön aus. Geschmackvoller, frischer Körper mit einer sehr gut eingebundenen Säure. Gute Länge mit einem schönen Abgang von reifer Frucht. Ein Wein welcher jung am meisten Spass bereiten wird, es gibt jedoch für Freunde gereifter Weine die Möglichkeit, einen solchen Welschriesling auch reifen zu lassen. Jetzt bis 2020. **17/20** (89/100).



### Gemischter Satz Luftgänger 2016

Dieser Wein ist eine Assemblage aus Grüner Veltliner, Welschriesling, Neuburger, Muskat und Traminer; wobei die zwei letztgenannten prozentuell gering vertreten sind.

Im ersten Auftakt weisse Burgundersorten. Intensive und frische Nase mit ersten Reifnoten erkennbar, da zwischen sind florale Komponenten vorhanden. Etwas gekochte Äpfel kommen hinzu. Sehr guter, vollmundiger Antrunk. Am Gaumen eine schöne Struktur und eine recht kräftige Säure, welche mich im ersten Moment etwas überrascht hat, die ich aber nicht als negativ empfinde. Süßliche Noten reifer Birnen und gelber Pflaumen sind auch vorhanden. Momentan scheint sich dieser Wein in einer verhaltenen Phase zu befinden, da die Mitte etwas flach wirkt. Im angenehmen, recht langen, subtil würzigen Abgang dann eine reife Frucht. Ein schöner, sauber vinifizierter Speisebegleiter, welcher in Kombination mit der passenden Begleitung am meisten Spass bereitet. **16.5/20** (86/100).



## Muskat 2016

Ein duftig – eleganter erster Eindruck, blumig, Rosenblüten, aber nicht so fett und ölig wie bei gewissen Gewürztraminern vorhanden. Ein sehr schöner, sortentypischer Muskat, weder zu opulent noch zu verhalten – genau richtig.

Am Gaumen eine kräftige Säure welche vom Körper des Weines gut ausbalanciert wird. Litschi, etwas Blüthenhonig und Rosenwasser. Eigentlich besitzt dieser Muskat eine gute Komplexität, welche nicht sofort auffällt. Der Wein hat einen langanhaltenden Abgang mit feinen Anklängen von Rosenblüten. Dieser Wein hat noch Potential für eine weitere Entwicklung und kann noch etwa fünf Jahren gut reifen. Eines ist sicher, die Trauben wurden bei idealer Reife geerntet. **17.5/20** (91/100).

## Sauvignon Blanc 2017

Verhalten – verschlossen im ersten Moment, dieser Wein braucht Luftkontakt um sein Potential zu zeigen. Auch habe ich vor dem ersten Schluck den Eindruck, dass er kräftig – körperreich ist. Nach einiger Zeit im Glas zeigen sich erste sortentypische Noten von Gras und ganz dezent etwas Paprikapulver.

Am Gaumen eine gute Säure, jedoch nicht ganz so kräftig wie bei den vorhergehenden Weinen. Leider ist auch der Gaumen nicht wirklich expressiv obwohl er eine schöne Struktur sowie eine gute Länge besitzt. Im Nachhall des Abgangs schöne Noten von Paprika.

Dieser Sauvignon Blanc unterscheidet sich deutlich von anderen Vertretern dieser Sorte. Es fällt mir schwer einzuschätzen, wie sich dieser Wein entwickeln wird. Es handelt sich aber in jedem Fall um einen korrekt erzeugten Wein. **16/20** (84/100).

## Neuburger Leithaberg DAC 2016

Erinnert mich im Bouquet im ersten Moment an eine weisse Burgunder Cuvée. Zeigt sich nicht sehr duftig-expressiv, dafür sind schöne mineralische Komponenten erkennbar, welche klar auf die Lage der Weingärten am Leitha Gebirge zurückzuführen sind. Nebst den mineralischen Elementen weist dieser Wein eine schöne Frische auf. Am Gaumen eine kräftige Säure, ergänzt durch die schon im Bouquet vorhandenen, mineralischen Elemente. Der Wein trocknet den Mund etwas ab. Nebst frisch aufgeschnittenen Äpfeln ergänzt eine Fruchtsüße die Mitte des Gaumens. Diese Eindrücke gehen im langanhaltenden Abgang in leicht salzigen, mineralischen Eindrücken über. Dieser Wein ist erst am Beginn seiner Trinkreife und hat noch Potential für eine weitere Entwicklung. Dieser Wein soll unbedingt mit einem passenden Gericht ergänzt, genossen werden. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet € 9.90 ab [Hof](#). Der Jahrgang 2017 wird den gleichen Preis kosten, sobald er verfügbar ist.



## Chardonnay Leithaberg DAC 2016

Im Auftakt mineralische Elemente, gut ergänzt durch gelbe Frucht. Auch dieser Wein bietet eine schöne Frische im Bouquet, zudem sind die mineralischen Komponenten vielschichtig und verspielt.

Am strukturierten, vollmundigen Gaumen eine feine und reife Säure, die mineralisch – salzigen Elemente werden durch die Frucht wunderschön ergänzt. Was schliesslich eine gute Komplexität bildet. Die verschiedenen Komponenten spielen sogar zusammen, alles dreht sich zwischen der Mineralität und der Würze, wobei zuerst die Frucht, dann die Säure zur Geltung kommen. Langanhaltender, mineralischer und knackiger Abgang. Könnte durchaus in einer Blindverkostung mit Erzeugnissen aus dem Maconnais ausgeschenkt werden. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet € 9.90 ab [Hof](#). Der Jahrgang 2017 wird den gleichen Preis kosten, sobald er verfügbar ist.

## Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2017

Keine expressive, sortentypische Nase im ersten Eindruck. Dafür doch aufgeschlossen, breit, ausgewogen und mit einer mittleren Komplexität ausgestattet. Allerdings ist klar, dass der Untergrund auf welchem die Reben für diesen Wein stehen, sehr mineralisch und vermutlich kalkhaltig ist. Verspielte, salzige Komponente ergänzt durch würzige Elemente (schwarzer Pfeffer).

Auch der Gaumen ist nicht so expressiv, zeigt aber wie schon im Bouquet dieselben schönen, mineralischen Komponenten. Die Säure, verbunden mit etwas Frucht und Würze rundet das ganze schön ab. Guter, saftiger und mittellanger Abgang. Dieser Wein ist noch sehr jung und wird erst in einigen Jahren sein ganzes Potential zeigen können. Bei 11 Grad trinken. Potentialbewertung **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet € 9.90 ab [Hof](#).

## Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2011

Dieser Wein wird je nach Jahrgang sechs bis acht Monate auf der Feinhefe mit immer länger werdenden Bato-nageabständen ausgebaut.

Komplexes, vielschichtiges und tiefsinniges Bouquet welches sich unter Lufteinfluss dauernd verändert. Sehr mineralisch, blind verkostet würde ich nie auf den Jahrgang 2011, sondern auf 2016 tippen. Glas schwenken, damit die Expressivität kommt.

Am vollmundigen und üppigen Gaumen ist die Reife spürbarer, der Wein ist aber immer noch in einer sehr jugendlichen Verfassung. Langer und intensiver Abgang mit einer feinen Würzigkeit! Ein ganz grosser Grüner Veltliner. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet € 10.90 ab [Hof](#).

## Grüner Veltliner Bakobel Leithaberg DAC 2017

Verhaltener Auftakt, Gäraromatik (Bananen / Eisbonbon Aroma). Die Aromen welche noch vom Gärprozess des Weines stammen verschwinden unter Lufteinfluss im Glas aber rasch. Es zeigen sich nun schöne mineralische Elemente. Dieser Wein braucht eindeutig noch einiges an Reifezeit auf der Flasche um dann seine wahre Grösse zeigen zu können. Von den Mineralischen Eindrücken her vermute ich Schotter und Schieferhaltige Böden. Irgendwie habe ich die Wahrnehmung von dunklem Gestein welches durch die Sonne erwärmt wurde. Mit zunehmender Dauer des Lufteinflusses wird das Aromaspektrum immer vielschichtiger.

Am Gaumen auch da die im Bouquet erwähnten Gäraromen, welche ich aber nicht ganz so intensiv wie in der Nase empfinde. Die Struktur ist sanft was die Säure betrifft und verspielt durch die mineralischen Elemente. Wie schon erwähnt – je länger dieser Wein in der Flasche noch reifen kann, umso mehr Genuss wird er dem Konsumenten schlussendlich bieten. Heute **17/20**, Potentialwertung **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet € 12.- ab [Hof](#).



©Weingut Kiss





Die Rotweine, welche im Rahmen der «New Faces» Veranstaltung in Zürich verkostet werden konnten

### Pinot Noir 2016

(jfg): Sortentypische, verführerische Nase mit Kirschen, etwas Himbeeren und einer guten Würzigkeit. Könnte ein Pinot aus dem Kanton Zürich oder von der Ahr sein, macht durch seine zurückhaltenden, raffinierten Düfte richtig Spass, kein demonstrativer Wein, der von irgendwo stammen könnte. Diese Düfte zeigen sich drei Tage lang sehr schön und einladend. Breiter, samtiger Gaumen mit treifen, roten Beeren und etwas Würze. Sehr sauber vinifiziert. Stützende Säure, welche Frische und Länge bringt. **17.25/20** (90/100).

(us): Bei dieser Verkostungsnotiz muss ich vorweg noch erwähnen, dass die Weinflasche schon vor 3 Tagen das erste Mal geöffnet wurde. Florale Elemente, es ist spürbar dass dieser Wein kein „cool climate“ Pinot ist. Schöne rote Frucht, ergänzt durch Pinot Würze. Am Gaumen sehr reif! Das Bouquet macht deutlich mehr Spass als der Gaumen. Dies liegt wohl



auch daran, dass die Flasche bei Zimmertemperatur aufbewahrt wurde. Fürs Bouquet 17,5/20, für den Gaumen 16. Meine Gesamtwertung **16.5/20** (86/100).

### Blafränkisch Leithaberg DAC 2013

Elegante Würze, ergänzt durch mineralische Komponenten und gut abgerundet durch dunkle Früchte. Noch sehr jugendlich im Auftakt, ganz am Anfang seiner Entwicklung.

Am Gaumen elegant und fein strukturiert. Finessenreiche, geschliffene Tannine, gelungenes Zusammenspiel zwischen der Frucht und der kalten Säure, ergänzt durch eine schöne Gewürzaromatik. Einmal dominiert die Säure, einmal die Frucht, bis beide schliesslich eine schöne Balance finden. Langer Abgang mit dunklen Beeren. Heute 17.25/20, Potential für **17.75/20** (90-92/100).

Definitiv kein Wein, um sich zu langweilen. Stattdessen liefert er einen erfreulichen Beweis dafür, dass die Kiss das Management der Säure ihrer Weine perfekt im Griff haben.

Dieser Wein kostet € 15.- ab [Hof](#).

### **Blaufränkisch Bakobel 2011**

Eleganter, vielseitiger erster Eindruck. Florales – mineralisches Bouquet, ergänzt durch viel dunkle Frucht. Am Gaumen eine schöne Reife, momentan zeigt sich dieser Wein aber eher unruhig, die Säure steht im Vordergrund. Schwarze Frucht ergänzt durch geschliffene Tannine, mittellanger Abhang mit sehr viel schwarzem Cassis Saft. Die Reben stehen vermutlich auf eher schweren Böden. **17-17.5/20** (88-91/100).

### **St. Laurent Trift 2012**

Vielschichtiges, recht kräftiges Bouquet. Feine Rauch und Röstaromatik vom Ausbau entströmt dem Glas, diese Eindrücke werden ergänzt durch schöne mineralische Komponenten. So liebe ich St.Laurent! Ich habe auch den Eindruck, dass dieser Wein vor noch nicht allzu langer Zeit abgefüllt wurde und auf dem Weingut noch etwas auf der Flasche reifen konnte bevor er in den Handel kam. Am Gaumen dicht, mit einem rauchig-fleischigen Auftakt, welcher unmittelbar danach Raum für die dunkle, würzige Frucht Platz macht. Ein körperreicher Wein mit fein geschliffenen Tanninen, diese werden schön ergänzt durch eine feine salzige Mineralität. Lange, ja sehr langanhaltender Abgang. Dieser Wein steht erst am Beginn seiner Genussreife und hat noch eine grosse Zukunft vor sich. Passt meiner Meinung nach hervorragend zu Schmorgerichten. **18/20** (93/100).

Das Weingut Kiss ist einer der wenigen Betriebe, welche aus der Sorte St. Laurent Höchstleistungen hervorbringen und dies mit diesem reinsortigen Wein des Jahrgangs 2012 mehr als gekonnt unter Beweis gestellt haben. Nur allzu oft wird diese Sorte leider als belangloser Wein aus dem Stahltank angeboten oder wird nur für eine Cuvée verwendet.

### **Chardonnay Spätlese 2017**

(us): Im Auftakt zuerst eine eher verhaltene Entwicklung. Trotzdem eine schöne Frische. Dann nach etwas Zeit im Glas zeigen sich florale Noten, zudem frisch geschnittene Birnenschnitze. Am Gaumen eine schöne Balance zwischen Säure und Süsse. Etwas gesüßter grüner Tee. Eine gut gemachte, süffige Spätlese für verschiedene gesellige Momente. **16.5/20** (86/100).



### **Neuburger Trockenbeerenauslese 2001**

(us): Orange-goldene, im Licht glänzende Farbe. Im Bouquet eine deutliche Reife aufweisend. Blütenhonig, getrocknete Aprikosen ergänzt durch wilde Kräuter und etwas Minze. Am Gaumen ein saftiges Aprikosenkompott ergänzt durch eine schöne Honigsüsse. Der Wein besitzt eine mittlere Länge und entwickelt im Abgang rauchige Komponenten, um schliesslich auf Dörraprikosen zu enden. Jetzt trinken macht am meisten Spass, es ist aber durchaus noch Potential für fünf weitere Jahre vorhanden. **17.5/20** (91/100).

**Autoren: Urs Senn, Jean François Guyard, 27. Dezember 2018**

**Lektorat: Markus Janitzki**

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.



Verena Kiss in Zürich am 11. September 2018