

# Sieg nach Punkten

Mit Blaufränkisch hat es Österreich in die Rotwein-Spitzenklasse geschafft. Die Besten kommen aus dem Burgenland und Carnuntum



Im Burgenland: Dort entsteht der Moric (links) und der Wein von Prieler (rechts unten)



Von Caro Maurer

Österreich hat Flagge gezeigt. Während Deutschland beim berühmten amerikanischen Weinkritiker Robert B. Parker vor allem mit Riesling hoch punkten kann, hat Österreich zuletzt in rotweißer Manier abgestaubt. Parkers mitteleuropäischer Tester David Schildknecht hat mehrere Rotweine aus Blaufränkisch als „outstanding“ gewertet, das heißt mit 90 bis 95 Punkten bedacht. Die rote Sorte, auf 3.200 Hektar im Burgenland und ein paar wenigen hundert im Carnuntum heimisch, hat es damit an die Weltweinspitze geschafft.

Das Burgenland bietet Blaufränkisch die idealen Voraussetzungen mit seinem warmen pannonischen Klima, beeinflusst vom Neusiedlersee, dem größten Steppensee Europas, 250 Quadratkilometer groß und kaum mehr als einen Meter tief. Blaufränkisch gedeiht gut auf den tiefgründigen lehmigen Böden, wie man sie beispielsweise im Mittelburgenland findet, mag aber auch Schiefer und Kalk, wie sie am Leithagebirge im Neusiedlersee-Hügelland vorherrschen. Ursprung, den man schmecken kann. Denn Blaufränkisch ist neben dem Pinot noir die Rotweinsorte, die am stärksten seine Heimat, sein Terroir, im Geschmack widerspiegelt.

Manchem der österreichischen Winzer behagt der Vergleich mit Pinot noir wenig. Ernst Triebaumer zum Beispiel. Der Pionier aus Rust, das zum Neusiedlersee-Hügelland zählt, ist von der ganz eigenen Identität des Blaufränkisch überzeugt. Triebaumer besitzt rund vier Hektar Reben im Mariental auf einem Korallenriff mit Muschelkalkanteil. Die ältesten Rebstöcke sind dort mehr als 50 Jahre alt. Mit dem 1986 Blaufränkisch Mariental ist Triebaumer berühmt geworden, er machte die Sorte zum österreichischen Rotwein-Hoffungsträger. Die Intensivität, der kräftige Gerbstoff und die fleischige Brombeerfrucht sind auch im 2006er eine reine Wucht – und waren Schildknecht 92-93 Punkte wert.



Authentisch: Die Geschwister Georg und Silvia Prierler machen terroirgeprägten Wein

Roland Velich aus Neckenmarkt im Mittelburgenland dagegen behagt der Vergleich mit dem Pinot noir sehr. Auch er ist überzeugt von der Eigenständigkeit des Blaufränkisch, glaubt aber, dass man auf dem Weg zu Spitzenqualitäten von der Pinot-Erfahrung durchaus profitieren kann. Denn beide Sorten ist eines gemeinsam: „Es geht um die Auseinandersetzung mit Rebsorte und Region, es geht nicht ums Vinifizieren, die Substanz für den Wein liefert allein der Weinberg.“ Der Vergleich mit Pinot würde sich sogar aufdrängen durch die burgundische Stilistik des Blaufränkisch. In Neckenmarkt und Lutzmannsburg hat sich Roland Velich etwa neun Hektar gekauft mit bis zu 100 Jahre alte Blaufränkisch-Parzellen. Dort ist der klimatische Einfluss vom See schwächer, es strömt aber noch ausreichend pannonische Warmluft ein, um eine lange Reifezeit auf den bis zu 400 Meter hoch gelegenen Weinbergen zu ermöglichen.

Im Keller seines Weingut Moric arbeitet Velich dann wie ein Burgunder Winzer: offene Maischevergärung in kleinen Büten und Ausbau in gebrauchten und nur schwach getoasteten Holzfässern. Seine Grand Cru entsteht aus Alten Reben. Der 2006er mit Konzentration, extraktsüß, pflaumige Frucht, sehr reif und saftig, eine füllige Statur mit reifem Tannin und delikater Säure, sehr vielschichtig. So authentisch wie ein Burgunder – und für Weinkritiker Schildknecht der beste rote Österreicher mit 95 Punkten.

Vor zwei Jahren hatten sich 15 Winzer vom westlichen Ufer des Neusiedlersees zusammengenommen und beschlossen, einen regional typischen Stil zu fördern: die Leithaberg-Gruppe. Die junge Generation der Prierlers aus Schützen gehört dazu. Silvia Prierler und ihr Bruder Georg haben den Goldberg zum Star des Hauses gemacht, er wird nur in guten Jahren erzeugt. Die Lage ermöglicht ihnen eine bis zu 14 Tagen spätere Lese, sorgt für mehr Aroma und dickere Schalen. 26 Monate in Barriques und anschließend ein Jahr auf der Flasche schaffen einen monumentalen Wein mit sehr feinem Tannin und einer prägnanten Mineralität, terroir-betont: 93-94 Punkte urteilte Schildknecht. Aber auch schon eine Stufe darunter in der Weinbergshierarchie kann der 05 Prierler Leithaberg beeindrucken.

Vom pannonischen Klima am Neusiedlersee im Süden und dem mildernden Donau-Einfluss vom Norden profitiert auch das uralte Weinbaugbiet Carnuntum. Carnuntum ist Zweigelt-Land, nur an den Hundsheimer Bergen im Südosten der Region hat der Blaufränkisch eine uralte Tradition, wengleich eine, die auf 125 Hektar gerade erst wiederbelebt wird. Die Hundsheimer Berge – den südwestlichen Teil nimmt der Spitzerberg ein – gehören geologisch schon zu den Kleinen Karpaten, die Böden sind aber ähnlich wie beim Leithagebirge Glimmerschiefer, Granitgneis und Kalk. Und genau da macht Dorli Muhr, Wein-PR-Fachfrau aus Wien zusammen mit ihrem Partner Dirk van der Niepoort, einem bekannten Winzer aus Portugal, einen Charakterwein; die Trauben stampfen sie teils in portugiesischer Manier mit den Füßen, die sanfteste Art, um den Saft aus ihnen herauszupressen. 93 Punkte für den 2006er Spitzerberg, ein Gipfelstürmer.

## Die Österreichische Spitzenklasse (Punkte-Wertung von David Schildknecht)

06 Moric Neckenmarkt Alte Reben 95  
06 Moric Lutzmannsburg Alte Reben 94  
06 Uwe Schiefer Reihburg 94  
06 Prierler Goldberg 93-94  
06 Moric Sankt Georgener 93  
06 Muhr-Niepoort Spitzerberg 93  
06 Paul Lehner Dürrau 92-93  
06 Triebaumer Ried Marienthal 92-93

2005 Prierler Leithaberg (29 Euro) in Bonn bei Feinkost Reifferscheid, Mainzer Str. 186, 53197 Bonn-Mehlem, Tel. (0228) 9 53 80 70

Moric, Schiefer, Prierler Goldberg über N+M Weine, Mönchengladbach, Tel. (02161) 18 13 16, [www.nm-weine.de](http://www.nm-weine.de)

Muhr-Niepoort über Kierdorf Wein, Reichshof, Tel. (02297) 90 90 70, [www.kierdorfwein.de](http://www.kierdorfwein.de)

## Österreichischer Wein zum Probieren:

Weine Winzer Violinen. Eine Veranstaltung der ÖWM. Mi, 6. 5. 2009, bei Vintage & Sterns Eventsalon, Hahnenstr. 37, 50667 Köln, Tel. (0221) 27 25 99, [www.weinaesoesterreich.at](http://www.weinaesoesterreich.at). Eintritt: 45 Euro (inkl. Wein und Walking Dinner)



## GASTRO AKTUELL

### Retro-Flair am Rheinufer

Petroleumlampen auf den Tischen, Schallplatten von Demis Roussos und Showaddywaddy an den Wänden, ein bunt zusammengewürfeltes Mobiliar und nicht zuletzt das große Einmachglas mit Soleiern in Kochsalzlösung auf der Theke – das Konzept des neu eröffneten Musik-Cafés Rheinau ist leicht erkennbar: Hier herrscht Retro-Flair. Auch die Preise erinnern



Alte Hits zum Bier: Angelika Habermayer

an alte Zeiten: ein Mineralwasser für 80 Cent (0,25l), das Reissdorf-Kölsch für 1,20 Euro (0,2l), die Tasse Kaffee für 1,50 Euro, Pizza ab 2,50 Euro und eine Gulaschsuppe für 1,50 Euro. „Meine Gäste sollen sich nicht schon nach dem zweiten Bier überlegen müssen, ob sie sich noch ein drittes leisten können“, sagt Angelika Habermayer, die seit 30 Jahren in der Gastronomie tätig ist und nun die zuvor drei Jahre leer stehende ehemalige Rheinau-Klaue vis-à-vis vom Beueler Bahnhofchen übernommen hat. „Ich liebe die alten Zeiten“, erklärt Habermayer, die in ihrem Lokal „besonders viel Wert auf eine familiäre Atmosphäre legt“. Musik spielt dabei eine große Rolle: „Normalerweise bewegen wir uns zwischen Paul Anka und ZZ Top, sind aber flexibel und für jeden Sonderwunsch zu haben.“ Das Musik-Café verfügt über 20 Sitzplätze (inklusive Theke) im Innenbereich und weitere zehn Plätze an zwei Tischen auf der kleinen Außenfläche. *kw*

Info: Musik-Café Rheinau, Rheinaustr. 97a 53225 Bonn-Beuel, Tel. (0152) 24 09 07 87 Geöffnet täglich 14-22h, So ab 12h Di Ruhetag



Zeitreise: das Musik-Café Rheinau

## RheinAue

Parkrestaurant · Café · Terrassen

### Rhein in Flammen

Samstag, 2. Mai 2009 – 19.00 Uhr  
Bei uns sitzen Sie in der ersten Reihe

FESTIVAL-MENÜ

Amuse bouche

Variation von frischem, grünem und weißem Stangenspargel

Pot-au-feu von bayrischen Steinpilzen mit Trüffel-Crêpes

Gebratene Jakobsmuscheln auf Zitronengras-Mango-Risotto

Granitée

Filet vom Kalbsrücken, gefüllt mit Spitzmorchelduxelles, an geschmortem Antipasti-Gemüse und Rucicola-Kartoffel-Roulade

Lasagne von der Erdbeere mit Rhabarber-Tahitivanille-Kompott

**64,80 €**

Reservierung erforderlich

**Gediegene Räumlichkeiten für 10 – 200 Personen für Familien- und Betriebsfeste  
Spezielles Hochzeitsarrangement**

Bonn-Bad Godesberg · Rheinauenpark  
Ludwig-Erhard-Allee · Telefon 02 28/37 40 30

## Wiener Wochen

mit Speis und Trank  
aus dem alten  
Kaiserreich

18.04. – 30.04. beim

Bonn - Oberkassel im Heurigen

Bundeshäuschen

Oberkasseler Ufer 4 Tel.: 0228/441103

[www.party-service-in-bonn.de](http://www.party-service-in-bonn.de)

**Ihr Restaurant „Tour de France“**

– Goldene Pfeffermühle vom Kabinett (verliehen für 2009) –

**Frühlingsküche** aus dem Loire-Tal:  
Austern, Crêpinettes vom Steinbutt, Confit der Entenkeule  
Seperater Speiseraum für Raucher

**Provenzalisches Gartenrestaurant**

Sonntagmittag Familienessen  
**Französische Hochzeit bis 50 Personen**

[www.restauranttourdefrance.de](http://www.restauranttourdefrance.de)

Oberdollendorf-Römlinghoven • Malteserstraße 19 • Tel.: 0 22 23 / 2 40 58  
Montag Ruhetag

[www.feiern-in-bonn.de](http://www.feiern-in-bonn.de)

Sie mögen es  
chinesisch?  
Oder auch mal  
mexikanisch?

Der Restaurantfinder  
[www.ga-bonn.de](http://www.ga-bonn.de)

General-Anzeiger  
*online*