

WEINWELT

WEINWELT



REISEN MIT DEM SMARTPHONE

Was taugen Wein-Apps?

WOHNEN, WO DER WEIN WÄCHST

Geheimtipps: Toskana, Sizilien, Barolo & Friaul

VERSTECKTE WEINZIELE IN DEN USA

Winzer zwischen Wolkenkratzern

NEWS AUS SÜDAMERIKA

Kleine Herkunft
Große Weine



GETESTET

WEINE, DIE SIE KAUFEN SOLLTEN

GROSSE GEWÄCHSE 2010 +++ LEMBERGER & SANKT LAURENT +++ SIEGE
PRORIESLING-ERZEUGERPREIS +++ DIE BESTEN AUS DEN GENOSSENSCHAFTEN



194868906003



Heinz Velich: Der Spitzenwinzer, der sich ausschließlich auf Weißweine konzentriert, ist nun auch unter die Hoteliers gegangen

DIE ROT- UND SÜSSWEINE DES BURGENLANDES KENNEN ALLE; DOCH WUSSTEN SIE, DASS FAST 50 PROZENT DER REBLÄCHE MIT WEISSEN SORTEN BESTOCKT IST, VON DENEN VIELE ZU TROCKENEN WEINEN AUSGEBAUT WERDEN? WIR STELLEN IHNEN SECHS BETRIEBE VOR, DIE IHR HANDWERK STILVOLL BEHERRSCHEN UND DIE SIE SICH MERKEN SOLLTEN.

Weißwein Kunst

WEINGUT VELICH APETLON

An einem der schönsten Plätze des Neusiedler Sees treffen Weinliebhaber auf das Weingut von Heinz Velich, einen der besten Weißweinemacher Österreichs. Mitten im Naturschutzgebiet an einem der kleinen Seen (Lacken genannt) steht das weiße, moderne Flachdach-Weingut, aus dessen Probierstube man einen herrlichen Blick auf den von Schilf umrandeten See hat. Traumhaft! In dieser Gegend herrscht ein besonderes Kleinklima, das für den Weinbau wie geschaffen ist. Heinz Velich baut auf zehn Hektar Rebfläche ausschließlich weiße Sorten an und beweist sowohl bei der Weinbergarbeit als auch im Keller großes Fingerspitzengefühl. Von weiteren zehn Hektar Rebfläche aus der näheren Umgebung kauft er Trauben zu.

Fast die Hälfte der Fläche gehört dem Chardonnay, aus dem Heinz Velich Tropfen mit

Tiefgang und enormem Reifepotenzial vinifiziert. Daneben wachsen Welschriesling (25 Prozent der Rebfläche), neben Muskat Ottonel und Bouvier. „Aus dem Muskat Ottonel machen wir meist Süßweine, die wir im Stahltank ausbauen“, berichtet Sonja Velich bei der Verkostung der Weine.

Beachtlich ist der Einsteiger-Wein mit dem Namen To, was auf Ungarisch See bedeutet („den ersten gab's 1999, der hieß noch OT – Ohne Titel“). Der Jahrgang 2008 aus 80 Prozent Chardonnay, Sauvignon Blanc und Welschriesling zeigt sich mit fruchtiger Aromatik (Birne, Apfel, Aprikose, gelbe Früchte) und am Gaumen mit Noten von Limette, Grapefruit und Mango sowie guter Würze. Gerade gelangt der 2009er in den Verkauf.

Das Aushängeschild des Hauses ist allerdings der Tiglat (die Apetloner Bezeichnung für Riede), dessen 2008er Jahrgang mit zarten

Röstaromen und kräuterwürziger Nase (Brennnessel ...) einen immer wieder ins Glas schnuppern lässt. Nussige Elemente gepaart mit feiner Apfelfrucht runden die Aromenpalette ab; am Gaumen spürt man getrocknete Aprikose und Mango, leicht salzige Art, helle Tropenfrüchte, Apfel und feine Holzwürze. Sichere Bank für langes Potenzial.

Wer den Winzer hinter den Weinen kennenlernen möchte hat es nun einfach, denn die Velichs sind jüngst unter die Hoteliers gegangen. In einem liebevoll restaurierten Zollhaus von 1939 hat Sonja Velich ein Bed-and-Breakfast-Hotel eröffnet, das fünf Zimmer beherbergt. Eines schöner als das andere. Jeder der Räume wurde nach einer Jahreszahl benannt, die für die Velichs eine besondere Bedeutung hat. Urlauber können hier gleichermaßen Wellness und Wein und eine wunderschöne Umgebung genießen. Geheimtipp – und, wie gesagt, die Gegend ist ein Traum!!! >>>



Ernst Triebaumers
Weine genießen
Welt ruhm – er
selbst ist völlig
auf dem Boden
geblieben

Josef Pusch ist für
die Weine von
Schloss Esterházy
verantwortlich



WEINGUT TRIEBAUMER RUST

Ernst Triebaumer zählt in internationalen Kreisen zu Österreichs größten Rotweinmachern. Das Weingut finden Weinliebhaber mitten im beschaulichen Städtchen Rust, das spätestens seit der ZDF-Serie „Der Winzerkönig“ auch in Deutschland bestens bekannt ist.

Wer bei Ernst und Margarethe Triebaumer zu Gast ist, fühlt sich aufgehoben wie in Abrahams Schoß. Die Zeit vergeht bei interessanten Gesprächen wie im Flug, man lernt eine Menge über den burgenländischen Weinbau im Allgemeinen und den eigenen Betrieb im Besonderen. Die Triebaumers haben auf ihren 20 Hektar Rebfläche zu 75 Prozent rote Sorten angepflanzt, wobei das Hauptaugenmerk auf dem Blaufränkisch liegt. Dessen ältester Weinberg ist 64 Jahre alt („Genauso alt wie ich“, so Ernst Triebaumer). Bei den Weißweinen dominiert der Chardonnay, eine Sorte, die seit mehr als 100 Jahren in Rust heimisch ist und somit eine lange Tradition hat. Auch Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Grüner Veltliner, Traminer und Welschriesling gehören zum Sortiment. Für Eiswein wird ein Hektar hängen gelassen: Grüner Veltliner, Traminer und Welschriesling eignen sich seiner Meinung nach perfekt.

Obwohl das Weingut inzwischen von den beiden Söhnen Herbert und Gerhard geführt wird, ist Ernst Triebaumer nach wie vor voll in seinem Element. Nach seinem Vorbild wird im Weinberg extrem viel und im Keller extrem wenig gemacht. Oberste Priorität hat der Umweltschutz und somit die Gesundheit der Böden und der Reben. Keine Herbizidanwendung, keine Bewässerung und gewissenhafte Grünarbeit sind ein Muss, ebenso wie selektive Handlese und die schonende Weiterverarbeitung der Trauben ... Heraus kommen

Weine mit großem Potenzial und Tiefgang. „Unsere Weine sind über die Jahre schon immer dafür bekannt, dass sie lange haltbar sind. Es sind Langstreckenläufer – und das wollen wir auch noch weiter ausbauen“, sagt Ernst Triebaumer beim Verkosten der Weine. Er setzt auf Spontangärung und biologischen Säureabbau und gibt den Weinen im Keller das, was sie vor allem brauchen: Zeit.

Der Umweltschutz geht noch einen Schritt weiter: Ganz begeistert sind Ernst und Margarethe Triebaumer zum Beispiel von ihrem Elektroauto, das die Fahrten in die fünf Kilometer entfernten Weinberge übernimmt und von ihrer Photovoltaikanlage, die nun seit drei Jahren wertvolle Sonnenenergie liefert und in der Zukunft so weit ausgebaut werden soll, dass die komplette Elektrizität für den Betrieb aus Sonnenenergie erzeugt werden soll. „Das ist das Beste, was der Mensch je erfunden hat“, sind die beiden überzeugt.

Ganz begeistert bin ich vom 2008 Chardonnay Ried Pandkräften, der nach Karamell und Nuss duftet und dazu mit Aromen von Limette und Grapefruit schmeichelt; am Gaumen ist der Chardonnay, der in 300-Liter-Fässern ausgebaut wurde, mineralisch-würzig mit gutem Saft, enormer Länge und fruchtig-frischem Nachhall.

SCHLOSS ESTERHÁZY EISENSTADT

Modernes Weingut mit Tradition. Die ungarische Fürstenfamilie Esterházy, die das kulturelle und politische Geschehen in Mitteleuropa über Jahrhunderte entscheidend prägte, war einst größter Grundbesitzer in Ungarn. Im Burgenland gehören dem Adelsgeschlecht noch heute viele Hektar Grund. Bereits seit dem 17. Jahrhundert widmet sich die Familie dem Weinbau, bis vor einigen Jahren wurde

der Wein noch in den Kellern des imposanten Schlosses in Eisenstadt ausgebaut. Schloss Esterházy ist eines der bedeutendsten Kulturdenkmäler im Burgenland, dessen Ursprünge auf eine Burg aus dem 13. Jahrhundert zurückgehen.

Die immer höher werdenden Ansprüche an die Weinqualitäten verlangten nach einer Lösung und so wurden keine Mittel gescheut, um einen neuen Keller zu errichten. Heute werden die Weine in dem ebenso imposanten wie hoch modernen Weingut am Rande der Stadt ausgebaut, das 2006 eingeweiht wurde. Seit 2008 kümmert sich Josef Pusch als Kellermeister um die Weine und die 65 Hektar Rebfläche. Beraten wird das Weingut von Stéphane Deroncourt, einem französischen Oenologen, der auch hochkarätige Weingüter in Bordeaux (wie Smith Haut Lafitte) betreut.

Pusch verfolgt ein straffes Qualitätsmanagement in den Weinbergen, und auch im Keller steht ihm die neueste Technologie zur Verfügung. Ihm ist der naturnahe Anbau wichtig und er beweist bei der Vinifikation der Weine das richtige Fingerspitzengefühl. Sein primäres Ziel ist es, das Sortiment künftig weiter zu straffen, nach wie vor gibt es für ihn noch zu viele Weine aus zu vielen Sorten. Die Bandbreite reicht vom leichten Welschriesling über die Classic-Weine bis zur hochwertigen Estoras-Linie. Die Qualitätsspitze bilden die Lagenweine und das Aushängeschild des Hauses, Tesoro.

Bei den Weißen erweist sich der Pinot Blanc Tatschler aus dem Jahrgang 2009 als toller Essensbegleiter. Der Wein besticht mit Aromen von Ananas und weißen Früchten, leichter Kräuteraromatik, die auch Kurzgebratenes nicht scheut; am Gaumen treffen leichte Röstnoten auf filigrane Frucht. Der Wein ist

PRÄMIERTE GRAUBURGUNDER-WEINE AUS BURKHEIM AM KAISERSTUHL / BADEN

6 Flaschen 2010er Burkheimer Grauer Burgunder Qualitätswein trocken
erhielt ★★★★★ (= herausragende Qualität) beim internationalen Grauburgunderpreis 2011

6 Flaschen 2010er Burkheimer Feuerberg Grauer Burgunder Kabinett trocken
Goldmedaille des Badischen Weinbauverbandes
erhielt ★★★ beim Degustationswettbewerb Premium Select Wine Challenge 2011

12 x 0,75 l Flaschen zu 65,- Euro, frei Haus



Burkheimer Winzer
KAISERSTUHL

JETZT DIREKT BESTELLEN UND GENIEßEN!
Telefon: 0 76 62 / 93 93-14 | Onlineshop: www.burkheimerwinzer.de
WINZERGELOSSENSCHAFT BURKHEIM eG
Winzerstraße 8 | 79235 Vogtsburg-Burkheim am Kaiserstuhl

14 Tage Rückgaberecht ohne Risiko. Sie können ungebrochene Weine innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung ohne Angabe von Gründen zurückgeben. Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht. Jugenschutz: Mindestalter für die Auslieferung 18 Jahre.

Andy Kollwentz versteht es, in allen Kategorien zu punkten: ob Weiß, Rot oder Süß

expressiv, aber nicht laut. Sehr elegant und gleichermaßen verspielt.

WEINGUT KOLLWENTZ GROSSHÖFLEIN

Bei Familie Kollwentz liegt der Schwerpunkt der Produktion zwar zu zwei Dritteln beim Rotwein, die Weißen – allen voran der Chardonnay – liegen bei Verkostungen allerdings ebenfalls immer ganz weit vorne. Senior Anton Kollwentz, ein ausgesprochen kurzweiliger Gastgeber, gilt in Österreich als Cabernet-Sauvignon-Pionier, heute blickt er auf über 50 Jahre als Winzer zurück und sieht die Lage ganz entspannt. Kann er auch: Denn zu jedem Zeitpunkt in seiner Laufbahn hat er im richtigen Moment die richtige Entscheidung getroffen: das Weingut erweitert und investiert, Mut bewiesen und im Weinbereich alle Möglichkeiten ausgeschöpft. So war er der erste Winzer, der außerhalb von Rust einen Ruster Ausbruch vinifizierte.

Seit 1993 hat er bereits seinem Sohn Andy die Verantwortung für den Keller übertragen, der es meisterlich versteht, in allen Kategorien zu punkten. Ob Rot-, Weiß- oder Süßwein, der Name Kollwentz steht seit Jahren verlässlich für Qualität. Die Weine sind in der Top-Gastronomie stark vertreten, ein Drittel der Produktion wird exportiert.

Sitzt man in der Probierstube, fällt über kurz oder lang die Fotoshow auf dem Tresen auf, die perfekt fotografierte Weinberge, Reben und Landschaften zeigt. Tolle Licht- und Schattenstimmungen entführen auf mysti-

tont mit Noten von Minze und Eukalyptus, geschmückt von exotischen Noten und reifer gelber Frucht sowie mineralisch-frischer Art. Ein Wein mit Riesen-Potenzial, der erst im Alter sein wahres Können zeigt.

WEINGUT PRIELER SCHÜTZEN AM GEBIRGE

Sie ist zwar eigentlich die Königin des Pinot Noirs, aber auch ihre Weißweine sind so finessenreich und erstklassig, dass sie hervorgehoben werden sollten ... Wenn Silvia Prieler über ihre Weine spricht – und das tut sie mit großer Leidenschaft – dann fällt einem vor allem eines auf: wie ihre Augen dabei leuchten. Der Wein ist für die promovierte Mikrobiologin alles, und spätestens seit sie 1999 ihren ersten Wein ausgebaut hat, ist sie mit dem Virus infiziert und erklimmt seitdem mehr und mehr Siegetreppchen bei internationalen Wettbewerben.

Gemeinsam mit ihrem Bruder Georg, der in Neuseeland und Argentinien Erfahrungen sammeln konnte, kümmert sie sich um den Ausbau der Weine im Keller. Vater Engelbert kümmert sich nach wie vor um „seine“ Weinberge.

20 Hektar Rebfläche bewirtschaftet die Familie Prieler, das Zentrum der Rebfläche bildet dabei der Schütznern Stein, auf dem sich alle Wein-gärten befinden. Eine Fahrt durch die Weinberge zeigt, wie unterschiedlich die Bodenformationen sind. Von Kalk über sandigen Lehm bis hin zu Glimmerschiefer, den der Blaufränkisch (bei uns Lemberger) am liebsten hat, fin-

Weingut Heinz Velich
Seeufergasse 12
7143 Apetlon
☎ +43 2175 3187
www.velich.at

Ernst Triebaumer
Raiffeisenstraße 9
7071 Rust
☎ +43 2685 528
www.triebaumer.com

Schloss Esterházy
Schloss Esterházy
7000 Eisenstadt
☎ +43 2682 63348
www.esterhazywein.at

Römerhof Kollwentz
Gartengasse 4a
7051 Großhöflein
☎ +43 2682 651580
www.kollwentz.at

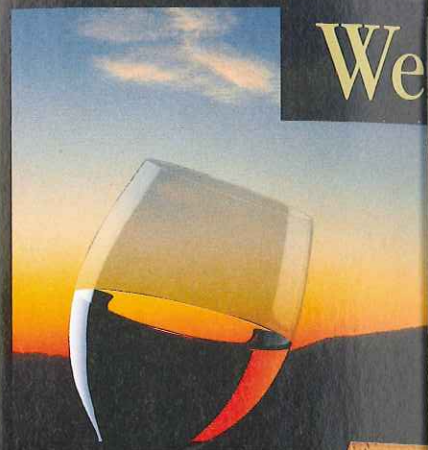
Weingut Prieler
Hauptstraße 181, 7081
Schützen am Gebirge
☎ +43 2684 2229, www.prieler.at

**Weingut Meinklang
Werner Michlits**
Hauptstraße 86
7152 Pamhagen
☎ +43 2174 216811
www.meinklang.at

sche Art in die nahe Region und lassen Besucher durch die Augen von Andy Kollwentz auf dessen Heimat blicken. Der Hobbyfotograf hat ein Gespür für den richtigen Auftritt und die Inszenierung.

So auch beim Wein: Der aktuelle 2010 Chardonnay Leithagebirge kommt mit opulenter Nase daher, mit spürbarem Holz (ein Teil lagerte im großen Holzfass), Vanille und gelbe Frucht sowie Ananas und Apfel, am Gaumen ist der Wein kräuterwürzig und dicht mit zarten Zitrusnoten. Die Steigerung findet sich in den Chardonnays aus den Weinlagen Gloria und Tatschler. Während der Tatschler sich schmeichlerisch mit gelbfruchtiger Art zeigt, ist der Gloria eher kräuterbe-

det sich in alle Himmelsrichtungen etwas anderes. Für jede Sorte wurde der Boden gewählt, der für sie am besten passt. Jede Lage wird im Keller einzeln ausgebaut und erst zum Schluss cuvéeiert. Dafür beweisen die Geschwister, die den Betrieb 2004 übernommen haben, großes Gespür. Auffallend ist, wie schön die Weine reifen. Besonders angetan hat es mir der 2002 Pinot Blanc Seeberg, der mit salzig-mineralischer Nase mit Noten von getrockneter Aprikose, Mango und Haselnuss aufwartet und sich am Gaumen mit intensiver Frucht präsentiert, gelbfruchtig, getrocknete Früchte, Kräuter, tolle Cremigkeit, expressive Länge. Ein unglaublich spannender Wein mit enormer Frische und extrem klarer Struktur. >>>

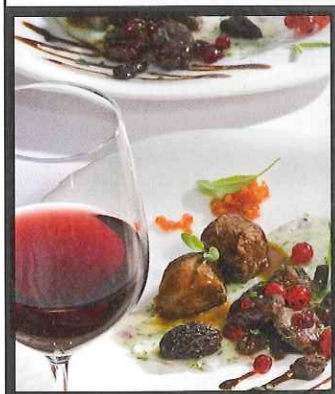


vom Vulkan

... natürlich aus den
Kaiserstühler
Winzergenossenschaften

Die Glut des Vulkans die
Sonne des Südens das
einzigartige Terroir und die
Kunst zeitgemäßer
Vinifikation....

Ein bisschen von allem ist in
jedem unserer Weine.
Entdecken Sie ihren Wein vom
Vulkan.



Zum guten Essen ein
Spätburgunder Rotwein
natürlich aus den
Kaiserstühler
Winzergenossenschaften.

Vollmundig und samtig, Duft
von roten Früchten von
Erdbeere über Kirsche und
Brombeere bis hin
zu schwarzen Johannisbeeren.

Ein typischer
Kaiserstühler

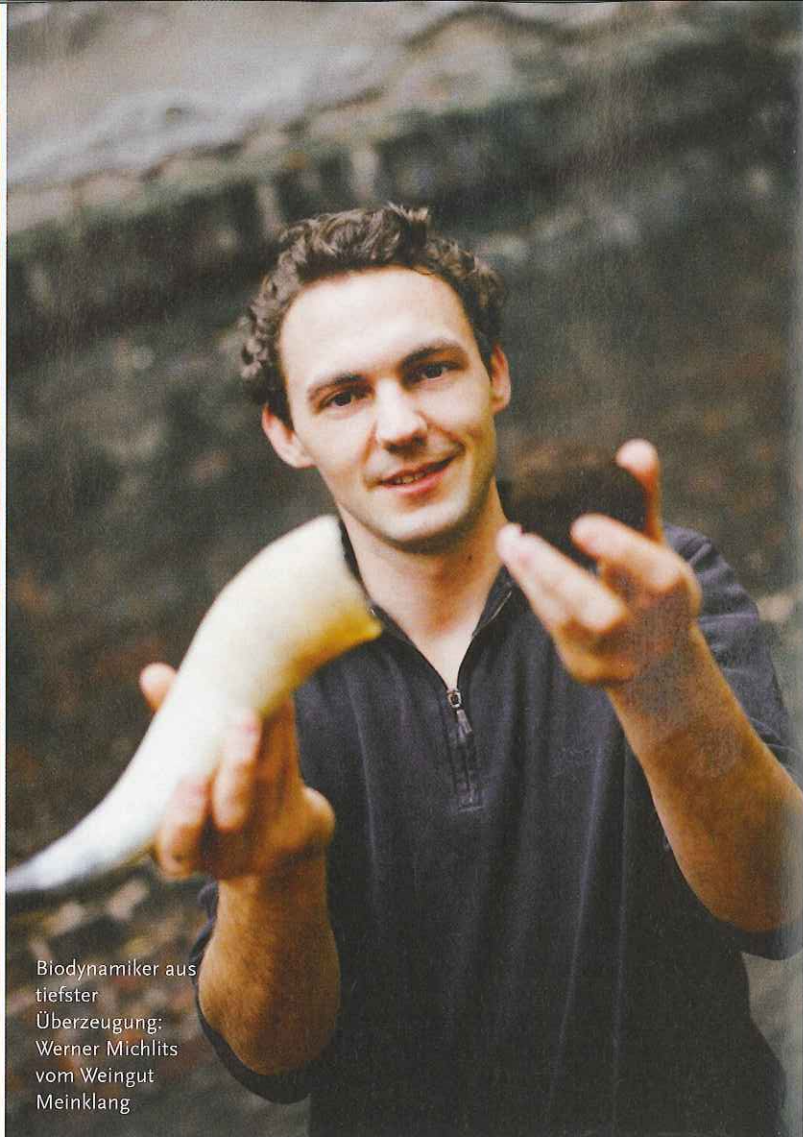


Kaiserstühler Wein Marketing

79235 Vogtsburg-Achkarren Telefon 07662
info@kaiserstuehler-wein.de www.kaiserstuehler



Silvia Prieler
– promovierte
Mikrobiologin
– leitet mit ihrem
Bruder das
Familienweingut



Biodynamiker aus
tiefster
Überzeugung:
Werner Michlits
vom Weingut
Meinklang

WEINGUT MEINKLANG PAMHAGEN

„Für uns gibt es keine andere Art zu wirtschaften“, sagt die überzeugte Biodynamikerin Angela Michlits, die gemeinsam mit ihrem Mann Werner das Weingut Meinklang bewirtschaftet, und ergänzt: „Eigentlich gibt es auch gar keinen anderen Ansatz, wenn man logisch denkt“. Das M im fiktiven Weingutsnamen steht für den Familiennamen Michlits und der Rest des Wortes für den Einklang mit der Natur. Eigentlich ist Meinklang ein ganzes Natur-Projekt, bei dem der Wein zwar großes Gewicht hat, aber letztendlich nur Teil eines Kreislaufs ist. Die Michlits verfolgen die strengen Demeter-Richtlinien und gehen noch viele Schritte weiter.

So ist Meinklang ein Mischbetrieb, bei dem die gesamte Familie involviert ist ... allerdings nicht ganz im klassischen Sinn. Seit einigen Jahren gehören über 600 Angus-Rinder zum Betrieb, ebenso werden Getreide und Obst angebaut. „Damit wird unser Hofkreislauf geschlossen“, erklärt Angela Michlits, die ursprünglich aus Goslar stammt. „Die Rinder liefern den Kompost und Mist, das Getreide ist zum Verfüttern an die Tiere.“ Neben den Rindern werden auch Magaliza-Schweine, Pferde und Schafe sowie Ziegen gehalten. Die Dünger-Versorgung der Weinberge ist

somit gewährleistet. Zusätzlich kommen statt chemischem Dünger Kräuter- und Quarz-Präparate zum Einsatz, die für ein aktives Bodenleben und starke Reben sorgen.

Seit 2008 spiegeln die Weinflaschen das Gesamtbild wider; ein Künstler aus Gols hat Etiketten mit Kühen entworfen. Auch an den Wänden im modernen Weinkeller sind dessen Kuh-Kunst-Werke verewigt. Besonders beeindruckend sind dort aber die 900-Liter-Beton-Eier, in denen die Weine reifen. Wichtig ist vor allem, dass die Eier eine energetisch hochwertige Form haben und somit der Wein ungehindert zirkulieren kann. Durch die Form und das Material kann der Wein atmen.

Bereits während seines Studiums hat der experimentierfreudige Werner Michlits mit seinen Rebflächen Versuche gestartet. So können die Grauburgunder-Reben, die zu einem Wein namens Graupert vinifiziert werden, seit geraumer Zeit unbegrenzt wachsen und werden nur alle paar Jahre etwas geschnitten. Graupert bedeutet im burgenländischen Dialekt „wild und ungekämmt“. Das Ergebnis sind kleine, dickschalige und kompakte Trauben mit enormer Dichte und hohem Extrakt. „Lässt man der Natur freien Lauf, wächst die Pflanze komplett anders“, erklärt Angela Michlits und fügt hinzu: „Die Traube kommt in ein Gleich-

gewicht.“ Der Wein kann sich sehen lassen: Der 2009 Graupert präsentiert sich mit dichter, gelbfruchtiger Nase, in der sich Aromen von Pfirsich und Aprikose mit solchen von Apfel und frischen Kräutern (Kamille und Minze) abwechseln; am Gaumen ist der Wein dicht und gelbfruchtig mit feinem Kräuterfinish.

Die neueste Idee fußt auf der Rückbesinnung auf die Wein-Gärten. Die Michlits haben auf einer Rebfläche von zehn Hektar 27 Öko-inseln in Form von Wassertropfen geschaffen, deren Zentrum ein Obstbaum bildet. Es geht darum, einen echten Garten mit Obst, Gemüse, Rebstöcken und Kräutern zu schaffen, einen gesunden Lebensraum für die Reben. Zum einen wird mit diesem Rückbauprojekt radikal mit der üblichen Rebarchitektur gebrochen, zum anderen werden Lebensräume für Vögel und Insekten geschaffen. Auch im benachbarten Ungarn gibt es ein Meinklang-Projekt, rund eine Stunde von Pamhagen entfernt haben die Michlits den Somló-Weinberg in der ungarischen Puszta übernommen und vinifizieren Weine aus den autochthonen weißen Sorten Juhfark (Lämmerschweif) und Hárslevelü (die Lindenblättrige), die sie kurz H9 und J9 nennen. Weine von tiefer Mineralität und Würze, die in das Gesamt-Sortiment der Michlits gut hineinpassen. Merken! ▀ Ilka Lindemann