



MIR SCHEINT, ICH BIN IN SCHÜTZEN

Hätten Sie vor zehn Jahren gedacht, dass es einmal so etwas wie einen eigenständigen burgenländischen Rotweinstil von internationalem Format geben würde? Das klingt zunächst wie ein Widerspruch in sich, aber ich meine damit: Noch vor zehn Jahren produzierten die Winzer um den Neusiedler See und weiter unten im Blaufränkischland entweder säurebetonte Rotweine mit schlankem Körper für heimische Heurigenbesucher und Radtouristen. Oder sie bemühten sich um Gewächse, die wie ein Burgunder schmeckten oder wie ein Kalifornier oder gleich wie ein Bordeaux, je nach Geschmack und Ehrgeiz.

Das war ein bisschen schade, auch wenn natürlich immer wieder großartige Weine hervorgebracht wurden. Aber das Piemont oder das spanische Priorat haben ebenfalls Weinrevolutionen hinter sich, und trotzdem setzt sich dort niemand das Ziel, dass seine Weine mit einem Château Cheval blanc verwechselt werden.

Umso erfreulicher ist es, dass es jetzt Weine gibt, die das Prädikat „groß“ verdienen und trotzdem unverkennbar burgenländisch sind. Am besten lässt sich das vielleicht an den Weinen der Familie Prieler aus Schützen am Gebirge demonstrieren. Silvia Prielers *Leithaberg Rot* ist ein Cuvée aus Blaufränkisch, Blauburgunder und Sankt Laurent und derart prachtvoll vom Terroir geprägt, dass man ihn als Vorzeigewein für Sommelierkurse heranziehen könnte – elegant, mineralisch, komplex, saftig kühl.

Ähnliches gilt auch für den *Grand Vin* der Prielers, den Blaufränkisch Goldberg. Der ist ohne Zweifel ein mächtiges Gewächs (besonders 2003), mit dichten Lagen von Zwetschken- und Kirschfrucht, schokoladiger Extraktsüße und Edelholznoten. Aber danach kommt eben dieses raffinierte mineralische Ende, die Würze, ohne die aus der wohlgeformten Diva eine dralle Matrone würde.

Schwarze Beerenfrucht, Eleganz und Mineralität – wollen wir hoffen, dass das künftig so unverzichtbar zum idealen Burgenländer gehören wird wie die nervige Säure zum Burgunder und das „Stinkerl“ zum Bordeaux. www.prieler.at

