

IN DER SPITZE WELTKLASSE

BLAUFRÄNKISCH HEISST DAS ZAUBERWORT IN SACHEN ÖSTERREICHISCHER ROTWEIN. VOR ALLEM IM BURGENLAND SPIELT MAN MIT IHM DIE GANZE KLAVIATUR DER ROTWEINBEREITUNG

Österreichs Weißweine sind schon lange Weltklasse, bei den Roten war der Weg ungleich steiniger. Zwischenzeitlich schien es, als sollte die Entwicklung in der Sackgasse einer allzu internationalen Stilistik versanden. Doch inzwischen ist mit reinsortigen Blaufränkisch-Weinen der große Durchbruch gelungen.

Weltklasse bedingt Unverwechselbarkeit, Eigenständigkeit und Gebietstypus. Genau an dieser Hürde sind Österreichs Rotweine lange gescheitert, auch wenn so mancher hochkonzentrierte, fette und international röstig gestylte Rotwein – meist handelte es sich um Cuvées – von heimischen Weinautoren in den Himmel gelobt wurde. Natürlich gibt es für solche Weine, die man als rot-weiss-rote Variante eines „Supertuscans“ bezeichnen könnte, auch weiterhin einen Markt. Zu Recht, denn die Weine sind ja

auch keineswegs schlecht, nur eben austauschbar. Genau das sind die besten Blaufränkisch-Weine nicht.

Die Sorte besitzt trotz ihrer Vielseitigkeit, die sich in einer gewissen stilistischen Ähnlichkeit zu Gamay oder gar Pinot Noir bis zu Barbera oder Sangiovese ausdrücken kann, einen eigenen Charakter. Typisch ist eine meist klare Frucht, die von roten Beeren bis zu Schattenmorellen reicht, bei stärkerem Holzeinsatz auch ins Dunkelbeerige gehen kann, sowie eine gewisse pfeffrige Würze. Noch markanter und prägnanter zeigt sich die Sorte am Gaumen, wo sie von einem strukturegebenden Tanningerüst und einer animierenden Säurefrische – daher die Assoziation mit Sangiovese und Barbera – geprägt ist. Langer Rede kurzer Sinn: Blaufränkisch ist würzig und positiv herb bis leicht säuer-

lich. Ein kleiner Blaufränkisch kann mitunter eine rustikale Angelegenheit sein, wenn es nicht mit kellertechnischen Kniffen glatt gebügelt wurde. Im Topbereich jedoch entfaltet er viel Charakter und große Tiefe.

Etwas vereinfacht lassen sich sieben verschiedene regionale Terroirtypen unterscheiden. Angefangen im Südburgenland mit dem Eisenberg, der dem Blaufränkisch zusätzlich eine besondere mineralische Komponente verleiht. Dann das Mittelburgenland, das dem Blaufränkisch klassisch und als Reserve als erstes Gebiet den DAC-Status verliehen hat.

Im nördlichen Burgenland sind drei Terroirs zu unterscheiden: Leithaberg (ab sofort mit DAC-Status) und Rust am Westufer des Neusiedlersees sowie Gols am Nordufer, wo sich der Blaufränkisch anschiebt, den dominierenden Zweigelt-Blends ernsthaft Konkurrenz zu machen. Neben diesen sechs Zonen im Burgenland spielt der Blaufränkisch zunehmend auch eine Rol-

le in der kleinen Rotweinhochburg Carnuntum, die sich nördlich ans Burgenland anschließt. Hier sind wiederum der Spitzerberg und die Gegend um Göttelsbrunn zu unterscheiden.

Wir verkosteten rund 40 Weine von 20 ausgewählten Betrieben aus allen sieben Terroirs, eine Mischung aus Top-Betrieben und Aufsteigern. Dabei nahmen wir jeweils den Top-Blaufränkisch des Betriebs und einen Wein der mittleren Preisklasse unter die Lupe. Eine gute Idee, wie sich zeigen sollte, den mancher günstige Tropfen brillierte mit Eleganz und Trinkfluss.

Bei den ausgewählten Betrieben waren alle Stilrichtungen des Blaufränkisch vertreten, vom sehr hellfruchtigen, fast floralen Typ mit samtiger Tanninstruktur (Schiefer, Eisenberg; Moric, Blaufränkisch; Achs, Edelgrund; Glatzer, Reserve) über ebenfalls hellfruchtige, jedoch feste und gerbstoffreiche Weine (Achs, Ungerberg; Schiefer, Reihburg; Nittaus, Kalk & Schiefer; Prieler, Johanneshöhe; Weninger, Alte Re-

ben) bis hin zu wuchtigen neuholzgeprägten und dunkelfruchtigen Weinen (Preisinger, Buehl; Weninger, Dürrau; Iby, Dürrau; Gesellmann, Hochberc; Kopfensteiner, Eisenberg Selection). Einige der besten Weine passten mit ihrer eigenständigen, jedoch kühlen Würze in keine dieser Schubladen (Moric, Lutzmannsburg Alte Reben; Triebaumer, Mariental; Kollwentz, Point).

Ein Blick auf die Top 14 lässt einige Rückschlüsse zu: mit fünf Weinen hat das Leithaberg-Gebiet die Nase vorne, dazu kommt mit dem Mariental von Triebaumer ein Blaufränkisch aus dem benachbarten Rust und der Ungerberg von Achs aus Gols am Nordufer. Das Mittelburgenland ist mit zwei Weinen von Moric unter den besten Zehn vertreten, wobei sich beide Weine stilistisch deutlich vom „mittelburgenländischen Typ“ unterscheiden. Der zeigte sich – und das sollte positiv hervorgehoben werden – insgesamt deutlich straffer, fester und weniger international als in der Vergangenheit und lässt sich relativ klar von den anderen Gebieten abgrenzen. Zwei Muster-Beispiele hierfür sind der Dürrau von Iby und die Alten Reben von Weninger, auch Dürrau von Weninger erzielte die gleiche Bewertung, taucht aber nicht unter den 14 vorgestellten Weinen auf.

Die größte Ähnlichkeit zeigten vielleicht etwas überraschend die Weine der beiden Terroirs Leithaberg und Südburgenland/Eisenberg. Nicht ganz so ausdrucksvoll wie erwartet konnten sich die Weine aus Carnuntum im direkten Vergleich mit den Burgenländern in Szene setzen. Wir vermisse etwas die Eleganz und klaren Konturen, dafür zeigten sie viel offene, süße Frucht und Charme. < SASCHA SPEICHER

WEIN/NAME	BESCHREIBUNG/BEURTEILUNG	BEZUGSQUELLE	PREIS
95 2006 MORIC ALTE REBEN LUTZMANNSBURG ROLAND VELICH, GROSSHÖFLEIN	Kirsche, dichte, dunkle Würze, viel Fleisch; satte, kühle Frucht, fest, super geschliffene Tannine, Holz perfekt integriert, jodige Länge	K&U – Die Weinhalle 90411 Nürnberg Tel. 0911 525153 www.weinhalle.de	50,- Euro
95 2007 RHEIBURG WEINBAU SCHIEFER, WEIGERSDORF	super kühler Duft, mineralisch, pfeffrig, erdige Würze, Unterholz; unglaublich dicht gewoben, tolle geschliffene Tannine, süßliches, kirschfruchtiges Finale	Steines KG 85435 Erding Tel. 08122 18200 www.steines-weine.com	65,- Euro
95 2006 MARIENTAL WEINGUT ERNST TRIEBAUMER, RUST	strahlend klare Frucht, Holunder, große, kühle Würze, Mineralität; sehr fest, große Tiefe, tolle Tanninstruktur, säurefrisches Finale; ein Monument	Weinladen Schmidt 10553 Berlin Tel. 030 2000395-0 www.weinladen.com	43,- Euro
94 2006 POINT WEINGUT KOLLWENTZ, RÖMERHOF	fleischiger Typ, etwas Dörrobst, kühle Würze, Holunder, dezente Pfeffrigkeit; sehr saftig, guter Holzeinsatz, mit frischem Biss und attraktiv süßlicher Frucht	Segnitz & Co. 28844 Weyhe Tel. 04203 81300 www.segnitz.de	38,- Euro
93 2007 JOHANNESHÖHE WEINGUT PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE	mediterrane Würze, Lakritze, Pfeffer, dezent Wildkirsche; straff, geschmeidige Tannine, samtig, elegante Textur, trotzdem Tanninbiss; unschlagbarer Preis!	N+M Weine 41063 Mönchengladbach Tel. 02161 181316 www.nm-weine.de	8,- Euro
93 2007 EISENBERG SELECTION WEINBAU KOPFENSTEINER, DEUTSCH-SCHÜTZEN	deutlich von Neuholz geprägt, satte, dunkle Beerenfrucht, auch floral; sehr voll, runde, fleischige Frucht; mit Schliff und großer Tiefe	Grüner Veltliner 22083 Hamburg Tel. 040 46073774 www.gruener-veltliner.de	22,- Euro
91 2007 UNGERBERG WEINGUT PAUL ACHS, GOLS	kühler, mineralischer Duft, Wildkirsche, Pfeffer, dezent Holz; sehr saftige, straffe Frucht, kräftige Gerbstoffe, frische Säure	Schlumberger 53340 Meckenheim Tel. 02225 925-0 www.schlumberger-onwine.de	37,- Euro
93 2007 LEITHABERG WEINGUT A & H NITTAUS, GOLS	kühle Würze, pfeffrig, Brombeere, Lakritze, florale Anklänge; kalkige Mineralität; äußerst dichte, feste Gerbstoffe, rassig, fest und gute Länge	K&U – Die Weinhalle 90411 Nürnberg Tel. 0911 525153 www.weinhalle.de	22,- Euro
93 2006 BLAUFRÄNKISCH MORIC ROLAND VELICH, GROSSHÖFLEIN	sehr burgundische Stilistik, erdig-mineralisch, helle Beerenfrucht; elegant, jodig, äußerst elegant, geschliffene Tannine	K&U – Die Weinhalle 90411 Nürnberg Tel. 0911 525153 www.weinhalle.de	21,- Euro
93 2007 KALK & SCHIEFER WEINGUT A & H NITTAUS, GOLS	Prototyp eines Blaufränkisch, Wildkirsche, gewisse Mineralität, super kühle Würze; sehr dicht, aber feingewoben, reife, aber griffige Gerbstoffe	K&U – Die Weinhalle 90411 Nürnberg Tel. 0911 525153 www.weinhalle.de	11,50 Euro
92 2007 LEITHABERG WEINGUT PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE	„kalkige“ Nase, frische Beerenfrucht, florale Anklänge, Orangenesten; gekonnter Holzeinsatz, elegante, aber feste Textur	N+M Weine 41063 Mönchengladbach Tel. 02161 181316 www.nm-weine.de	21,- Euro
92 2006 DÜRRAU ROTWEINGUT IBY, HORITSCHON	straffe, kalkige Würze, sehr fest, Wildkirsche, etwas fleischig; sehr saftig, Holz super integriert, viel Biss, süße Frucht	Weinhaus Stratmann 27404 Zeven Tel. 04281 9377-0 www.weinhaus-stratmann.de	37,- Euro
92 2007 BUEHL CLAUS PREISINGER, GOLS	dunkle, aber frische Würze, schwarze Kirschfrucht; äußerst fest mit sehr viel Gerbstoff; harter Knabe mit viel Potenzial	K&U – Die Weinhalle 90411 Nürnberg Tel. 0911 525153 www.weinhalle.de	50,- Euro
92 2006 ALTE REBEN WEINGUT WENINGER, HORITSCHON	sehr volle, rote Beerenfrucht mit floralen Noten, dezentes Holz, saftig, voller Stoff, Vanille	VIF 66333 Völklingen Tel. 06898 27070 www.VIF.de	22,- Euro

Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um die Angabe des Erzeugers, sie können von den Preisen in Deutschland abweichen