



## Günther Schönberger: Yes, that's Jazz

**Günther Schönberger blies einmal das Saxofon für die Erste Allgemeine Verunsicherung («Ba-Ba-Banküberfall»); «Küss die Hand...»). Dann, gut 20 Jahre her, wurde der Held unsicher: Das Leben das ist kurz... Morgen fange ich ein neues Leben an. Und so wurde der Musiker Winzer. Wa-Wa-Wahnsinn! Aber gut.**

sr. Bei Günther Schönberger gibt es eigentlich nur eine Sünde: seine Weine nicht zu kennen oder nicht zu trinken. So laut seine alte Kombo auch war, so leise ist der Winzer, der seine flach erzogenen Reben seit vielen Jahren biodynamisch erzeugt, aber niemals ein Bohei daraus gemacht hat. Erst recht nicht heute, da biodynamisch zu arbeiten mehr Mode als Methode ist.

Schönbergers Trauben sind winzig klein, auf wenig Saft kommt somit viel Schale, aber auch Charakter – das

## Selbstbewusste Weissweine vom Neusiedler See

**Das Burgenland auf Rot- und Süßweine zu reduzieren wäre unfair. Es gibt hier inzwischen zahlreiche Weissweine aus vielerlei Sorten, die vollmundiger und generöser, vielleicht sogar subtiler, keinesfalls aber weniger tiefgründig und komplex sind als die renommierten Rieslinge und Veltliner aus Niederösterreich.**

sr. Gewiss, die Tradition im lange Zeit kleinbäuerlich geprägten Burgenland ist – mit Ausnahme von Rust und vielleicht Gols – weit weniger glorreich als in den frühzeitig von durstigen und weinverständigen Klosterbrüdern ererbten Donaugebieten (Wachau, Krems und Langenlois). Während man dort schon immer wusste, was man tat (Riesling und Veltliner auf kristallinen «Urgesteinsböden» zu kultivieren und die lange Vegetationszeit voll auszunutzen), pflegte man hier lange Zeit ein wenig ambitioniertes bäuerliches Allerlei. Inzwischen wissen jedoch auch die Burgenländer, wo welche Sorten am besten gedeihen. Und sie lassen sich nicht von den Donauländern deren weltweit erfolgreichen Weissweinstil diktieren. Sie finden mittlerweile eigene – pannonische – Ausdrucksweisen auch beim Weisswein. Schliesslich kühlt es rund um den See vielerorts (nicht überall!) nachts weniger stark ab als zwischen Donau und Waldviertel. Zudem scheint hier die Sonne häufiger, länger und wärmer als beispielsweise im engen Tal der Wachau – was nicht zwangsläufig ein Nachteil sein muss, solange in der

Reifezeit die Säurewerte der im Ertrag reduzierten und konzentrierten Trauben stabil bleiben. Nicht zuletzt ist dort, wo keine Süßweine wie in unmittelbarer Seenähe, sondern trockene Weissweine erzeugt werden – auf den kargen Kalk- und Schieferböden des Leithagebirges sowie der Ruster Hügelkette – der Botrytisdruck weit weniger gross als in unmittelbarer Donaunähe. Zumal es an Winden aus der Tiefebene nicht eben mangelt. In der Regel können sich die Burgenländer Winzer also von vollreifen und kerngesunden Beeren die besten aussuchen. Und aus optimalem Lesegut einen ausgezeichneten Wein zu erzeugen, wissen sie längst. Die besten pannonischen Weissweine sind körperreich und frisch, bestechend klar in der vollmundig-feinen Frucht und von tiefgründiger, spannungsreicher Mineralität. Hier einige Favoriten der letzten Monate – ohne Anspruch auf Vollständigkeit, aber doch schon ziemlich vielfältig.

### Velich

**2006 Darscho Chardonnay, Velich, Apetlon:** Frische exotische Fruchtnoten mit würzigen Feuersteinaromen und Noten von Kiesel. Am Gaumen mineralisch, reife Exotik, feinnervige Säure, perfekt integriertes, da kaum wahrnehmbares Holz, Mangonoten, Ananas, Grapefruit, langer Nachhall.

**17/20 trinken – 2014**

**2006 Tiglat Chardonnay, Velich, Apetlon:** Strohgelb. Stark rauchiges, Mersault-affines Bouquet, vegetabile Noten, tiefe, noch verhaltene konzentrierte Frucht. Am Gaumen vornehm,

## WEISS DIE SCHÖNSTEN WEINE ÖSTERREICHS!

von den besten Winzern u.a.: Kollwenz, Prieler, Umathum, Velich, Feiler-Artinger, Kracher, Heinrich, Hillinger, Kerschbaum, Bründlmayer, Gesellmann, Markowitsch, Polz, FX Pichler, Pöckl, Tement, Triebaumer und viele andere.

Ab 100 € kostenloser Versand in Deutschland. Lieferung auch in die SCHWEIZ – ein Preisvergleich lohnt sich – denn wir liefern NETTO ohne deutscher MwSt. (minus 19%) dafür zahlen Sie Einfuhrzoll, Schweizer USt. und Versand.

rotWEISSrot  
vinothek + wine outlet

Vinothek rotWEISSrot München  
Tel. +49 89 43569920  
Email: info@rotweissrot.de  
[www.rotweissrot.de](http://www.rotweissrot.de)

## SCHÖNBERGER

muss man aushalten können. Nicht jeder kann das, denn hier wird kein Fruchtzuckerl im Dreivierteltakt geboten, sondern Terroir pur, spannungsreicher Jazz!

Mörbisch hat tatsächlich mehr zu bieten als nur Seebühne und Operette: Weit vom See entfernt liegende Lagen mit zum Teil ordentlichem Gefälle und Blick auf den See; vielfältige, mineralreiche Böden, vor allem Schiefer und Kalk; erstklassige Trauben mit hoher Konzentration; Günther Schönberger und seine handwerklich erzeugten Weine, die ohne viel Technik, aber mit viel Intuition, Improvisation und Erfahrung erzeugt werden. Ein jeder spontan vergoren und reiner, unkorrigierter Ausdruck dessen, was von draussen nach drinnen gebracht wurde: von Jahrgang, Wind, Wetter und Winzer und von den Böden geprägte Trauben. Deren Erträge sind irrwitzig gering, ohne dass daran nur die Rebschere Schuld hätte. Schönbergers Rebstöcke sind zäh und knorrig wie er selbst, sie lassen sich nicht viel abringen. Was sie aber hergeben, ist tiefgründig und denkwürdig – wie die Weine. Von denen hat Schönberger reichlich: Sorten- und Lagenweine sowie hochwertige Cuvées.

Die sorten- und herkunftstypische Classic-Linie des Jahrgangs 2007 ist von bestechender Qualität. Ein derart hohes, nicht im Geringsten banales, kaltvergorenes Einstiegsniveau bieten nur wenige Winzer in Österreich. Die «Herbst-Cuvées» und «Schönbergers» – beide in Weiss und Rot – zählen zu den ausdrucksvollsten und tiefgründigsten Weinen des Burgenlandes – und damit auch Österreichs. Es ist dringend zu empfehlen, Schönbergers Weine – auch die weissen! – zu dekantieren, zumal, wenn sie mit Schrauber verschlossen sind.

**2007 Chardonnay Classic, Schönberger, Mörbisch:** (Drehverschluss, DV) Strohgelb. Zunächst leicht an Margarine erinnerndes Bouquet, zart vegetabile Noten, Lauch, später kräuterwürzig, geröstete Mandeln, Karamell, helle Früchte. Mittelgewichtiger, eleganter Gaumen, pur, feinsaftig, ausgewogen, entwickelt sich prächtig, wird ohne Alkoholaufwand recht lang, feine, recht lang anhaltende Mineralität und Frucht, zarter Schmelz, wenig. Delikatere Essenswein. **16/20 trinken-2011**

**2007 Pinot Blanc Classic, Schönberger, Mörbisch:** (DV) Sehr klares, aber aufgrund des Drehverschlusses länger zurückhaltendes Bouquet, feinfruchtig und elegant, sehr präzise. Langsam reifes Kernobst, rotwangiger Apfel,

## WEISSWEINE VOM NEUSIEDLER SEE

extraktreich und dicht, komplex, durchdringend mineralisch, kräftiger Körper, zusammenziehendes Finish, jung und verschlossen wirkend, mindestens zwei Stunden dekantieren.

**18/20 trinken-2017**

## Umathum

**2007 Sauvignon Blanc, Umathum, Frauenkirchen:** 12,5 Vol.-%. Weissgold mit grünlichem Reflex. Sehr klares, wunderbar zartes Fruchtbouquet mit feinsaftigem Pfirsich und feiwürzigen Schiefer- und Feuersteinnoten, später Marillen, Kapstachelbeeren. Herrlich verspielter Gaumen, klare Frucht, feine Rasse, animierend kühle Mineralität, trotz der saftig-konzentrierten Nachhaltigkeit ein filigran strukturierter Körper. Exzellenter Sauvignon von rieslingartiger Feinheit.

**16+/20 trinken-2012**

**2007 Gelber & Roter Traminer, Umathum, Frauenkirchen:** 13,5 %. Strohgelb. Klares, sehr intensives Traminerbouquet nach Litschi und Rosen, Grapefruit, Granatapfel, im Hintergrund mit frischer, kühler Mineralik und feiwürzigen Komponenten. Feinrassiger Gaumenauftritt, vollmundig-üppi-ge, aber klare Fruchttexur, tropischer Einschlag, viel Körper, sehr nachhaltig, leicht bittere Noten, kandierte Orangen, spannungsreiche Mineralität, komplexe, toll balancierte Struktur.

**17/20 trinken-2015**

**2007 Pinot Gris, Umathum, Frauenkirchen:** 13,5 %. Weissgold mit hauchzartem Kupferreflex. Sehr klares, feinträubiges und feiwürziges Grauburgunderbouquet, schöne Fruchtreife, Teegebäck, Orangen, ein Anflug von Mokka, zarte Hefenoten. Am Gaumen saftig, elegant und ausgewogen, wiederum sehr klar, mit zartem, extraktsüsem Schmelz, körperreich, komplexer, nachhaltiger Abgang. Ein grosser, perfekt balancierter Burgunder mit viel Potenzial.

**18/20 trinken-2015**

## Prieler

**2007 Pinot Blanc Seeberg, Prieler, Schützen a. Gebirge:** 13 %. Helles Strohgelb. Feines, leicht hefewürziges Bouquet mit dezente Zitronen-, Honig- und Krokantnoten, Rosinen. Rassiger Gaumenauftritt, Hefeschmelz, mittlere Konzentration, klare Fruchtaromatik, ausgewogener Körper. Kein sonderlich komplexer, aber erfrischender und animierender Burgunder mit feinmineralischem Finish. **16/20 trinken-2013**

**2007 Leithaberg weiss, Prieler, Schützen a. Gebirge:** Helles Weissgelb.

Sehr klares und vornehmes Fruchtbouquet, zart nach Malagarosinen, Zitrusfrucht, Kalk. Komplexer, gut konzentrierter Gaumen, feine Rasse, elegant, dezente Hefenoten, druckvolles, trau- biges Finish mit erfrischend pikanter Zitrusfruchtnote und schöner Mineralität. Exzellent! **17/20 trinken-2015**

**2006 Leithaberg weiss, Prieler, Schützen a. Gebirge:** 14 %. Helles Strohgelb. Dichtes, in der Fruchtausprägung zunächst verhaltenes Bouquet mit Noten von Heu, Karamell und leicht speckigem Rauch. Am Gaumen cremig, nussig, körperreich und etwas bitter-alkoholisch, im Finish leicht pelzig, zeugt wenig Eleganz und ist jenseits des Alkohols nicht sonderlich lang. **16/20 trinken-2012**

**2007 Chardonnay Sinner, Prieler, Schützen a. Gebirge:** 13 %. Helles Strohgelb. Klares, vom Kalk geprägtes Bouquet, frische Fruchtnoten, Limetten, zart nach Kräutern, recht komplex. Spannungsreicher, mineralisch-nerviger Gaumen mit gelbfruchtigem Apfelextrakt, feinrassiger Säure und ausgewogenem Körper, pikant-frisches, wiederum zitrus- und apfelreife, nachhaltiges Finale. Eleganter, animierender Wein. **17/20 trinken-2014**

**2006 Chardonnay Seeberg, Prieler, Schützen a. Gebirge:** Strohgelb. Wuchtiges Hefebouquet, komplex, reife gelbe Früchte, ein Hauch neues Eichenholz, burgundische Anmutung. Am Gaumen vielschichtig, frisch nach Zitrusfrüchten, Hefenoten, schöner, durchdringend mineralischer Schmelz, reife, nachhaltig wirkende Säure, Zitrusnoten im Nachklang. **18/20 trinken-2017**

**2005 Chardonnay Seeberg, Prieler, Schützen a. Gebirge:** 13,5 %. Strohgelb. Komplexes, noch leicht hefewürziges Bouquet, zart buttrig, dezentes Karamell, Haselnuss, noch immer jugendlich wirkend. Am Gaumen komplex, nervig-mineralisch, körperreich, konzentriert und saftig, zugleich mit frischer Zitrusaromatik, Hefeschmelz, im lang anhaltenden Finish Karamell. Grosser Burgunder. **18/20 trinken-2018**

## Ernst Triebaumer (E. T.)

**2007 Gelber Muskateller, Herbert Triebaumer, Rust:** Herrlich klares und frisches Aroma. Am Gaumen ebenso klar, ja puristisch, saftig-pikant, heiter, schwungvoll, verspielt, kitzelnd, animierend. **16/20 trinken-2010**

**2007 Grüner Veltliner, Ernst Triebaumer, Rust:** Klare, feiwürzige und saftige Veltliner- und Birnenfrucht. Am Gaumen mittelgewichtig, saftig, mit feinrassiger Säure und minerali-

## SCHÖNBERGER

Quitte, herbstliche Streuobstwiese, gelb-grüne Zitrusfrüchte, mit zunehmendem Luftkontakt immer faszinierender, ein veritabler Naturwein. Im Gaumen saftig, elegant und recht füllig, feine Frucht, feingliedrige Säure, ausgewogen, saftiges, leicht mineralisch-pikantes Finish mit Limettennoten, animierend, wenn auch im Nachhall vielleicht eine kleine Spur zu stoffig. Zum Essen ein klasse Gastrowein.

16+/20 trinken-2011

**2007 Sauvignon Blanc Classic, Schönberger, Mörbisch:** (DV) Helles Strohgelb. Verhaltene, natürliches, sich langsam öffnendes, aber keinen Deut parfümiertes Bouquet von heimischen gelben und orangen Früchten, reifem Kernobst und feiner Würze, recht vielschichtig, frisches helles Leder. Eleganter Gaumen mit mittelgewichtigem Körper und ausgewogener, in den fruchtigen Extrakt integrierter Säure, elegant, angenehm füllig, feiner, recht langer Nachklang mit Mandarinen- und reifen Marillennoten. Ein unverwechselbarer Charakter und Klassewein zum Essen.

16+/20 trinken-2011

**2006 Sauvignon Blanc Kräften, Schönberger, Mörbisch:** (Naturkork, NK) Mittleres Strohgelb. Saftig-reifes Fruchtbouquet, leichte, aber angenehm oxidative Noten, sehr reife und gekochte Birnen, Rosinen, feine Würznoten, etwas Karamell, füllig und klar. Gehaltvoller, fast schon wuchtiger Körper mit süßem zartem Toast und feinem Karamell, elegante Säure, konzentrierte Frucht, langer, vor allem stoffiger und leicht bitterer Nachhall. Wirkt jahrgangsbedingt etwas überladen.

16+/20 trinken-2012

**2006 Viognier, Schönberger, Mörbisch:** (NK) Mittleres Strohgelb. Superreife, dabei feine und klare, an Malgarosinen und etwas Armagnac erinnernde Frucht, durchaus einem guten Condrieu verwandt. Fülliger, dabei klarer und eleganter, fein gegliederter Gaumen, vollmundig und zugleich transparent, feine mineralische Säure, schon in der Mitte eine Spur zu stoffig, dafür aber wieder elegant im Finish, hier mit frischem Limettentouch und feiner Mineralität. 16+/20 trinken-2011

## WEISSWEINE VOM NEUSIEDLER SEE

schem Zug, wie ein Strahl, lässt hinten am Gaumen einen angenehm frisch-grünen Biss zurück. 16/20 trinken-2011

**2007 Sauvignon Blanc Vogelsang, Ernst Triebaumer, Rust:** Aromatisch und frisch, blättrig, mit feiner Exotik. Auf der Zunge vollmundig und dicht, mit kristalliner Säure, ausgewogen und elegant, komplex, lang, mit Cassisnoten im Finish. 17/20 trinken-2013

**2006 Chardonnay Pandkräften, Ernst Triebaumer, Rust:** Feinwürzige Vanillenoten vom Eichenfass, Melone, feine vegetabile Noten. Im Gaumen elegant, mit saftig-reifer, jedoch auch herrlich frischer Frucht und animierend mineralischem Nerv, gute Länge. Noch jung, aber schon ausdrucksvoll und mit Entwicklungspotenzial. 17+/20 2010-2015

## Moric

**2006 St. Georgener Grüner Veltliner, Moric, Grosshöflein:** Üppige Fruchtreife, dabei aber präzise und von digitaler Klarheit, leicht salzig, nasser Stein, deutlich vom Kalk geprägt. Am Gaumen wieder mit messerscharfer Klarheit und burgundischer Salzigkeit, ungeheuer komplex und vielschichtig, konzentriert und körperreich, zeigt eine atemberaubende Transparenz, Spekulationsnoten, sehr langer Nachhall. Erinnert an die grossen Weissweine von Gérard Gauby (Roussillon).

18/20 trinken-2014

## Kollwentz

**2007 Steinmühle Sauvignon Blanc, Kollwentz, Grosshöflein:** 13 %. Weissgold. Klares, aromatisches Bouquet, kleine gelbe Früchte, würzige Feuersteinnoten, insgesamt reif und saftig. Am Gaumen feinrassig und nervig mineralisch, Pfifferlinge, saftiger Extrakt, traubige Frucht, schöne Würze, animierendes, leicht kerniges Finish.

17/20 trinken-2014

**2006 Tatschler Chardonnay, Kollwentz, Grosshöflein:** Tiefes, vornehmes Burgunderbouquet, feinwürzig nach Kräutern, Ingwer und reifem gelbem Steinobst, dabei kühl und elegant. Feinrassiger Gaumenauftritt, klare, elegante Fruchtfülle, viel Kraft und Saft entwickelnd, dabei fein und vielschichtig bleibend, nachhaltig und anhaltend mineralisch. Weniger cremig als Prielers Seeberg, dafür aber mit brillanter Frucht. 18/20 trinken-2016

**2006 Gloria Chardonnay, Kollwentz, Grosshöflein:** 14 %. Helles Gold. Zunächst verschlossenes Bouquet mit eher grünen und erdigen, an Spargel erinnernden Noten. Auch am Gaumen noch verschlossen, wiederum eher grün, zugleich aber mit deutlicher Extraktssüße, viel Körper und rassischer Säure, recht nachhaltig und durchdringend mineralisch. Mindestens einige Stunden dekantieren. Wie immer ein Spätstarter? 17+/20 2010-2016

## IMPRESSUM

## Verlag:

in Deutschland: WeinWisser/Konradin Selection GmbH

Ernst-Mey-Straße 8, 70771 Leinfelden

in der Schweiz: WeinWisser AG, c/o PKF AG, Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich

Telefon +41 55 244 52 44, Fax +41 55 244 52 45

Präsident/Direktor: Peter Dilger, Christoph Schmidt

E-Mail: info@weinwisser.com, Internet: www.weinwisser.com

Redaktion: Stephan Reinhardt, stephan.reinhardt@weinwisser.com

Autoren: Axel Biesler (ab), Till Ehrlich (tel), René Gabriel (rg), Sigi Hiss (sh), Stephan Reinhardt (sr)

Erscheinungsweise: monatlich

Anzeigen: Petra Binz-Lockenvitz, petra.binz@konradin.de

Abonnements: Anne Fahlke, abo@weinwisser.com

Grafik: Andrea Huster, andrea.huster@konradin.de

Korrektorat: Annegret Kuhn, Ludwigsburg

Druck: ea Druck + Verlag AG, Zürichstrasse 57, CH-8840 Einsiedeln, helena.fluehler@eadruck.ch

Abonnementspreise p.a.: CHF 176 (Schweiz); € 121 (Ausland)

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Für unverlangt eingesandte Weine können wir keine Verantwortung übernehmen.

Bei uns finden Sie individuelle Weine u.a. von Weingütern, die im Weinwisser in den Ausgaben 10/2008 – 01/2009 höchste Bewertungen erhalten haben: Heymann-Löwenstein, Clemens Busch, Schlossgut Diel, Emrich-Schönleber, Schäfer-Fröhlich, Dönnhoff, Wittmann, Knipser, A. Christmann, Ökonomierat Rebholz, Bergdolt-St. Lamprecht, Kracher, Kollwentz, Pöckl, Ernst Triebaumer, Niepoort, Jorge Moreira (Poeira), Wine & Soul (Pintas)

Thomas Kierdorf  
vino grande  
www.vino-grande.de  
info@vino-grande.de  
Tel. +49 (BRD) +201(Essen) 796698