

ÖGZ Wein & Spirituosen



Wolfgang Schmid

Trinkanimierendes aus dem burgenländischen „Gebirge“

Fünf Rebsorten, drei Bodentypen – mit diesen „Zutaten“ entstehen am Leithaberg Weine, die stets würzig, mitunter leicht salzig schmecken. Und so Lust auf ein weiteres Glas machen

Burgundisch ist beim Weinverkosten bald einmal etwas. Fast als Verlegenheitswort fällt die einstige Ehrenbekundung an den markanten Weinstil der französischen Paraderregion heute. Und zwar immer dann, wenn cremiges Mundgefühl, mit der Vanille der Holzfass-Reifung unterfüttert, und mineralische Finesse in einem Wein zusammentreffen. Genau diese Stilistik ist es aber, die den Leithaberg zu einem Wendepunkt in der Geschichte der heimischen DAC-Gebiete machte. Nicht die Rebsorte(n), nein, der Stil stand hier im Mittelpunkt.

Text: Roland Graf

Es wurde ein Idealprofil für die Hauptsorte Blaufränkisch, aber auch Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner (sowie die Cuvées daraus) gewählt, das eigentlich perfekt die Ansprüche der Gastronomie widerspiegelt. Nicht zu säurig und jugendlich, aber stets lebendig sind diese Weine, was vor allem der Blaufränkisch unterstreicht. Von den Kerntypen der Bodenformationen – Leithakalk, Glimmerschiefer oder eine Mischung der beiden – bringt vor

allem der Schiefer um Jois unverwechselbare Rotweine hervor. Dass sich einige der namhaften Erzeuger vom „anderen Ufer“ des Neusiedler Sees auch hier engagieren, unterstreicht diesen Filetstück-Charakter zusätzlich.

Tiefgründige Weine mit dunkler Würze nach Beeren, aber auch Oliven und Lorbeer, sind hier zu Hause. Die Säure des Blaufränkisch tut ein Übriges, extra langlebige Abfüllungen hervorzubringen. Doch die 3.100 Hektar Rebfläche, die im Bezirk Eisenstadt-Umgebung oder in den beiden Gemeinden Winden und Jois (dem Neusiedler Bezirk zugehörig) zu finden sind, haben noch eine weitere Besonderheit: Geologisch ist der Vergleich dieser Kalkböden mit der Burgund nicht abwegig, wie etwa Leithaberg-Obmann Georg Prieler betont: „Schaust du auf den Boden, dann siehst du dort Kalksand und kleine Kalkbrocken.“ Dieser Boden-Schatz ist nicht nur für die Winzer einzigartig, auch die Kreidefabrik stützt sich mit dem „äußeren Berg“ auf Europas jüngstes Kreidevorkommen: Aus den Korallenriffen des Urmeers entstanden, besitzt sie hier eine chemische

Reinheit von 97 % Kalziumkarbonat. Während die Grünen Veltliner – etwa von den Hügeln über Donnerskirchen – mit den Hochburgen der Paradesorte in Niederösterreich mithalten können, haben die Burgundersorten gerade in der kühlen Jahreszeit ihren Auftritt.

Herbst-Pairings

Herbstliche Ragouts umschmeicheln diese Weine deutlich besser als ein klirrend-mineralischer Riesling. Bestens passen auch Maroni – in allen Formen – zu den Neuburgern, Chardonnays und Weißburgundern der Leithabergwinzer. Fast aus eigenen Stil im Gebiet kann man die Cuvées aus den letztgenannten Sorten bezeichnen. Der üppigere Chardonnay mit seinen Südfrucht-Aromen und dem Butterkeks-Touch profitiert vom „Nusserl“ und der kreidigen Kühle des Pinot Blanc – da ist das burgenländische „Gebirge“ in den besten Fällen dann zumindest aromatisch schon ganz nahe an der burgundischen Côte d'Or! Apropos „Gold“: Welche Abfüllungen die ÖGZ-Jury mit Edelmetall auszeichnete, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

Die Jury

Das Koster-Quartett



Das Verkoster-Quartett – Roland Graf, Sylvie Hütter, Philipp Loidolt und Ana Chico del Rio (v. l. n. r.) – mit dem namensgebenden „Weinschwein“.

Wie kommen die Bewertungen der Weine und Spirituosen zustande? Die ÖGZ lud Produzenten und Importeure ein, kostenpflichtig ihre Muster einzureichen. Dieser Querschnitt durch das Marktangebot wurde thematisch in Gruppen (z. B. „Chardonnay“ bzw. „Blaufränkisch“) aufgeteilt und verkostet, um die Besten der Kategorie zu ermitteln.

Im „Weinschwein“ (www.hofpassage.at/weinschwein) in Eisenstadt – der Hauptstadt am Leithaberg – verkosteten die Wirtsleut' Ana Chico del Rio und Philipp Loidolt mit ÖGZ-Autor Roland Graf sowie Sommelière Sylvie Hütter.

Für die Süßweine und Spirituosen wurde das Kostteam von Susanne Janotka (Winemerchant.at) verstärkt.

Wie immer wurden alle Proben verdeckt eingeschenkt und voneinander unabhängig bewertet. Die Summe der Einschätzungen der Mitglieder des Kost-Quartetts ergab die Träger des ÖGZ-Gütesiegels 2019 in Gold.

See-Salz

MAD: Ein Pinot Blanc, der perfekt zu Süßwasserfisch passt

Mad in Oggau gehört seit 1786 zu den großen Namen in der burgenländischen Winzerwelt. „Großer Wein hat Charakter, erzählt vom Klima und Boden, von den Menschen, die ihn als Beere am Stock pflegen und ihn danach zu Wein keltern.“



Schöner Birnen-Ton und etwas Zuckerwatte im anheimelnden Duft. Stützender Säure, die einen Korb aus Zitrusfrüchten und weißen Ribiseln trägt, folgt ein fast salziger, mineralischer Hall. Für die Jury „ein Austro-Chablis“: toll zu heimischem Fisch (Zander!).



Weingut MAD – Haus Marienberg // Leithaberg DAC Pinot Blanc 2018
13,5 % / SV / € 8,90
www.weingut-mad.at

Stone cold

MAD: Als „Hochberg“ muss er praktisch mineralisch sein

Das Familienweingut MAD aus Oggau keltert Wein seit über 230 Jahren. Sebastian und Tobias Siess haben das Weingut dieses Jahr übernommen und arbeiten mit großem Engagement und Unterstützung der gesamten Großfamilie.



Extramer Kalkausdruck, der Karambol-Frucht, Klarapfel und etwas Eisen (wie im Sauerwasser) mitbringt. Interessanter Mix aus vegetalen Noten, zarter Süße (Marzipan) und Steinobst sowie dezenter Mineralik. „Top zu Krautfleckerl oder einem Steinpilzrisotto!“



Weingut MAD – Haus Marienberg // Leithaberg DAC St. Georgener Ried Hochberg 2017 / 13,5 % / SV / € 19,90
www.weingut-mad.at

Gelber Rauch

Esterházy: Betont frische Option, die zur Ethnoküche trumpft

Bei Esterházy blickt man auf über 250 Jahre Weinbautradition im Burgenland zurück. Das Weingut in Trausdorf ist mit seiner Gründung 2006 hingegen noch recht jung. Von Beginn an wurden mit Leidenschaft ausgewogene, präzise und vielschichtige Weine erzeugt.



Rauchiger Sesam von Anbeginn weg; in der Nase finden sich auch Sanddorn und Germteig. Kreidig elegant und leicht säurig (Hagebutte, Tomatenblatt) im Mund; hier kommen Ringlotten und Paprika durch. Die ÖGZ-Runde wünscht ihn sich zum Ossobuco.

Weingut Esterházy // Leithaberg DAC Chardonnay 2017 / 13,5 % / SV € 14,- / www.esterhazywein.at

Schütznier Schoko

Prieler: Schmelzige Burgunder-Variante mit viel Frucht

Die Weine aus dem Hause Prieler – 40 % Weißwein wie dieser Pinot Blanc und 60 % Rotwein – sind stark von den Böden rund um Schützen/Gebirge geprägt. Ihre unterschiedliche Zusammensetzung und Mineralität machen den Charakter jeder einzelnen Lage aus.



Haselnuss-Schokolade („Milka Naps“) sowie exotische Früchte wie Ananas und Mango im Geruch. Am Gaumen fällt er fruchtbetont und mit schönem Trinkfluss aus, der Nektarine und Mandarinen bringt. Schnecken in Knoblauchbutter wäre die Speise-Empfehlung.

Weingut Prieler // Leithaberg DAC Pinot Blanc 2017 / 13,5 % / NK € k. A. / www.prieler.at



Hey, hey, Henneberg!

Pasler: Trinkanimierender Terroir-Typ holt Gold

Seit dem 17. Jahrhundert wird im Weingut Martin Pasler in Jois an den Hängen des Leithaberges schon Wein gekeltert. Wer in dieser außergewöhnlichen Region den Weinbau betreibt, der weiß auch, welches Erbe er den folgenden Generationen weitergibt.



Bienenwachs, Moro-Orangen und weiße Schokolade leiten einen reifen und vollmundigen Wein ein. Mit (nicht-säuriger) Zitrusfrucht und Rotem Apfel am Gaumen bremselt er fast vor Würze. Salziger Zug, der bei aller Intensität Lust aufs nächste Glas macht.



Weingut Martin Pasler // Leithaberg DAC Chardonnay Ried Henneberg 2017 / 13,5 % / NK / € 18,90
www.pasler.com

Scheiben-Welt

Hans Moser: Überaus straffer und salziger Burgunder

Die Weißweine von Hans Moser machen über die Hälfte der Produktion aus. Bei den Rotweinen werden neben heimischen Rebsorten auch Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut. Die Toplagen sind der Scheibenberg und Hummelbühl.



Weißer Lilie und überreife Bananen im vielschichtigen Duft, der ebenso Nougat und Netzmelone birgt. Fenchelsaat und Senfrüchte im dicht strukturierten Mundgefühl, das prägnante Meersalzaromen auf den Gaumen bringt. „Perfekt zu gereiftem Stilton.“

Weingut Hans Moser // Leithaberg DAC Chardonnay Scheibenberg 2017 / 13,5 % / NK / € 13,-
www.hans-moser.at

Cool bleiben

Zehetbauer: Straffe und kühle Stilis-
tik mit Kräuter-Touch

Sämtliche Weingärten des Weinguts Zehetbauer liegen am bzw. rund um den Schützner Stein. Diese imposante Erhebung, die sich als Teil des Hügellandes am Westufer des Neusiedler Sees befindet, gehört zu den markanten Wein-Lagen des Leithaberg-Gebiets.



„Earl Grey“-Tee und überaus kühle Noten im Duft, am Gaumen lebendige Säure, gepaart mit Kräuterwürze. Etwas Lakritze und Kakaobohne treffen auf rosa Grapefruit und Koriander (vor allem im Nachhall). ÖGZ-Empfehlung zu Lachs-Sushi mit viel Wasabi.



Weingut Stefan Zehetbauer //
Leithaberg DAC Pinot Blanc Ried
Satz 2016 / 13,5 % / NK / € 18,-
www.zehetbauerwein.at



Berg und Thal

Sommer: ÖGZ-Gold für
typische Mineralität

Seit 1698 betreibt die Familie bereits Weinbau in Donnerskirchen, an den Südhängen des Leithaberges. Das kontinental-pannonisch geprägte Klima mit seinen warmen Sommern und kühlen Nächten bildet die Voraussetzung für ihre Weinkultur.



Strahlende Tropenfrucht: Zwischen Maracuja und Datteln mengt sich Kräutertee. Druckvoll und wieder mit schönem Südfrucht-Ausdruck, kühle Mineralik, die am Ende in einem Schwung Salz aufgefangen wird. „Ewig lang!“ Top zur Kalbsleber „venezianisch“.



Weingut Sommer // Leithaberg
DAC Chardonnay Ried Riefing Thal
2016 / 14,5 % / NK / € 21,50
www.weingut-sommer.at



Reife Schönheit

Zehetbauer: Werbung für
Jahrgangstiefe holt Gold

Das Weingut in Schützen am Gebirge, am Leithaberg, wird in zehnter Generation von Stefan Zehetbauer geführt.



Zehetbauers Rieden stehen am und rund um den Schützner Stein und sind von den schiefer- und kalkreichen Böden der Region geprägt.

Eindeutige Reifenoten, die u. a. Banane und etwas Eisen mitbringen. Reichhaltiges Spektrum, das mit exotischen Früchten und ganz feiner Mineralik im Hall punktet. „Immer noch jugendlich“, freute sich die ÖGZ-Jury über weiße Schokolade bei einem tollen Solist. Passt z. B. zu Putenstreifen in Kürbispanade.



Weingut Stefan Zehetbauer // Leithaberg
DAC Pinot Blanc 2013 / 13,5 % / NK
€ 9,- / www.zehetbauerwein.at



Sooo typisch!

Prieler: Mit klarem
Sortenausdruck zu Gold

Der Hof am oberen Ende der Hauptstraße in Schützen am Gebirge hat bereits eine 150-jährige Geschichte. Heute zählt Prieler mit seinen vielschichtigen und eleganten Weinen zu den bekanntesten Weingütern Österreichs. Geführt wird es wie ein richtiges „Family Estate“.



Ein Gruß aus dem Wald: Preisel- und Schwarze Johannesbeere („fast wie in der Sauce Cumberland“) sowie Nelkenpfeffer im Duft. Säurig geprägter Zug, der sehr sortentypisch und mit schöner Balance ausfällt. „Top zur toskanischen Küche z. B. Papardelle mit Wildschwein-Sugo.“

Weingut Prieler // Leithaberg DAC
Blaifränkisch 2017 / 13 % / NK
€ k. A. / www.prieler.at

Nachdrücklich

Franz Pasler: Reife, dunkle Beeren-
töne sorgen hier für Schmelz

„Im Einklang mit der Natur setzen wir auf eine biologisch nachhaltige Wirtschaftsweise in unseren Weingärten.“ Diese sind eingebettet zwischen dem Leithaberge, mit Muschelkalk und Glimmerschiefer und dem See mit seinen Einflüssen der Pannonischen Tiefenebene.



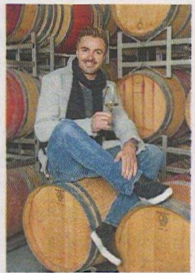
Rum-Schoko und Roter Frucht-Mix, dazu Eberraute, im expressiven Geruch stimmen auf einen saftigen Charakter ein. Zarte laktische Töne legen sich über eine Komposition aus Brombeeren und Schwarzen Johannesbeeren. „Dunkler Typus“, so das Kostquartett der ÖGZ.

Weingut Franz Pasler // Leithaberg DAC
Blaifränkisch Gritschenberg 2016
13 % / NK / € 25,- / www.franzpasler.at

What a Weichsel!

Hillinger: Sortentypische Balance
aus Frucht und Säure punktet

Erste Lehrjahre verbrachte er bei europäischen und kalifornischen Weingütern, dann legte Leo Hillinger schließlich mit dem Kauf von zwölf Hektar Weingärten den Grundstein für seinen Erfolg. Für ihn damals ein kleines Königreich – und bis heute die Basis.



Säurig-kühle Sauerkirsche, dazu auch klare Thymian-Noten und etwas Grüner Pfeffer. Jugendlich präsen- tative Säure trägt einen sortentypischen Sauerkirsch-Blaifränker, der gekühlt viel Spaß macht. Die ÖGZ-Jury sieht ihn z. B. als Begleitung zu Rehwild.

Weingut Leo Hillinger // Leithaberg
DAC Blaifränkisch 2016 / 13 % / NK
€ 19,50 / www.leo-hillinger.com

Stille Töne

Esterházy: Schmeichelnde und Pinot-eske Spielart

Auf etwa 90 Hektar eigenen Weinbergen wird heute eine breite Palette an Rebsorten produziert. Als einer der bedeutendsten Betriebe in der Leithaberg-DAC-Region spielen speziell der Blaufränkisch und die internationale Rebsorte Chardonnay die zwei Hauptrollen.



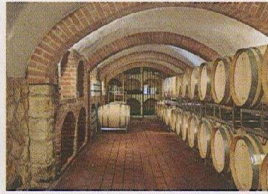
Rauchige Tabak-Note, auch Nougat und Preiselbeeren im Geruch, mit Luft auch Grüner Pfeffer. Rundes Mundgefühl zum Auftakt, dann rotfruchtiger Mix, der u. a. Weichseln mitbringt. Für das Kost-Quartett „eine Blaufränkisch-Variante zum „Coq au Vin““.

Weingut Esterházy // Leithaberg
DAC Blaufränkisch 2016 / 13,5 %
NK / € 17,- / www.esterhazywein.at

Dufter Typ

Zehetbauer: Ein typischer, zart-herber DAC mit Fruchtcharme

Bereits 1705 begannen die Vorfahren des Winzers Weinbau zu betreiben. Sie gaben mit dem Weingut auch viel Wissen an die nächste Generation weiter, was die Weingärten betrifft. Und dass bei der Pflege der Reben das Verstehen immer vor dem Handeln kommt.



Schlehe und Enzian, aber auch intensive Hyazinthe im ungewöhnlichen Duftbild. Saftig und druckvoll, dabei aber mit einer in sich ruhenden „roten“ Frucht-Grundierung (Preiselbeere). Immer noch jugendlich in der Säure, die den ansonsten saftigen BF-Typus stützt.

Weingut Stefan Zehetbauer // Leithaberg DAC Blaufränkisch 2016 / 13,5 %
NK / € 13,- / www.zehetbauerwein.at

Juicy Fruit

MAD: Fast tropisch intensiver Ausnahme-Blaufränker

Die Brüder Siess sind davon überzeugt, dass ein großer Wein lebendig ist, sich verändert und dafür reifen muss.



Ihr Ziel ist es, Weine mit Charakter und Tiefgang zu keltern. Weine, die vom Klima, den Böden und den Menschen, die sie produzieren, erzählen.

Geröstete Haselnuss („Manner-Schnitte“) legt sich über die Düfte von Eukalyptus („Sportgummi“) und Schilfgras. Anfangs unglaublich saftige Art, die mehr Guave und Melone als Rotweinnoten mitbringt. Zur geschmorten Kalbstelze rät ihn die Kost-Jury.



Weingut MAD – Haus Marienberg // Leithaberg DAC Ried Marienthal 2016 / 13,5 % / NK / € 29,-
www.weingut-mad.at

SV- Schreibeüberschlus, NK= Naturkork, Bruttopreise für die Gastronomie

Stein-Gerüst

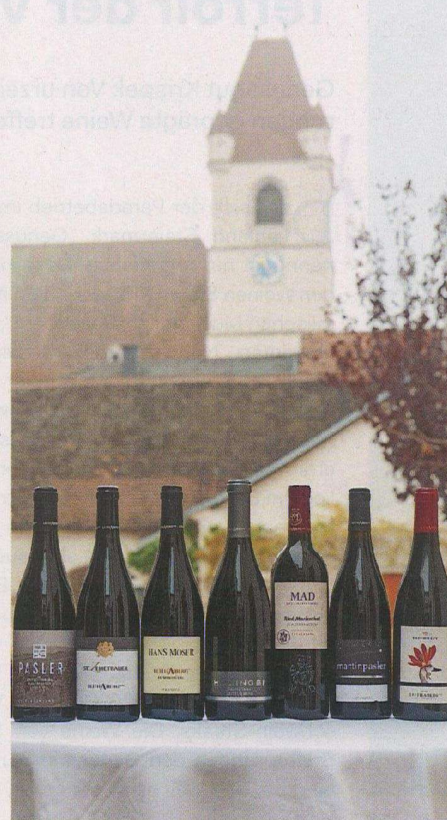
Prieler: ÖGZ-Gold für das ikonische „Moaritoal“

Die Prieler waren immer schon Vorkämpfer für Qualität und Eigenständigkeit – schon als Engelbert Prieler 1972 das Weingut übernahm, setzte er von Anfang an noch mehr auf Qualität statt auf Quantität. Diesen Weg setzt das Haus bis heute konsequent fort.



Rumtopf-Noten und eine reife Schlehe prägen den üppigen Duft. Im Mund vom ersten Augenblick an intensiv, sein Zug verdankt sich dem Tannin, das als niemals breiter und nie störender Gerbstoff den Roten Beeren und Kirschen das Gerüst bietet. „Großes Kino!“

Weingut Prieler // Leithaberg DAC Blaufränkisch Ried Marienthal 2016
13,5 % / NK / € k.A. / www.prieler.at



Voll die Kirsche!

Rouschal & Janotka: Vielschichtig und typisch zugleich

Gerald Rouschal und Susanne Janotka machen seit 2016 gemeinsam Wein – von Hand – aus zwei kleinen Parzellen in Mörbisch und einer in Siegendorf. Und sie lieben ihren Blaufränkisch, den sie so „unberührt“ wie möglich jährlich in ca. 1.200 Flaschen füllen.



Veilchen, Eibischeitig, auch etwas kühle und erdige Noten im frischebetonten Duft. Säuriger Beginn, dem aber eine regelrechte Kaskade von kirschtönen Noten (getrocknet, säurig, mit Stein) folgt. Toller Wein, der solistisch ebenso Spaß macht wie zu Wildgeflügel.

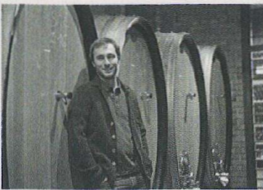
Weingut Rouschal & Janotka // Leithaberg DAC Blaufränkisch 2016 / 13 %
NK / € 18,- / www.winmerchant.at

Entgeltliche Einschaltung

Goldener Berg

Prieler: Eine überkomplette Werbung für den „BF“

Insgesamt 24 Hektar Rebfläche werden im Weingut Prieler derzeit bearbeitet, welche mit 40 % Weißwein und 60 % Rotwein, hauptsächlich mit Blaufränkisch, bepflanzt sind. Georg Prieler besitzt viele bekannte und historische Lagen, die Weinliebhaber begeistern.



Preiselbeere, Sellerie und Thymian zeigen bereits im Duft die Vielschichtigkeit an. Balancierte Art am Gaumen, „der hat alles“, so die ÖGZ-Jury, die stützenden Gerbstoff, präsenre Säure und nachdrücklich-fruchtiges Finale lobt. „Eine einzige Sortenwerbung“, so das Fazit.

Weingut Prieler // Leithaberg DAC
Blaufränkisch Ried Goldberg 2016
13,5 % / NK / € k. A. / www.prieler.at

Herbe Früchte

Pasler: Auf den Punkt gereifter Blaufränkisch

Martin Pasler sieht den Wein als Spiegel von Erde und Mensch und setzt auf kleine, biologisch kultivierte Trauben, die ohne chemisches Zutun wachsen und gedeihen können: „Jeder Wein hat eine Seele und ist ein Individuum, das sich frei entfalten kann.“



Schwarze Johannesbeere, garniert mit Minze, und ein Anflug von Schwarzwälder Kirschtorte stehen zu Buche. Die Vanille stützt einen rotfruchtigen, immer noch jugendlichen Typus. Viel Würze im Finish mit Schlehe und zarten Langpfeffer-Einsprengseln.

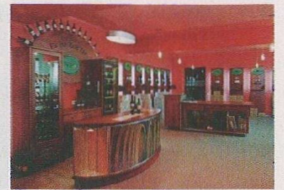
Weingut Martin Pasler // Leithaberg
DAC Reserve Blaufränkisch 2015
13,5 % / NK / € 22,90 / www.pasler.com



Beeren-Buddha

Hans Moser: Mit dunkler Expressivität zu Gold

Auf den Hängen des Leithaberges gedeihen unter idealen Boden- und Klimaverhältnissen die Reben. Ziel ist, Jahr für Jahr charaktervolle Weine mit unverwechselbarer Typizität zu vinifizieren. Schon 1648 wurde das Weingut erstmals urkundlich erwähnt.



Lebendige Art mit Einsprengseln von Kerbel und Thymian, die einen von Johannesbeeren geprägten „BF“-Typus begleiten. „Wie ein Buddha, der dunkel eingefärbt wurde“, beschrieb die ÖGZ-Jury die nachdrückliche Brombeer-Frucht. Begleitet z. B. gefüllte Kalbsbrust.

Weingut Hans Moser // Leithaberg DAC
Hummelbühel Blaufränkisch 2015
13,5 % / NK / € 17,50 / www.hans-moser.at