

Pannonischer Ausdruck von Kalk und Schiefer

Es ist beeindruckend, wie konstant hoch inzwischen das Niveau der besten roten Leithaberg-Weine mit Lagenbezeichnung ist. Hier verbindet sich Sortencharakter auf ideale Weise mit Herkunftscharakter. Bei den weißen Leithaberg-Weinen ist der Einfluss des Jahrgangs deutlicher zu schmecken.



Oggau und die Lage Marienthal, im Hintergrund der Neusiedlersee mit seinem Schilfgürtel

Seit auch in den Weinbergen von Rust Leithaberg DAC Weine erzeugt werden dürfen, hat sich die Palette klangvoller Lagen noch einmal erweitert, allen voran Ried Marient(h)al und die etwas kühlere, weil höher gelegene Ried Oberer Wald genießen in Österreich und darüber hinaus hohe Reputation. Vor allem hat sich damit auch ein weißer Fleck auf der Leithaberg-Landkarte geschlossen, der schwer zu erklären war.

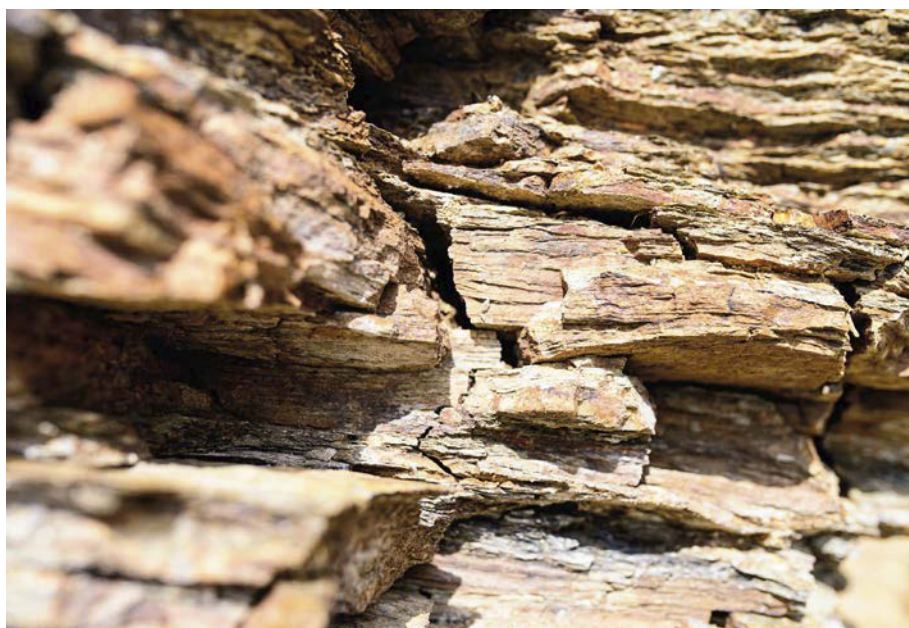
Black & White – Schiefer & Kalk

Vom Süden des Gebiets in den Norden: Kein Winzer erzeugt mehr Lagen-Blaufränkisch unter dem Dach von Leithaberg DAC als Hans Nittnaus und seine Familie. Altenberg, Gritschenberg und Jungenberg in Jois und Lange Ohn in Neusiedl. Dazu kommen noch zwei Lagen-Chardonnays und ein Lagen-Grüner-Veltliner. Der renommierte Winzer war schon früh von der auf Terroir-Ausdruck basierenden Appellation Leithaberg überzeugt. Das spezielle Mikroklima an den Südosthängen des Leithagebirges in Kombination mit hoher Biodiversität und zwei markanten, sehr unterschiedlichen Bodenformationen ermöglicht es, herkunftsgeprägte Blaufränkisch zu erzeugen. Gleiches gilt für die weißen Leithaberg-Weine. Schon allein die geologischen Unterschiede und der mikroklimatische Faktor aus der Nähe zum bzw. Öffnung Richtung Neusiedlersee sorgt dafür, dass fast kein Weg daran vorbeiführt, die einzelne Lage, in Österreich bekanntlich als Riede bezeichnet, herauszuarbeiten.

So wurde Leithaberg DAC zur Heimat vieler „Grands Crus“. Längst sind Jungenberg und Gritschenberg, Edelgraben, Mariental und Goldberg fixer Bestandteil der besten Weinkarten Österreichs – und weit darüber hinaus. Die besten Lagen-Blaufränkisch haben Leithaberg DAC in eine Kategorie mit Côte-Rôtie AOP, Barolo DOCG oder Brunello DOCG gehoben, als Herkunftsbezeichnung charaktvoller Rotweine auf Weltklasse-Niveau.

Spezialisierung

Vom Grünen Veltliner über Neuburger und Weißburgunder bis Chardonnay – bei den weißen Leithaberg-Weinen kommen gleich vier Rebsorten in Frage. Welche Sorte passt zum Glimmerschiefer und welche kommt auf Kalkboden am besten zur Geltung? Dass sich



Das Leithagebirge besteht aus Glimmerschiefer, der zum Teil von Muschelkalk bedeckt ist

Chardonnay auf Kalk besonders wohlfühlt, ist ebenso kein Geheimnis, wie die Tatsache, dass Grüner Veltliner mit seiner zuweilen kräutrig-pfeffrigen Würze hervorragend mit der mineralischen Würze von Urgesteinsböden harmoniert.

Mit gleich vier Weißburgundern im Sortiment, darunter drei Leithaberg DAC, bleibt kein Zweifel, für welche Weißweinsorte Georg Prielers Herz schlägt. Zwei der drei Leithaberg DAC tragen eine Lagenbezeichnung, Ried Haidatz und ganz neu Ried Steinwein-

DIE JAHRGÄNGE

Vergleicht man die weißen und roten Lagenweine der Leithaberg DAC wird ein weiterer großer Pluspunkt des Blaufränkisch vom Leithagebirge im internationalen Rotweinkonzert deutlich: Er ist in der Lage, sowohl in kühleren Jahrgängen wie in heißen Jahren ein balanciertes Geschmacksbild zu liefern. Die Frische ist dank des Sortencharakters im Zusammenspiel mit dem Leithaberg-Terroir mit seinen überwiegend nach Südost exponierten Lagen immer vorhanden, selbst in einem Jahr wie 2018 oder 2019. Kein Zerfließen, keine übertriebene alkoholische Schärfe, keine verkochte Frucht, sofern der Winzer sein Handwerk versteht und den Lesezeitpunkt nicht übersieht. Dazu gesellt sich eine typische, pfeffrige Würze. Auch die Gerbstoffe bleiben in kühlen wie in warmen Jahren zwar markant, aber reif und mit Schlift. Hier zeigt sich stilistisch eine deutliche Weiterentwicklung in der letzten Dekade.

Bei den weißen Lagenweinen sieht es unterdessen etwas anders aus. Hier macht sich der Jahrgangscharakter doch deutlicher bemerkbar. Für wen Pikanz und Frische die wichtigsten Attribute auch bei großen Weißweinen sind, der sollte bei weißen Leithaberg-Lagenweinen darauf achten, etwas kühlere Jahrgänge wie 2013, 2017 oder 2021, zum Teil auch 2020 zu wählen. Die aktuellen Jahrgänge 2018 und 2019 gehören eher zur Kategorie der wärmeren bis heißen Jahrgänge, was sich in einem samtig-schmelzigen Mundgefühl ausdrückt, wobei die 2019er insgesamt eine größere Komplexität und Spannung zeigen. Ein Markenzeichen von Leithaberg DAC bleibt jedoch bestehen: die kalkige Textur am Gaumen bei Weinen von ausgeprägten Kalklagen und die leicht würzige Mineralität, die weiße Leithaberg-Weine von Urgesteinslagen auszeichnet.

garten. Beide Weißburgunder gehören zum Besten, was auf internationalem Parkett aus dieser Sorte erhältlich ist. Haidatz ist eine Lage, die den Einfluss von Kalk und Schiefer vereint, auch wenn der Schiefer prägend ist. Nicht die einzige Spitzenlage am Leithagebirge mit diesem Vorzug. Letztlich kommt es bei den kalkgeprägten Lagen immer darauf an, wie dick die Kalkauflage ist, denn im Untergrund besteht der Höhenzug, der letzte Ausläufer der Alpen, überall aus kristallinem Schiefer. Eine solche Lage mit einer dicken Schicht aus Leithakalk ist der Steinweingarten, den die Familie Prieler 2019 erwerben konnte. Die eher zitronige Fruchtausprägung in Verbindung mit der kalkigen Textur und einer gewissen Salzigkeit sind typisch für alle ausgeprägten Kalklagen, während reine Glimmerschieferlagen eher für kräutrige Würze und eine reifere Kernobstfrucht stehen. Sie speichern im Vergleich mit den Kalklagen viel stärker die Wärme. Während sich in vielen Gemeinden Lagen mit und ohne Kalkauflage abwechseln, ist der Südhang des Leithagebirges mit den Weinorten Klein- und Großhöflein und Müllendorf eindeutig von Muschelkalk geprägt. Davon zeugt auch ein beeindruckender Kalksteinbruch nördlich von Müllendorf.

Sozusagen für eine doppelte Spezialisierung hat sich der Betrieb von Erwin Tinhof



Exposition, Höhe und Seenähe sind mikroklimatisch entscheidende Faktoren

im Süden von Eisenstadt entschieden. Er setzt auf Weißburgunder und Neuburger. Beide gibt es als Leithaberg DAC, jeweils reinsortig und einmal als Cuvée sowie je zwei Lagenweine beider Sorten. Mit dem Neuburger besetzt das Weingut dabei eine ganz besondere Nische. Das Leithagebirge und das anschließende Ruster Hügelland gehören zu den letzten „Hochburgen“ dieser einst weit verbreiteten österreichischen Rebsorte.

Auffallend ist auch, dass Winzer wie John Nittnaus und Markus Altenburger, die bei ihren Lagenweinen zunächst auf Chardonnay gesetzt haben, inzwischen auch einen Lagenwein vom Grünen Veltliner im Repertoire haben. Bei beiden tendiert die Interpretation der österreichischen Paradesorte eher in die naturale Handschrift. Ein gewisser Trend im Burgenland, der auch als Abgrenzung zum klassischen Veltliner-Bild zu sehen ist, das doch stark von Niederösterreich geprägt ist. Bei dieser Sorte liegt die Herausforderung darin, in heißen Jahren die Lebendigkeit und den Trinkfluss zu bewahren.

Sein Händchen für Grünen Veltliner beweist inzwischen mit hoher Konstanz Leo Sommer Junior. Aktuell füllt er zwei Grüne Veltliner und einen Chardonnay mit Riedenbezeichnung als Leithaberg DAC. Kein Zufall, dass ausgerechnet ein Winzer aus Donnerskirchen seine Kernkompetenz in Sachen Grüner Veltliner beweist. In diesem Weinort spielte die Sorte schon immer eine tragende Rolle, was sich auch mit den Urgesteinsböden erklärt. Das Weingut Sommer ist eines von drei Weingütern, die gemeinsam in der höchstgelegenen Lage von Donnerskirchen Namens Himmereich einen historischen Weingarten rekultivierten und mit Grünem Veltliner bepflanzten. Diese drei Leithaberg-Weine nebeneinander ermöglichen einen interessanten Vergleich der Handschriften bei vergleichbarem Terroir und identischem Rebalter.



Der Jungenberg von Jois gehört zu den renommiertesten Einzellagen

LEITHABERG ROT

96

2017 Windener Ried Alter Berg, Blaufränkisch, Weingut Heinrich

satte, kirschige Frucht, blutig und frisch, kräutrig und rauchig, Cranberry; kernige, aber polierte Tannine, Hibiskus, Szechuanpfeffer, animierende Säure, eng, große Länge

95

2018 Joiser Ried Jungenberg, Blaufränkisch, Weingut Anita&Hans Nittnaus

offene, dunkle Frucht mit Holunder, Brombeere und noch mehr dunkle Würze mit Wacholder, Wildbeize; feine animalische Anklänge, üppig, deutlich zartere Tannine als früher, dicht, aber nicht fett, bleibt saftig

2018 Schützner Ried Goldberg, Blaufränkisch, Weingut Prieler

rauchige Würze, pfeffrig, Lakritz, Langpfeffer, ganz leicht schotig; am Gaumen wie aus einem Guss, saftig, polierte Tannine, glasklar mineralisch, komplexe Aromatik; große Länge

2018 Joiser Ried Gritschenberg, Blaufränkisch, Weingut Markus Altenburger

leicht naturale Anklänge, Kirsche, Waldbeeren, süßlicher Tabak, Estragon; fein, verspielt, zarte Tannine, Leder und leicht animalische Noten, Moschus, wildwürzige Länge, extrem kalkige Textur als großer Pluspunkt

94

2018 Purbacher Ried Glawarinza, Blaufränkisch, Weingut Birgit Braunstein

deutlich reduktiv, blutig, braucht Luft, leicht zwiebelig, satt, viel Holunderkoch, Sternanis, Nelke; sehr saftig und intensiv, frischer Säurenerv

2017 Breitenbrunner Ried Edelgraben, Blaufränkisch, Weingut Heinrich

volle, dunkle Frucht und Würze, Holunderbeeren, Lorbeer, Leder; auch am Gaumen blaue Beerenfrucht, sehr typisch Leithaberg, Sternanis, elegante Pfeffrigkeit, Piment

2018 Oggauer Ried Marienthal, Blaufränkisch, Weingut Prieler

dunkle, kernige Würze, klassisch Marienthal, Wacholder, Lorbeer, Holunder, Leder; eng, griffig, dicht, zeitlose Stilistik, gemacht, um lange edel zu reifen, polierte, vom Holz unterstützte Tannine, Kakao

93

2019 Neusiedler Ried Lange Ohn, Blaufränkisch, Weingut Anita&Hans Nittnaus

deutliche Reduktion, Hibiskus, roter Pfeffer, Brotgewürz; trotz seiner Jugend schon mit Schliff, griffige Tannine, saftig und durchgängig mit floralen Anklängen, Holunder, harmonisches Finale

2018 Purbacher Ried Thenau, Blaufränkisch, Weingut Birgit Braunstein

leicht oxidative Stilistik, vegetabil, Fenchel, rote Rüben, Kümmel, rote Grütze, wird mit Luft deutlich feiner; überraschend straff und sehnig am Gaumen, knackige Säure, sehr markante, eigenständige Handschrift

2019 Ruster Ried Oberer Wald, Blaufränkisch, Weingut Feiler-Artinger

zeitlose Stilistik, markanter Holzeinsatz, spürbare Reduktion, aber schon feine Frucht und Würze, Zedernholz, Lorbeer; saftig, guter Frischenerv, Sauerkirsche, Holunder, animierende Länge mit zartherbem Finale

2017 Ruster Ried Umriss, Blaufränkisch, Weingut Leo Hilinger

moderate 12,5 vol% und eine sehr burgundische Interpretation, hell in der Farbe, zarte Pfeffrigkeit, etwas dunkle Kirsche; geschliffene Tannine, saftig mit mit feinem Pfefferspiel

2018 St. Georgener Ried Poschen, Blaufränkisch, Weingut Nehrer

minzig-frische Kräuterwürze, Kamille, Heu, eher würzig als fruchtig, Sauerkirschen, Wacholder; lebendige Säure, druckvoll, wird immer enger, feste, griffige Tannine, pikant und animierend

2019 Purbacher Ried Rosenberg, Blaufränkisch, Weingut Toni Hartl

extrem dunkel in Farbe, Frucht und Würze, Wacholder, Lorbeer, Zedernholz; Cassis, Brombeere, geröstete Körner, eher international, aber mit Schliff und Stil, gute Balance, Bohnenkraut

2018 Müllendorfer Ried Kreidstein, Blaufränkisch, Weingut Wagentristl

vegetative Nase, speckig, Weihrauch, Maiglöckchen, süße Kirsche, Holunder; florale Pfeffrigkeit zum Auftakt, dann fleischig und blaubeerig, griffige, leicht raue Tannine, kalkige Textur

92

2018 Großhöfleiner Ried Reisbühl, Blaufränkisch, Weingut Kirchknopf

Weichsel, Vanille, dunkle, rauchige Würze, Hibiskus, Veilchen; pikant, verspielt, seidige Tannine, elegante, zarte Länge, floral-pfeffriges Finale

2018 St. Georgener Ried Feurer, Blaufränkisch, Weingut Nehrer

klare Kirschfrucht, kernig, sehr präzise, Veilchen, sehr ausgewogene Frucht-Würze-Balance, etwas Vanille; setzt sich genauso fort, Frucht schiebt sich nach vorne, gerundete Tannine

2018 Joiser Ried Gritschenberg, Blaufränkisch, Weingut Pasler

pfeffrige Würze, leicht burgundisch, Hibiskus, Preiselbeere, Kirschblüte, verspielte Nase; saftige Sauerkirschnote, guter Zug, jederzeit von Frucht, aber auch von kalkiger Textur begleitet, leicht rauchig, viel Finesse

91

2018 Eisenstädter Ried Kirchberg (Gloriette®), Blaufränkisch, Weingut Erwin Tinhof

Sauerkirschen, Hibiskus, duftig-floral, Sternanis; saftiges Spiel, eher offen und rotbeerig am Gaumen, Frucht bleibt im Vordergrund, dazu die kalkige Textur

2017 Purbacher Ried Halser, Blaufränkisch, Weingut Sommer

Wildkirsche, dunkle ätherische und minzige Würze, spürbarer Holzeinfluss; kernig, fest, griffig, aber mit guter Gerbsäurefrische, wieder etwas Menthol im Finale

2019 Großhöfleiner Ried Reisbühl, Blaufränkisch, Weingut Wagentristl

Hibiskus, rotbeerig, Flieder, süßliche Wildkirschfrucht, Wildkirschbonbon; viel Kraft, aber keine dicken Muskeln, füllig und samtig, leicht raue Tannine

90

2017 St. Georgener Ried Schildten, Blaufränkisch, Weingut Esterhazy

satte, reife Frucht, leichte alkoholische Wärme, Rumtopf, Zimt und Nelke, Leder, Pflaume; Ausdruck einer eher warmen Leithaberg-Lage, ätherische Kräuter, Kampher

2018 Großhöfleiner Ried Föllikberg, Blaufränkisch, Weingut Kirchknopf

Pflaumenmus mit Zimt, Nelke und Sternanis, auch Süßkirsche; bleibt fruchtbetont, saftig, einladend, offen, mit moderatem Tanninbiss



LEITHABERG WEISS

95

2019 Schützner Ried Haidatz, Pinot Blanc, Weingut Prieler

edler, zeitloser Duft: satte Hefe, Sesam-Nougat, Bienenwachs, Rauch, Sandelholz, Apfelmark mit Zimt, super animierend; am Gaumen pure, fokussierte Kalkpikanz, engmaschig, hell-hefig-rauchig, geniale Säure, großer Weißburgunder

94

2019 Joiser Ried Jungenberg, Chardonnay, Weingut Markus Altenburger

Stein pur, schon im Duft: Steinmehl, Feuerstein, salziges Popcorn, leichte Wildheit, Moschus, erinnert an Garnacha Blanca vom Schiefer, Ringelblume und Kamille, null Frucht; extremer Zug am Gaumen, kompromisslos hart und vertikal

93

2019 Schützner Ried Steinweingarten, Pinot Blanc, Weingut Prieler

seriös und mineralisch schon im Duft, dunkle Hefe, viel Lorbeer, Pomelo und herbe Apfelfrucht, ganz zarte Reduktion; extrem vertikaler Typ, wieder Hefe- und Kräuterwürze, intensiver, fester Grip und engmaschig-mineralische Textur

92

2019 Großhöfleiner Ried Glagsatz, Chardonnay, Bio Wein und Schnaps Mariell

feiner, dezent kräutrig-tabakiger Duft, Croissant, feine Hefenote und Sesam-Nougat, Zimt, Bratapfel, kandierte Zitrusfrucht; auch am Gaumen expressiv und druckvoll, viel Nougat, Apfelschale, guter Gerbstoff, coole Länge

2019 Joiser Ried Ladisberg, Grüner Veltliner, Weingut Markus Altenburger

mutig-wild: Wildbeize, Bret, leicht Flüchtige, Apfelmose, aber gleichzeitig super attraktiv und faszinierend, Sesam und Küchenkräuter, Rauchspeck; super straff, dabei schlank, auch am Gaumen karg und wild, purer griffiger Kalk

2019 Donnerskirchner Ried Himmelreich, Grüner Veltliner, Weingut Sommer

grünlich-kräutrige Würze, gute Frische schon im Duft, Lorbeer, ein Hauch natural, feine Reduktion, viel herbe Zitrusfrucht (Pomelo), Mirabelle; frisch, schlank und zeitgemäß auch am Gaumen, attraktiv herb, griffig-kalkig



Der zum Teil terrasierte Steinweingarten in Schützen am Gebirge

2019 Eisenstädter Ried Golden Erd, Neuburger, Weingut Erwin Tinhof

reife, ansprechend offen-oxidative Art, viel Apfeltarte mit Zimt, blonder Tabak und Nougat, braune Butter; tabakig-kräutrig am Gaumen, leicht herber Gerbstoff, Alkohol gut verpackt

2019 Müllendorfer Ried Kreidstein, Weißburgunder, Weingut Wagenstrl

spannender, zeitgeistiger Duft, feine leichte Oxidation, Tahin, Birne, blonder Tabak, grünliche Zitrusfrucht; tolle herbe Saftigkeit, wieder frischer Tabak, Birnen-Apfel-Mark, animierend

91

2018 Purbacher Ried Thenau, Chardonnay, Weingut Birgit Braunstein

reizvolle, leicht grünlich-schotig-rappige Würze, Menthol und Tabak, dunkle Hefewürze, Wacholder, Granny Smith, Limette; auch am Gaumen kühl und streng, feiner mineralischer Zug, sehr herb, wieder grünes Obst und Limette

2018 St. Georgener Ried Scheibenberg, Chardonnay, Weingut Hans Moser

gediegener, erdig-reifer Duft, Laub und Tabak, eingemachte Birne, feine Oxidation, Haselnuss und Nougat; nussig-hefig auch am Gaumen, feine kalkige Textur, dicht ohne Schwere

2019 St. Georgener Ried Krainer, Chardonnay, Weingut Nehrer

offen, weiße und gelbe Blüten, Sesampaste, Apfel-Birnen-Kompott; zunächst rund am Gaumen, dichter Schmelz, dahinter feine Mineralität und fester Kern, braucht noch Zeit

2019 Donnerskirchner Ried Riefing Thal, Chardonnay, Weingut Sommer

kräutrig-minzig, intensiver Duft, reifer grüner Apfel, auch Reineclaude, dezent Hefe und Nougat, Babybanane; druckvoll, pikant, reif aber frisch, kann sicher noch etwas zulegen

2018 Purbacher Ried Halser, Grüner Veltliner, Weingut Sommer

positiv handwerklicher Duft, Apfel-Birnen-Most, Nelke und Wacholder, Sommerheu, feines Holz, hefegeprägt, dazu hell-nussige Würze; griffig, grünlich-herb mit Phenolik, pikant, sehr zeitgemäß

90

2020 Großhöfleiner Ried Spiegel, Grüner Veltliner, Bio Wein und Schnaps Mariell

schöne, erdig-nussig-kräutrige Veltliner-Würze, eingelegter grüner Pfeffer, Sesam-Nougat-Creme, Apfelsaft, schönes Spiel aus Hefe und Holz; saftig-dicht, wieder reifer Apfel, rund, aber nicht zu gefällig

2020 Ruster Ried Umriss, Neuburger, Weingut Feiler-Artinger

offene, gelbfruchtig-reife Art, viel Marille, gedünsteter Fenchel mit Honig, auch etwas minzige Kräuterwürze, heller Tabak, Haselnuss; setzt sich am Gaumen gelbfruchtig-reif fort, wieder Marille und Bratapfel, leichte Herbheit, rund

