

CUVÉE AUS VIER REGIONEN

# Vorfreude auf den Jahrhundertwein

Der Weintourismus Burgenland und die Winzer Scheiblhofer, Priel, Gesellmann und Kopfensteiner werden in einem Jahr den ersten Korken aus einer ganz besonderen Flasche ziehen. Die Jubiläums-Cuvée kann man sich ab sofort online sichern.

VON WOLFGANG MILLENDORFER

„Die Probe hat geseessen, das wird nicht nur aufgrund der Jahreszahl ein Jahrhundertwein!“, zeigte sich Weintourismus-Obmann Herbert Oschep hocherfreut: Nach der finalen Cuvéetierung biegt die Fertigstellung des burgenländischen Jubiläumstropfens nun auf die Zielgerade. Die Cuvée aus 25 Prozent Zweigelt und 75 Prozent Blaufränkisch soll die Vielfalt und Komplexität des Landes ebenso einfangen wie dessen Besonderheit, stammt sie doch aus den besten Rieden vier heimischer DAC-Gebiete.

Um diese in eine Flasche – oder besser gesagt: in 6.000 Flaschen – zu bringen, versammelte Oschep mit tatkräftiger Unterstützung von Weinbaupräsident Andreas Liegenfeld und Weintourismus-Geschäftsführer Christian Zechmeister vier Top-Winzer des Landes:

Erich Scheiblhofer (Weinbau-Region Neusiedler See), Georg Priel (Leithaberg), Albert Gesellmann (Mittelburgenland) und Thomas Kopfensteiner (Eisenberg) haben sich schon bei der ersten Idee sofort bereit erklärt, an dieser ganz besonderen Kooperation mitzuwirken.

## Winzer-Partnerschaft zeichnet das Land aus

„Dieser Zusammenhalt spiegelt ebenfalls das Land und den heimischen Weinbau wider“, sind Oschep, Zechmeister und Liegenfeld überzeugt, „dass man in Partnerschaft in dieser Form einen gemeinsamen Wein kreieren kann!“

Bei einer Pressekonferenz in der Selektion-Vinothek in Eisenstadt war die Begeisterung kürzlich auch bei den drei Winzern Priel, Gesellmann und



▲ Geballte Wein-Power. Winzer Albert Gesellmann, Weinbaupräsident Andreas Liegenfeld, die Winzer Thomas Kopfensteiner, Georg Priel und Erich Scheiblhofer, Weintourismus-Obmann Herbert Oschep (v.l.) bei einer Verkostung.

Kopfensteiner sowie bei Maria Scheiblhofer (sie sprang für Sohn Erich ein, da dieser das Bett hüten musste) spürbar: Tradition verbunden mit Leidenschaft und eine allseitige Liebe für die Lagen – das nannten die Wein-Experten als Geheimnis des Erfolges.

Die finale Cuvéetierung hatte man zuvor in einem Treffen beschlossen: Der Zweigelt-Anteil kommt vom Weingut Scheiblhofer (gelagert in klassischen Barriques), Prielers Blaufränkisch reifte im großen Eichenfass und die Blaufränkischen von Kopfensteiner und Gesellmann jeweils in 500-Liter-Fässern. Bemerkenswert ist auch, dass die Trauben aus der jeweils besten Riede des Hauses stammen.

Wie geht's nun weiter? Der Jahrhundertwein wird in 6.000 Flaschen à 0,75 Liter und 600

Flaschen à 1,5 Liter abgefüllt und in Holzkartons auf den Markt kommen. Um auch ein besonderes Etikett zu finden, läuft derzeit eine Ausschreibung, bei der Künstlerinnen und Künstler mit Burgenland-Bezug ihre Entwürfe einreichen können.

## So kommt man zum Jahrhundertwein

Und das Wichtigste: Wie kommt man nun zu dem edlen Tropfen? Weinliebhaber können sich die Rechte an dieser limitierten Cuvée ab sofort sichern. Der Preis: 123 Euro (angelehnt an die Daten 100 Jahre Burgenland und 1923, das Jahr, in dem das Land seine finale Größe bekam). Für jede Subskription gibt's ein Zertifikat mit Unterschriften der Winzer. [www.weintourismusburgenland.at](http://www.weintourismusburgenland.at)



▲ Nach der finalen Cuvéetierung. Christian Zechmeister, Georg Priel, Thomas Kopfensteiner, Herbert Oschep, Maria Scheiblhofer, Albert Gesellmann und Andreas Liegenfeld (v.l.). Fotos: Millendorfer / Privat

## Infos zum Jahrhundertwein

● Online kann man den Jahrhundertwein im Shop des Weintourismus Burgenland vorbestellen – einzeln in der Holzkiste (123 Euro) oder in der 3er-Holzkiste (369 Euro).

● In dunkle Burgunderflaschen gefüllt (6.000 Stück zu 0,75 Liter und 600 exklusive Magnumflaschen) wird der

Wein auch optisch besonders gestaltet: Für das Etikett bewertet eine hochkarätige Jury die Einreichungen von Künstlerinnen und Künstlern mit Burgenland-Bezug.

● Weitere Infos beim Weintourismus Burgenland im Martinschlossl Donnerskirchen sowie unter 02683/30 197