



Unaufhaltsam

Stolze 15 Weine mit 95 Punkten oder mehr: Österreichs Parade-Rotweinsorte demonstrierte wieder einmal ihre Ausnahmeklasse. Dabei zeigt der Blaufränkisch im Burgenland sehr viele Gesichter.

Blaufränkisch aus dem Burgenland ist international die einzige Rotweinerkennung von Weltklasseformat, die preislich auf Weinkarten ohne Probleme darstellbar ist. Die 15 besten Weine bewegen sich preislich zwischen 38 und 78 Euro (Endverbraucherpreis), für die Gastronomie im Einkauf entsprechend weniger. Das gibt es weder bei den Spitzen aus dem Piemont, aus Montalcino, dem Priorat oder von der nördlichen Rhône, von Bordeaux und Burgund ganz zu schweigen.

Warum sind die besten Blaufränkisch nach wie vor bezahlbar geblieben? Warum ist der große Hype bislang ausgeblieben? An der außergewöhnlichen Qualität besteht in Fachkreisen jedenfalls kein Zweifel. Es kann auch nicht allein am anspruchsvollen sen-

sonischen Profil liegen, denn das trifft auf Barolo, Cornas oder Côte-Rôtie ebenso zu. Eine Erklärung konnte sein, dass die Herkunftsbezeichnungen wie Eisenberg oder Leithaberg im Vergleich mit den genannten noch relativ jung sind. Kultstatus wie ein Cornas oder Hermitage von Jean-Louis Chave können weder die Eisenberg-Weine von Christoph Wachter noch die Leithaberg-Lagen von John Nittnaus oder Georg Prieler für sich beanspruchen. Von keinem dieser Weine gibt es mehr als zwölf Jahrgänge unter diesen Herkunftsbezeichnungen. Noch. In zehn Jahren wird die Welt vermutlich anders aussehen. Andere Spitzenerzeuger wie Albert Gessellmann oder Roland Velich setzen bewusst auf den Absender Burgenland, wieder andere wie Franz Weninger

weichen – oft notgedrungen – auf „Wein aus Österreich“ aus, mit der Konsequenz, dass sie keine Lagenbezeichnungen verwenden dürfen. So heißt der grandiose, pikante und zugegeben gepflegt wilde Kalkofen von Weninger in 2019 nur „Ofen“.

Daraus ergibt sich folgendes Gesamtbild der Verkostung von rund 150 Blaufränkisch: Von den 15 Weinen mit 95 bis 97 Punkten tragen neun die Herkunftsbezeichnung Leithaberg, einer, allerdings zugleich der höchstbewertete mit 97 Punkten, stammt vom Eisenberg. Drei weitere sind als Burgenland deklariert, der bereits angesprochene „Ofen“ von Weninger als Wein aus Österreich. Mit einer Quote von sechs der acht Weine mit 94 Punkten hat hier Eisenberg DAC die Nase vorne. Dazu kommen ein Leithaberg DAC und ein

Burgenland Blaufränkisch. Lässt sich daraus ableiten, dass Leithaberg qualitativ einen Tick über Eisenberg steht? Die Antwort lautet nein. Es sind eher zwei unterschiedliche Charaktere und Ausdrucksweisen dieser Sorte. Eisenberg tendenziell eine Spur heller, mit ausgeprägter Schieferwürze (von den Weinen vom Königsberg mit seinem Dolomitgestein einmal abgesehen) und einer eher floral-roten bis grünen Pfeffrigkeit. Leithaberg, unabhängig ob es sich um eine Schiefer- oder Kalklage handelt, im Schnitt etwas dunkler in Farbe, Frucht und Würze, mit einer schwarzen, in Ausnahmen auch grünen Pfeffrigkeit und festeren Gerbstoffen. Der mineralische Ausdruck ist in beiden geschützten Herkünften gleichermaßen ausgeprägt. Er kommt im Fall von Eisenberg vielleicht etwas unmittelbarer im Glas zum Vorschein, weil der Blaufränkisch hier vergleichsweise etwas leichtfüßiger wirkt, sofern der Winzer nicht in eine andere Richtung arbeitet. Die etwas breitere Spitze am Leithaberg erklärt sich auch mit der größeren Fläche und größeren Anzahl an Winzern. So sind rund um Eisenberg 30 Prozent der 510 Hektar Reben mit Blaufränkisch bestockt, entlang des Leithagebirges wächst Blaufränkisch auf 20 Prozent von insgesamt 2.875 Hektar Weinbergen. Macht rechnerisch fast das vierfache Potenzial, um ausdrucksvolle Blaufränkisch zu erzeugen.

Insgesamt sind im Burgenland 2.440 Hektar mit Blaufränkisch bestockt. Das sind 94 Prozent der gesamten österreichischen Blaufränkischfläche und immerhin 100 mehr als der Zweigelt für sich verbuchen kann. Das überrascht dann doch, denn gefühlt ist der zugängliche Zweigelt insbesondere im Handel omnipräsent.

2019 als dringende Kaufempfehlung

Von den 23 Blaufränkisch mit 94 Punkten oder mehr stammen bis auf vier alle aus dem Jahrgang 2019, der seine Extraklasse damit bemerkenswert demonstrieren konnte. Der Jahrgang lässt mit seiner Ausgewogenheit aus Kraft und Frische allen Winzern die Wahl, welche Richtung sie einschlagen möchten. Eleganz oder Kraft oder beides vereint? Nichts war in 2019 unmöglich, wie die Verkostung eindrucksvoll zeigte.

Längst haben die besten Betriebe gelernt, neue Holzfässer beim Blaufränkisch verantwortungsvoll, man könnte auch sagen



Ried Goldberg am Leithaberg profitiert seeabgewandt vom kühleren Mikroklima



Ried Dürrau in Horitschon: schwerer, zum Teil blauer Lehm prägt die Weine

maßvoll einzusetzen. Einer von mehreren entscheidenden Punkten, damit der Blaufränkisch seine ganze Finesse entfalten kann. Weitere Kriterien sind das Gefühl für den idealen Lesezeitpunkt – hier gilt es physiologische Unreife ebenso zu vermeiden, wie Überreife – und moderate Extraktion der Maische. Das Motto „viel hilft viel“ beraubt den Blaufränkisch seines besonderen Zaubers. Der besteht in der spannungsvollen Verbindung aller Elemente: Frucht und Würze stehen in einem ebenso ausgewogenen Verhältnis, wie Textur, Frische und Tanninstruktur.

Immer mehr Winzer zwischen Gols und Deutsch-Schützen haben erkannt, welchen Schatz sie mit dem Blaufränkisch in Verbindung mit ihrem pannonischen Klima in Händen halten, wie unterschiedlich sich die Sorte auf Muschelkalk, Glimmer- oder Grünschiefer und tonigem Lehm ausdrücken kann. Immer deutlicher lassen sich die Weine von Deutschkreutz, Neckenmarkt, Lutzmansburg und Horitschon unterscheiden, jenen vier Weinbaugemeinden, die mit rund

1.000 Hektar den größten Anteil an der burgenländischen Weinbaufläche haben. Ebenso finden Eisenberg, Deutsch-Schützen oder Königsberg Anerkennung als markante Profile unter dem Dach der Eisenberg DAC.

Noch eine Stufe darüber in der Herkunftspyramide profilieren sich immer mehr Einzellagen und entwickeln sich zu künftigen Blaufränkisch-Grands Crus: Das gilt für Jungenberg und Gritschenberg in Jois wie für Edelgraben in Breitenbrunn, Goldberg in Schützen am Gebirge oder Marienthal in Oggau, Bodigraben in Neckenmarkt, Dürrau in Horitschon, Hochberg in Deutschkreutz oder Szapary und Saybritz in Eisenberg. Aus der Eisenberger Ried Reihburg kommt der bislang bestbewertete Blaufränkisch. Die 97 Punkte für den 2019er von Christoph Wachter, Weingut Wachter-Wiesler, sind Ausdruck davon, dass Blaufränkisch endgültig im internationalen Rotweinolympe angekommen ist. Nur haben das noch nicht alle Weintrinker und Sammler mitbekommen. Paradiesische Verhältnisse für die Sommellerie.

Sascha Speicher

31

2019 Blaufränkisch, Ried Reihburg, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Wachter-Wiesler, ca. 50 €

Wow! Hinreißender Duft dunkle Würze mit Piment, Langpfeffer, feiner Zwetschgenfrucht, auch Preiselbeere, Zedernholz, etwas Leder; super dicht, geschliffene griffige, krokante Tannine, samtig verpackter Säurenerv, mit großer Selbstverständlichkeit, nichts wirkt erzwungen, ganz großes Rotweinkino

96

2019 Ried Joiser Jungenberg Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Hans & Anita Nittnaus, 59 €

Zitruszesten, Orangenschale, dahinter erst dunkle Frucht, Holunderbeeren, auch dunkler Pfeffer, Heu; extrem komplex, sehr strukturiert, leicht rauchig, polierte, glatte Tannine, die die Frucht am Gaumen begleiten, saftige Länge mit dunkler Frucht und Würze

2019 Ried Joiser Gritschenberg Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Hans & Anita Nittnaus, 59 €

geröstete Körner, leicht pfeffrig, Koriandersamen, Leder, klare, präzise, dunkle Frucht, etwas Rettich; fest am Gaumen, herbe Frucht, Kornelkirsche, reiner Kakao, polierte, knusprige Tannine, multidimensional mit großer Tiefe, vielschichtig und feingliedrig trotz seiner Kraft

2018 „G“ Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Gesellmann, 77,50 €

sehr edle, leicht internationale Nase, Wildkirsche, etwas Blut, etwas herbe Kornelkirsche im Hintergrund, Lakritz, schwarzer Tee, sehr dunkler Typ, rauchig; druckvoll, floraler Auftakt, eine Spur Veilchen und Hibiskus, geschliffene, majestätische Tannine, dann dunkle Frucht und dunkle Schokolade, Zedernholz

2019 Ried Goldberg Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Prieler, 62 €

rauchige, dunkle Nase, Zedernholz, Langpfeffer, Nelke, Brombeer; strahlend am Gaumen, polierte Gerbstoffe, feiner Frischenerv, satte Frucht, sehr vertikal, sehr serios

2017 Alter Berg Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Gernot & Heike Heinrich, 50 €

super komplexe Nase mit dunklen Gewürzen, Lorbeer und kerniger, eher herber Kirschfrucht, dazu Anis, Kümmel; saftig, ultrapräzise, pikant, Veilchen, Szechuanpfeffer, feinsten Schliff, trotz seiner Tiefe tänzelnd, vibrierend, fast traubig-purer Geschmack

2016 Edelgraben Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Gernot & Heike Heinrich, 50 €
Morder-Reduktion, braucht extrem viel Luft, bevor er seine Klasse zeigt; zunächst karamellisierte Zwiebel, später Leder, Holunder und Lorbeer, maskuliner Typ, Zedernholz, druckvoll, wuchtig, aber nicht fett, beeindruckende Urgesteinsmineralität, rauchig-flintig, kernig

2016 Dürrau Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Weninger, 49 €
ausgeprägt würzig, Piment, schwarzer Pfeffer, Koriandersamen, etwas Wacholder; dann dunkle, herbe Kirschfrucht, viel Leder, Zedernholz, Brotkruste, hochstelegant, leicht Pflaume, Preiselbeere, Zimt, beginnende Reife, wunderschönes Trinkfenster, saftig, balanciert, etwas Kakao im Finale

2019 Ried Gritschenberg Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Markus Altenburger, 40 €
intensiv würzige Nase, sehr komplex, Lorbeer, Leder, Zedernholz, Moschus, feuchter Waldboden; attraktiv ätherisch, gleichzeitig geschliffene, polierte Tannine, samtig umhüllt, edle durchgängige Würze, grandios

2019 Ried Marienthal Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Prieler, 59 €

komplexer Duft, dunkle Frucht, Pflaume, auch Zwetschge, pfeffrig, dahinter Brotgewürze und leicht vegetabil, Rettich; kraftvoll, wuchtig, sehr pikant, entwickelt trotz seiner Kraft Leichtigkeit, viel Spannung, polierte, feste Tannine

2019 „Ofen“ Blaufränkisch, Wein aus Österreich, Weingut Weninger, 38 €

höchstattraktive Nase mit herber Kirschfrucht, etwas Leder, ätherische Kräuter, leichte, blutige Reduktion, etwas Schießpulver; am Gaumen Kakao, griffige, reife, nicht aggressive Tannine, dichte kalkige Textur, puffert die kirschige Frucht, auch Cranberry, sehr pikant-pfeffrig und mit feinem Saurezug im Finale

2019 Blaufränkisch Reserve, Burgenland, Moric, 39 €

satte, dunkle Würze, insgesamt sehr dunkle Art, jedoch nicht überkonzentriert; samtige Textur, animerende Frische, die sich elegant mit Frucht und Tannin verbindet, attraktiv herbe Frucht, Kornelkirsche, Zedernholz, Piment (2020 heller und eine Spur zarter im Charakter)

2019 Großhöfleiner Ried Point Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Wagentristl, 24,00 €
kernige, dunkle Würze, pfeffrig, Lorbeer, Brotgewürze, Fenchelsamen, Koriandersamen; viel Schliff, saftig, pikant, feste, polierte Tannine, feiner, von Frucht begleiteter Säurezug

2019 Müllendorfer Ried Kreidestein Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Wagentristl
dunkle, pfeffrige, würzige Nase, Zedernholz, Pflaume; samtig, hochflorig, geschmeidig, griffig, druckvoll, feines Fruchtspiel bis ins Finale, mürbe, krokante Tannine

2019 Ried Saybritz Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Wachter-Wiesler, 19,90 €
offene Nase, herbe Frucht von Cranberry bis Kornelkirsche, dunkle Gewürzaromen, Nelke, Wacholder, auch Echinacea; sehr saftig, sehr feine, fast seidige Textur, die aufgrund der dunkel würzigen Nase überrascht, eine Spur Marzipan, sehr komplex

2019 Hochberc Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Gesellmann, 42,00 €

leicht flüchtig, braucht viel Luft, entwickelt dann kernige, dunkle Frucht, Heidelbeere, eingemachte Früchte, Aronia, auch Anklänge von Cassis im Hintergrund, Brombeerblätter; sehr dunkel am Gaumen, schwarze Früchte, reiner Kakao, herbe, dunkle Würze, schwarzer Pfeffer, sehr fest, noch ein Baby, braucht noch einige Jährchen

2019 Blaufränkisch Ried Reihburg Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Kopfensteiner, 32 €

satte, würzige Nase, Piment, Zimt, Kakao, dazu reife Frucht von Pflaume bis Brombeere; satt, stoffig, sehr engmaschig und griffig, leicht fleischig, samtige Textur, hochflorig, gute harmonische Länge

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

gepflegte Art mit klassischer Anmutung, feine Holznoten, dunkle Frucht, Holunder, auch Pflaume, Zedernholz; griffig, straff, leicht blutig, Kornelkirsche am Gaumen, attraktiv herb, fordernd, animierend

2019 Ried Rosengarten Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Straka

strahlende, dunkle Kirschfrucht, Holunderbeeren, ausgeprägt pfeffrige Würze; druckvoll, stoffig, mineralischer Grip im Hintergrund, engmaschig, feste Tanninstruktur, viel Zug, sehr vertikal trotz seiner kräftigen Statur

2019 Ried Königsberg Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Wachter Thom
dunkle Kirschfrucht mit floralen Anklängen, Wacholder, viel Rosmarin; pikante, saftige Art, straff, sehnig, feiner Zug, sehr elegante Interpretation, vibrierender Säurenerv

III



2019 Ried Weinberg Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Wachter-Wiesler, 20 €
dunkle, blutige, fleischige Nase, herbe dunkle Frucht, leichte Reduktion; am Gaumen überraschend charmant, saftig, floral, Hibiskus, Heidelbeere, geschliffene Tannine

2019 Ried Weinberg Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Krutzler
dunkle, ätherische Würze, Lorbeer, Holunderbeeren; streng, fest und intensiv, festes Tanningerüst, dunkler Kern, viel Druck und stabile Länge

2019 Ried Reihburg Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Kopfensteiner
satte, würzige Nase, Piment, Zimt, Kakao, dazu reife Frucht von Pflaume bis Brombeere; satt, stoffig, sehr engmaschig und griffig, leicht fleischig, samtige Textur, hochflorig, gute harmonische Länge

2017 Ungerberg Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Juris, 33 €
satter, voller, dunkler Typ, gelungener, aromatisch präsenter Holzeinsatz, Holunder-Pflaumen-Kompott, etwas Zimt, Nelke, Sternanis; stoffig, geschmeidig, gute Balance aus Schokolade, Frucht und Würze

2018 „Gloriette“ Ried Kirchberg Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Tinhof, ca. 50 €
herbe Kirschfrucht, dunkle Würze, eine Spur flüchtig, Lorbeer, Langpfeffer; balanciert, leicht kalkig, viel Schliff, samtige Textur, große Eleganz, balanciert

2019 Ried Jungenberg Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Markus Altenburger, 60 €
naturale Nase, gepflegt wild, Moschus, Patchouli, Hibiskus, Lorbeer; am Gaumen Zedernholz, griffig, leicht rauchig, pollerte Gerbstoffe, sehr animierend und trinkig, im Finale leicht zitrisch

2019 Ried Thenau Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Birgit Braunstein, 47 €
offener Duft, Pfeffer, ätherische Kräuter, wilder Thymian, Fenchelsamen, Zitronenschale; leicht offen, am Rande der Oxidation, tonige Textur, griffige Gerbstoffe

2019 Ried Neusiedler Lange Ohn Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Hans & Anita Nittnaus, 25 €
im Duft jugendlich, ganz leichte Reduktion, etwas Roggenbrot und ätherische Gewürze, weißer Pfeffer, Kornelkirsche und Brombeere; sehr dicht, sehr klar und doch mit samtig-sanfter Fülle, im Hintergrund festes Gerüst, schokoladig umhüllte Tannine

2019 Ried Pratschweingarten Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Prieler, 27 €
attraktive, dunkle Beerenfrucht, Brombeere, Holunder, auch Lorbeer und Piment; feine, elegante Textur, samtig, Holz präsent, Zedernholz, aber auf angenehme Weise, leicht nussig, Nougat

2018 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Gernot & Heike Heinrich, 23 €
sehr würzige Nase, ätherische Gewürze wie Koriandersamen, Kardamom, Piment; dann kommt eine herb-frische, dunkle Frucht, Kornelkirsche, frische Holunderbeeren, pfeifrige Würze auch am

Gaumen, fest, geschliffen, saftig, feiner Säurenerv, kernig und leichtfüßig, vertikale Struktur

2018 Ried Saybritz, Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Kopfensteiner, 28 €
würzige Nase, Leder, Piment, leicht getrocknete Frucht, Zwetschge; am Gaumen auch Zwetschgenröster, Nelke, saftig, griffige Tannine

2019 Ried Halser Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Sommer, 34 €
erdige Würze, dazu sehr dunkle Frucht, Brombeer und Holunder, leichte Pfeifrigkeit; dicht, geschliffene Tannine, ausgeprägt kalkige Textur

2018 Kräftn Blaufränkisch, Wein aus Österreich, Weingut Schönberger, 29 €
kalter Rauch, viel dunkle Würze, Sesam und Wacholder, schwarzer Pfeffer; kernig und fest, leicht ledrig, dazu dunkle Kirschfrucht, Kornelkirsche, Gerbsäurefrische

2019 Kleinhöfleiner Ried Reisbühl Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Wagentristl, 25 €
Holunderbeeren, Preiselbeeren, etwas Veilchen, dunkle Würze, auch Lorbeer; dichter Schmelz, guter Zug, gerundete Tannine, Wildkirschbonbon, eher trockenes Finale

2019 Ried Prantner Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Straka,
gepflegt wilde Nase, Zedernholz, Leder, dunkle, herbe Kirschfrucht; sehr feine Frucht am Gaumen, viel dunkle Würze, dicht, gerundete, aber doch griffige Tannine, guter Druck, attraktiv fruchtig-herbes Finale

2019 Ried Szapary „Alter Garten“ Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Wachter Thom
ausgeprägt schiefrige Würze, rote Grütze, edle Pfefferwürze; samtige Textur, feiner Säurezug, Szechuan-Pfeffer, Lorbeer, sehr aromatisch am Gaumen, Wildbeize, pikante Länge

2018 Ried Kirschgarten Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Umatham, 45,00 €
transparente, einladende Farbe, Waldbeerencocktail, dazu dunkle Würze, ätherische Kräuterwürze; leicht pinotiges Mundgefühl, leicht minzig, sonst wieder ätherische Gewürznote, eher warmerer Typ, aber mit Charakter

2

2019 Ried Honigschnabel Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Grosz, 25 €
leicht animalisch, ledrig, Holunderbeeren; sehr würzig, sehr feine Schieferwürze, edle, kühle Würze, polierte Tannine, grüner Pfeffer

2018 Ried Setz, Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Tinhof, 39 €
kernige, dunkle, würzige Nase, Schwarztee, Weihrauch, Zedernholz, dunkle Kirschfrucht; gerundete, aber doch feste Tannine, leicht kalkige Textur, süßliche Beerenfrucht, rote Grütze, Piment

2019 Ried Feurer Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Nehrer, 40 €
offene Nase, erdige Würze, Rettich, Pflaume; saftig, seidige Textur, feiner Säurezug, Nelke und Pflaume auch am Gaumen, gute Länge

2019 Ried Poschen Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Nehrer, 26 €
floraler Auftakt mit Veilchen, dann Holunderbeeren, leicht pfeifrig; saftig, viel Zug, polierte Tannine, Wildkirsche, gute Balance, eher der tänzelnde Typ

2019 Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Günter + Regina Triebaumer, 21 €
dunkle, kernige Art, etwas Heftpflaster, satte Würze, viel Lorbeer; pikant, saftig, kirschig, dann auch Holunderbeeren, feiner Säurezug, kraftvoll, aber doch mit Spannung

2019 Ried Oberer Wald Blaufränkisch, Burgenland, Günter + Regina Triebaumer, 43 €
fett, sehr dunkel, sehr würzig, sehr konzentrierte Nase, Wacholder; dichte, süße Frucht, intensiv, Schoko-Tannine, fest, aber nicht kantig, viel Druck, Kaffee

2019 Ried Glawarlza Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Birgit Braunstein, 32 €
offene, charmante, eher rotbeerige Nase, getrocknete Kräuter, sehr beerig; hochflorig-samtige Textur, cremige Länge

2018 V-Max Blaufränkisch Grande Reserve, Burgenland, Rotweine Lang, 38 €
pikante Gewürze, Bockshornklee, Brombeermark, Cassis und Holunder, ein Hauch graphitig-feuersteinige Würze, Heftpflaster; dazu sattes dunkles Neuholz, dicht, aber nicht fett, viel Holz, herb. solide

2019 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Weingut Leo Hillinger, 21,90 €
kühle, minzig-kräutrige Art, ein Hauch Eisen und schwarzer Pfeffer, Sauerkirsche; sehr aufgeräumt und präzise, pikant, straffes Tannin und typisch kraftvoll

2019 Hochacker Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Weninger, 13 €
satte, kernige Würze mit Lorbeer, Holunderbeeren, Leder, Pistazie, Kirschkern, entwickelt duftige Pfeifrigkeit; saftige, sauerliche Kirschfrucht, polierte Tannine, animierend, zartherbes Finale

2019 Ried Szapary Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Jalits, 14,50 €
offen, klar, expressiv, Holunderbeeren, auch florale Anklänge, Veilchen; stoffig, definiert sich eher über die Frucht, im Hintergrund Holz, leicht trocknendes Tannin

2018 Solitaire Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Feiler-Artinger, 33,50 €
pfeifrig-würzige Nase, ganz leicht blutig, Kornelkirsche, auch florale Anklänge, Frucht eher in die blaue Richtung, Heidelbeere; saftiger, feiner Körper, gerundete, aber stabile Tannine, Kardamom, gute Frische, dunkle Schokolade, balanciert, Kakao-Finale

2018 Ried Kleinsater Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Stubits, 22 €
satte, dunkle Frucht und Würze, Holunderbeeren, Schwarze Kirsche, Nelke, Bienenwachs, Heu; sehr elegant, geschliffene, samtige Tannine, gute Frische, Brombeer, saftige Länge, zartherbes Finale



Ried Bodigraben – Spitzenlage von Neckenmarkt

2017 Opal Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Stubits
leicht vegetabil, gegrillte Paprika, dazu Holunder, Zimtblüte, eine Spur Zedernholz; dicht, fleischig, aber nicht opulent, fester Kern, Leder, dunkle Schokolade

2019 Joiser Ried Gritschenberg, Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Pasler
expressiv, floral und fruchtig, viel Hibiskus, Veilchen, dazu Cranberry, Wildkirschenbonbon; zieht die Linie durch, hält die Spannung, viel Energie, etwas weniger Struktur

2019 Ried Saybritz, Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Wachter Thom
offene, fleischige Art, Pflaume, Zimt, Nelke; geschmeidig, feiner Säurenerv, eher rotfruchtig, herb-würziges, animierendes Finale

2019, Ried Reihburg, Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Jalits
sehr dunkle Frucht, Holunderbeere; dicht, stoffig, leicht pfeffrig, viel samtiger Schmelz, extrem hochfloorig, Holz sehr gut verpackt

2021 Blaufränkisch vom Kalk, Burgenland, Markus Altenburger, 12 €
satte, offene Frucht. Veilchen, jugendlich, Holunderbeeren; sehr modern, pikantes Säurespiel, griffiges, jugendliches Tannin, sorgt für ein herbes Finale

2019 Ried Reckenschink Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Stefan Zehetbauer, 26 €
viel Lakritz, rauchig, leicht speckig; straff und mit Zug am Gaumen, solide, griffige Tanninstruktur, von Frucht begleiteter Säurenerv

2019 Ried Fabian Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Ernst, 18 €
rauchig, dunkle Würze, Lorbeer, Brombeer, ganz leicht schotig-vegetabil Richtung Cassis; voll, fleischig, kernig, guter Säurenerv, fest, ziehende Tannine

2019 Ried Janoschberg Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Weingut Grosz, 27 €
satte, dunkle Würze, schwarze Frucht, Heidelbeere, tabakig, Cranberry, Piment, Süßholz; viel Zug, feiner Säurenerv, leicht schokoladig

2016 In Signo Sagittarii Blaufränkisch, Burgenland, Heribert Bayer In Signo Leonis, 32,90 €
speckig-röstig, klassisch Mittelburgenland, dunkle, ätherische Würze, präsent Holz, Bitterschokolade, Kaffee; Holz prägt den Gaumen, Pflaume, Brombeere, dicht und stoffig

2018 Ried Bodigraben Blaufränkisch, Mittelburgenland DAC Reserve, Weingut Juliana Wieder
positiv vegetabil, etwas grüne Bohnen, Erbse, satte Würze, etwas Pflaume, Brombeer; gutes, balanciertes Mundgefühl, Schoko, viel Würze, Zimt, griffig

2017 JOE N°1 Blaufränkisch, Burgenland, Weingut Josef Iglar, 33 €
fast tintig schwarz; sehr konzentriert, Brühwürfel, ätherische Würze, Bohnenkraut, intensiv, dunkle Frucht und Würze; feste, leicht ziehende Tannine, kernig, im Finale Kaffee

2019 Altes Weingebirge L.E. Blaufränkisch, Mittelburgenland DAC Reserve, Weingut Josef u. Maria Reumann, 42,00 €
dunkle Würze, Pfeffer, Piment und etwas Lorbeer, blaufrüchtiger Typus, auch Cassis, leichte Reduktion; stoffig und dicht, aber nicht zu überladen, angenehm herb

2018 Blaufränkisch Reserve, Burgenland, Weingut Pluschkovits, 14 €
salzig-fleischig-rauchiger Duft, Wachsmalstife, pfeffrig, herbe Kirschfrucht; straight und nicht zu opulent

2017 Gonzalo Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Stephan O Das-Wein-Gut, 18 €
dezent kräutrig-minzig, etwas Jod, dunkle Frucht; straff, jugendlich, saurebetont und trinkig

2018 Ried Fasching Blaufränkisch, Eisenberg DAC Reserve, Stephan O Das-Wein-Gut, 30 €
sehr konzentriert, dunkle Frucht, viel Holz, etwas Sägespäne, Leder; intensive Frucht zwischen Holunder- und Zwetschgenkompott, eher eindimensional

2020 Alte Haid Blaufränkisch, Wein aus Österreich, Weingut Schönberger
anfangs leicht flüchtig, dann floral, kernige Sauerkirschfrucht; direkt präsent, vibrierende Säure, straff, roter Pfeffer, gute Tannintextur, leicht wild, aber gepflegt

2019 St. Georgner Ried Schildten Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Esterhazy
dunkle Würze, Zedernholz, Piment, Nelke, Holunderbeeren, Brombeer; sehr klassisch, gute Balance am Gaumen, griffige, leicht ziehende Tannine

By the glass:

weitere Tipps für den offenen Ausschank

90

2021 Blaufränkisch, Burgenland, Günter + Regina Triebaumer, 12 €
satte, offene, beerige Frucht, rote Grütze, im Hintergrund feuchtes Heu, leicht animalisch; sehr geradlinig, guter Zug, kernig, handwerklich, sehr stimmig, zartherbe Kirschfrucht im Finale

89

2018 Blaufränkisch Golser, Burgenland, Weingut Juris, 8,50 €
rotbeerige Frucht, Walderdbeeren, Piment, süße rote Paprika; sehr offen, sehr charmant und burgundisch, Milchsokolade, absoluter Charmeur, bei dem man blind nicht gleich an Blaufränkisch denkt

2021 Blaufränkisch Sonnberg, Burgenland, Weingut Familie Weber, 8,50 €
schlanke, frische, beerige Art, Sauerkirsche, dazu etwas Holz und Kaffee, pfeffrige Würze; leichtfüßig, verspielt, saftig

2019 Blaufränkisch Vorderberg, Burgenland Weingut Pluschkovits, 9,50 €
leicht schotig, Bratwurstbrät, ein Hauch Reduktion; würziger Typ, nicht sehr fruchtbetont, schlank, straffer Säurezug, feste Tannine

88

2021 Blaufränkisch Ried Alt Satz, Burgenland, Rotweingut Prickler, 6,50 €
frischer, fruchtbetont und klarer Typus, viel Himbeere, Wacholder; schlank, jugendlich, in sich stimmig