

WEIN. Von Johann Werfring

Finesse auf den Punkt gebracht

Georg Prieler zählt mit seinen authentischen und terroirbetonten Gewächsen zu den raren österreichischen Vorreitern einer ganz feinen Weinkultur im Segment Blaufränkisch und Weißburgunder.



Von der kühlen Ried Steinweingarten stammt ein herrlicher Premium-Weißburgunder. Foto: Sabine Jackson

Ein Sommernachmittag im Weingut Prieler in Schützen am Gebirge: Gemeinsam mit Georg Prieler und dem österreichischen Weinexperten Viktor Siegl verkoste ich eine Abfolge von Weißburgundern (Pinot Blancs), Blaufränkischen und Rosés. Eines vorweg: Nur selten habe ich eine derart stimmige Serie erlebt. Georg Prieler, einer der besten Weinmacher des Landes, hat mit reichlich Einfühlungsvermögen aufgezeigt, welch grandioses Potenzial der burgenländische Leithaberg ermöglicht.

Gewirtschaftet wird im Weingut Prieler nach biologischen Richtlinien. Zu den Weinberglagen zählen Toprieden mit

klingenden Namen wie Goldberg, Marienthal, Haidatz und Steinweingarten. Im Presshaus und Keller ist größtmögliche Behutsamkeit angesagt. Beim Ausbau der Weine wird größter Wert auf Finesse gelegt.

Den Auftakt der Verkostung macht der kirschfruchtige, salzig-mineralische, vitale, erfrischende und mit guter Substanz gesegnete Rosé vom Stein 2022, der sich beim Bewerb des Vinaria-Magazins kürzlich als vierbester Rosé Österreichs positionierte und mit 11 Euro ab Hof in einem vorzüglichen Preissegment platziert ist. Mit zwei feinmaschigen Gewächsen der Jahrgänge 2019 und 2017 stellte Georg Prieler unter Beweis, dass

Rosés auch in gereiftem Stadium eine vorzügliche Figur machen können.

Puncto Pinot Blanc ist das Weingut Prieler österreichweit absoluter Vorreiter. Die kalkreichen Böden rund um den Weinort Schützen am Gebirge bieten beste Anbaubedingungen. Die Sorte ist höchst anspruchsvoll und erfordert ein besonderes Maß an Einfühlungsvermögen. Deren Vorzüge umreißt Georg Prieler mit einem trefflichen Vergleich: „Pinot Blanc ermöglicht eine Mineralität wie Chardonnay und Finesse sowie Trinkfluss wie Riesling.“ Die Premiumweine werden im großen Holzfass und zu einem Teil auch in der Amphore geschult.

Ein unglaublich preiswertes Gewächs ist der im Stahltank ausgebaute, hellfruchtig geprägte Pinot Blanc Schützen am Gebirge Ried Seeberg 2022, der in seiner spannungsgeladenen und zugleich dichten Art gefällt und mit seinem exzeptionellen Trinkfluss eine erhebende Stimmung evoziert (12 Euro). Der Pinot Blanc Leithaberg DAC Alte Reben (19 Euro) stammt von einem Weingarten auf dem Seeberg, wo die meisten Rebstöcke bereits vor 60 Jahren von Georg Prielers Großvater gepflanzt wurden, zum Teil sind dort aber auch noch Stöcke vorhanden, die vor 90 Jahren sein Urgroßvater in den Kalk gesetzt hatte. Im Bouquet nobel-dezent, feinkörnig, betont mineralisch, dicht und kühlfruchtig präsentiert sich der 2019er-Jahrgang, wohingegen der 2020er als fruchtbetont und vergleichsweise druckvoll, cremig sowie gediegen strömend zu charakterisieren ist. Eine Fassprobe des tollen 2021er-Jahrgangs verschaffte in ihrer zugleich feingliedrig- und tiefgründigen Art ein beglückendes Trinkerlebnis.

Eigentlich unfassbar, dass es auf solche Weine noch weitere Draufsetzer gibt. Der Pinot Blanc Ried Haidstanz (36 Euro) kommt von einer Lage, wo die alten Weißburgunderreben zwar ebenfalls auf einem Kalksockel wurzeln, jedoch befindet sich darunter eine Schieferplatte, die dem Wein eine eigene, fruchtbetonte Richtung gibt. Der elegant-feingliedrige und dennoch zupackende Haidstanz 2019 präsentiert sich rassig, mit brotigen Akzenten und dezenter Kräuterwürze. Der 2020er Haidstanz ist feinblumig, extraktreich und pikant geprägt. Mit fortwährender Belüftung spielt er sein Potenzial voll aus. Der Haidstanz vom herrlichen Jahrgang 2021 wiederum ist bereits als Fassprobe bezaubernd und ein Überflieger in jeglicher Hinsicht.

Im Jahr 2019 hat sich der einzigartige Glücksfall ergeben, dass Georg Prieler eine sehr kühle Terrassenanlage mit 25 Jahre alten Weißburgunderreben auf tiefgründigem Kalkboden in der Ried Steinweingarten übernehmen konnte. Mit dezent-noblem Bouquet präsentiert sich der 2019er Pinot Blanc Ried Steinweingarten, er ist dicht und feingliedrig zugleich, absolut vital und verabschiedet sich mit einem langen und erhebenden Abgang. Im 2020er Jahrgang ist er tief-schürfend und klar, zitronig und mit vorzüglicher Länge gesegnet. Auch hier zeigt



Aus den Sorten Weißburgunder und Blaufränkisch keltert Georg Prieler gleich mehrere Premiumweine, die zur Reputation des Weinlandes Österreich beträchtlich beitragen. Foto: Johann Werfring

sich die 2021er Fassprobe wieder von ihrer besten Seite, die kreidige Art ist in ihrer Komplexität einfach hinreißend. Der Preis von 43 Euro ist im internationalen Vergleich keinesfalls zu hoch gegriffen. Der vom Kalk- und Glimmerschieferboden stammende aktuelle 2019er Blaufränkisch Leithaberg DAC Ried Pratschweingarten (27 Euro) gefällt mit einnehmend heidelbeerfruchtiger Nase, stoffig-kreidiger und dabei eleganter und straffer Charakteristik, ein großartiger, vitaler, kühlfruchtiger, vergnüglicher und vielschichtiger Sortenvertreter. „Früher

habe ich diesem Rebensaft viel mehr aber verlangt, als er liefern kann“, sagt Georg Prieler selbstkritisch. Hatte er einst zwecks Auslaugung zu intensiv die Maische untergetaucht, geht er es mittlerweile, ganz nach dem Motto „less is more“, viel behutsamer an, wodurch das Tröpfchen merklich an Finesse zugelegt hat.

Der tiefgründig-elegante 2019er Blaufränkisch Ried Marienthal (59 Euro) stammt von einer kalkbetonten Weinberglage der Nachbargemeinde Oggau mit großem Renommee. Er weist ein dunkelbeeriges Bouquet mit Kräuterwürze auf und ist dicht, saftig, seidig, facettenreich und kreidig geprägt. Geradezu verführerisch ist das Bouquet des 2019er Blaufränkisch Ried Goldberg (62 Euro). Die Riede neigt sich vom Neusiedler See weg und basiert nicht auf Kalk, sondern auf Schiefer. Frischer Wind zirkuliert durch die Reihen der Reben, die im Jahr 1972 ausgepflanzt wurden.

Ebenso wie der Blaufränkische aus der Ried Marienthal wird jener aus der Ried Goldberg seit 2019 ausschließlich in 1200-Liter-Gebinden mit niedrigem Toasting geschult. Wer diesem Wein ausreichende Belüftung gönnt, kann erleben, welch hervorragendes Potenzial in der Sorte Blaufränkisch steckt. Komplexität, Vitalität, Trinkvergnügen und Eleganz steigern sich zunehmend, die Balance ist bemerkenswert, sämtliche Komponenten sind aufeinander abgestimmt wie in einem feinen Uhrwerk, der Wein ist makellos – wer ihn trinkt, wird ihn lange in Erinnerung behalten. ┘

