Ja, in diesem Beitrag geht es um Österreich, aber nicht nur. Ich war wieder mal einige Tage in Wien, traf (Wein- und Winzer-)Freunde, besuchte vertraute Orte und Lokalitäten, entdeckte aber auch mir bislang unbekannte Weinbars und knüpfte neue vinophile Kontakte. Dabei erlebte ich ein breit gefächertes Spektrum von jungen und gereiften Weinen sämtlicher Farben und Typen.

Teure Rote in Liebhaberrunde

Bereits am Abend meiner Ankunft war ich eingeladen zu einer Runde von Weinliebhabern, die in der Vinothek und Tapas-Bar Y Más (Lazarettgasse 22, 9. Bezirk) zusammenkam. Jeder der sechs Gäste (teilweise in Begleitung) hatte einen Rotwein im Wert von mindestens 50 Euro mitbringen sollen, und alle Weine wurden dann blind verkostet. Wie immer in solchen Fällen waren die Tipps, was Jahrgang und Herkunft der einzelnen Gewächse betraf, mal ziemlich nah dran, mal um Dimensionen entfernt. Besonders zwei Weine waren extrem schwer einzuordnen: ein reifer Australier und ein noch recht junger Portugiese; und auch ein Schweizer Spätburgunder wurde nicht in seiner Heimat verortet.



Hier meine Verkostungsnotizen in der Reihenfolge der Degustation:

2001 Pinot Noir, Gantenbein, Schweiz

- in der Nase: leicht entwickelt, zedrig, Tabak, etwas marmeladige rote und schwarze Beeren, Gewürze
- im Mund: herb-gewürzig, rauchiges und speckiges Holz, gemischte Beeren, erdig-mineralisch, Pfeffer, feine Säure, Unterholz, nachhaltig, kühl, geschliffen

1991 Barolo, Altare, Italien

- in der Nase: zedrig, animalisch, Gewürze (Nelken, Lorbeer, Kümmel), Pfeffer, Kräuter, vegetabil, dunkle Beeren, getrocknete Blüten
- im Mund: straff, Lorbeer, Pfeffer, Heu, Disteln, vegetabil, rote und schwarze Beeren, Tabak, feiner Säurebiss, mürbes Tannin
- mit Luft: Haselnüsse, kühl, geschliffen, zunehmend straff, Lorbeer, Erde, Pilze

2006 Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos des Perrières, Dufouleur, Frankreich

Phoca PDF

- in der Nase: Speck, Rauch, getrocknete Kräuter, Teer, gebrannt, Cassis, kalkige Mineralik, Tabak
- im Mund: geradlinig, kühl, straff, dunkle Beeren, feiner Säurebiss, Mineralik, Kräuter, Gewürze, Tabak, Schliff, Nachhaltigkeit, noch jung
- mit Luft: zunehmend gebrannt, beinahe stumpf

2004 G.A.M. McLaren Vale Shiraz Late Harvest, Mitolo, Australien

- in der Nase: Gemüse, zedrig, animalisch, dunkle Beeren, Gewürze, Bitterschokolade
- im Mund: reife Beeren, Schokolade, Nüsse, vegetabil, Kräuter, Tabak, erdig-mineralisch, leicht trocknendes Tannin, Schliff, Kraft, Nachhaltigkeit, gewisse Tiefe
- mit Luft: Pfeffer, Schokolade, angetrocknete Beeren



1995 Château Figeac Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé, Frankreich

- in der Nase: Kräuter, Lavendel, dunkle Beeren, Blüten, Gewürze, Tabak, etwas Leder, zedrig
- im Mund: straff, herb, Gewürze, kühle Mineralik, erdig, Lakritz, Pfeffer, vegetabil, dunkle Beeren (Cassis), Schliff, mürbes Tannin, feine Säure, Eleganz, Kraft, nachhaltig, tief

2009 Pintas Douro, Wine & Soul, Portugal

- in der Nase: Kuchenteig, Kräuter, dunkle Beeren, kühl, Tabak, Oliven, Leder, erdig-nussig
- im Mund: dunkle Beeren (Brombeeren), Pflaumen, erdige Mineralik, Tabak, getrocknete Kräuter, Pfeffer, Schliff, Kraft, sehr dicht, komplex, saftig, lang, fast kaubares Tannin, kompakt, sehr jung

Alle Weine waren sehr interessant, doch ich hatte an diesem Abend einen klaren Favoriten: den 1995er Château Figeac, der sich mit großer Klasse, Charakter und Finesse präsentierte und auch an der Luft über die Zeit keinerlei Anzeichen von Schwäche zeigte; Trinkvergnügen auf höchstem Niveau.

Übrigens hat das *Y Más* auch ein höchst bemerkenswertes Rum-Angebot.

Phoca PDF

Jungweine und Winzerschampagner

Am folgenden Morgen setzte ein Besuch beim Weingut Leopold Auer in Tattendorf (Thermenregion) einen veritablen Kontrapunkt zu den gereiften Gewächsen des Vorabends: Ich erhielt einen Überblick über die roten Jungweine des Jahrgangs 2012 und auch einige Fassproben von 2013, der äußerst zuversichtlich stimmen darf, und wir sprachen über die Sektsteuer, die in Österreich zum 1. März wieder eingeführt wurde, sowie die Bürokratisierung im Land und der EU. Die Weine von Auer werde ich auf der ProWein Ende März in Düsseldorf dezidiert verkosten.

Nachmittags stattete ich – wie bei jedem Wien-Aufenthalt – der Champagner-Vinothek Le Cru (Petersplatz 8, 1. Bezirk) einen Besuch ab. Es ist jedes Mal unvergleichlich und herrlich anregend, mit Blick auf die (abends erleuchtete) Spitze des Stephansdoms in entspannter, geselliger Atmosphäre, umgeben von Familienrunden, Freundinnen und Freunden – die zu zweit oder mehreren unterwegs sind –, jungen Pärchen, Geschäftsleuten oder – wie an jenem 27. Februar – Opernball-Gästen Champagner zu trinken und einfach die Zeit zu genießen; auch Inhaber Kommerzialrat Rudolf Anzenhofer schaut immer mal wieder im Lokal vorbei.

Dank der großen Auswahl an offenen Champagnern konnte ich ein umfangreiches Degustationsprogramm absolvieren:



Janisson-Baradon Non-Dosé

- Zitrusfrüchte, Kernobst, ein wenig Brioche, mineralisch, geradlinig

de Sousa Tradition Brut

- nussig, getrocknete Aprikosen, pflanzlich, erdig

2007 Laherte Empreintes Extra Brut

- gebrannt-hefig, kalkig-mineralisch, Zitrusfrüchte, fest, markanter Säurenerv, rund, nachhaltig

2006 Vazart-Coquart Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Phoca PDF

- floral, Zitrusfrüchte, hefig, Kräuter, mineralisch, straff, herbes Kernobst, dunkle Beeren, Schmelz, nachhaltig, würzig



Louis Roederer Brut Premier

- hefig, leicht nussig, gelbe Früchte (deutlich Zitrus), Kräuter, mineralisch

Pierre Moncuit Grand Cru Rosé Brut

- rote und schwarze Beeren (deutlich Himbeeren), erdig, pflanzlich, sehr geradlinig, geschliffen, nachhaltig, mineralisch, floral, fein

Philippe Gonet Rosé Brut

- fein gewürzig, rote und schwarze Beeren, zart nussig (Nougat), etwas hefig-gebrannt, geradlinig, Kirschen, mineralisch, ziemlich straff, nachhaltig



Philippe Gonet 3210 Extra Brut

Phoca PDF

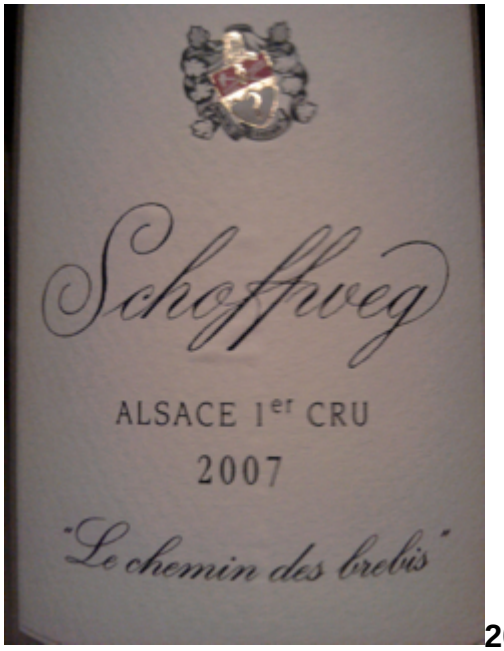
- Zitrusfrüchte, Zitronengras, rote und weiße Johannisbeeren, pflanzlich, mineralisch, Quitten, schlank, frisch

2002 René Geoffroy Extra Brut

- hefig, getrocknete Aprikosen und Feigen, teilweise kandierte Nüsse, Kräuter, mineralisch, straff, sehr fein, sehr geradlinig und geschliffen, tief, feine Säure, Schmelz, Zitrusfrüchte, Holunder, schwarze und weiße Johannisbeeren, sehr lang, mit Luft zart rauchig, im Abgang kandierte Blutorangen und Karamell

Etablierte und neu entdeckte Weinbars

Wer sich in Wien für Wein interessiert, kennt die Weinbar und Vinothek Pub Klemo (Margarethenstraße 61, 5. Bezirk), deren Name sich vom berühmten Bordelaiser Château Pape-Clément ableitet. Mit Freunden probierte ich hier eine kleine, exquisite Auswahl – die jedoch nicht nur einen alle anderen Weine überstrahlenden Stern, sondern auch eine Enttäuschung bereithielt:



2009 Ex Vero Legoth, Werlitsch, Steiermark, Österreich

- Kernobst, Salz, Mineralik, feine Säure, Zitrusfrüchte (Orangenzesten), erdig

2005 Riesling Singerriedel Smaragd, Hirtzberger, Wachau, Österreich

- Petrol, getrocknete gelbe Früchte, Grapefruit, Kräuter, Mineralik, erdig, wachsig, Honig, kandierte Nüssen, nicht sehr lang, wenig Finesse

2007 Schoffweg Alsace Premier Cru „Le chemin des brebis“, Marcel Deiss, Elsass, Frankreich

Phoca PDF

- Orangenzesten, Quitte, Mineralik, straff, tief, komplex, Kraft, Finesse, erdig, Kräuter, Apfel, Bergamotte, leicht restsüß, wärmender Alkohol, nachhaltig, zupackend, lang

2000 Riesling Vendanges Tardives, Marcel Deiss, Elsass, Frankreich

- Petrol, Zitrusfrüchte, pflanzlich, Kräuter (Eisenkraut, Minze), erdig, Honig, getrocknete Aprikosen, Heu, Quitten, tief, feine Süße, Schliff, Nachhaltigkeit



Der Singerriedel von Hirtzberger blieb in seiner erlebten Qualität weit hinter dem zurück, was den hohen Preis (schon ab Weingut) rechtfertigen würde, dafür war der Schoffweg von Deiss geradezu eine Offenbarung und bot ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis.

Noch relativ jung ist die Weinbar Bolena (Lange Gasse 61, 8. Bezirk). Der hohe Raum mit viel dunklem Holz ist modern und stilvoll eingerichtet, und man sitzt bequem auf lederbezogenen Barhockern an hohen Holztischen. Die Jungs im Service arbeiten nicht nur flott und freundlich, sondern tragen auch optisch zur Attraktivität des Lokals bei. Die Weinkarte listet nur österreichische Gewächse auf; sie ist nicht groß, aber gezielt und kundig zusammengestellt. Neben Flaschen gibt es ein sehr ansprechendes Angebot an offenen Weinen, unter anderem **2012er Pinot Blanc Heideboden von Nittnaus** (Burgenland) und **2012er Grüner Veltliner Grub von Schloss Gobelsburg** (Kamptal) – alles zu sehr fairen Preisen. Auch die Küche ist sehr gut und bietet eine kleine, aber dennoch vielfältige Speisenauswahl.

Phoca PDF



Atmosphärisch ganz anders – sagen wir: quirlig, aber keinesfalls hektisch – ist die Weinbar Kiang (Yppenplatz 11, 16. Bezirk). Joseph Kiang ist Chinese, spricht aber Wienerisch, und das mit einer Stimme, der man stundenlang zuhören kann. Er bereitet in der winzigen Küche alle Speisen selbst zu und berät auch bei der Weinauswahl – und die Weinkarte ist ein wahrer Fundus an großartigen, auch gereiften Tropfen zu sehr verlockenden Preisen. Wir hatten unter anderem den herrlichen **Crémant de Bourgogne von François Mikulski** (Burgund) und den **2012er Gemischten Satz Alte Reben Nussberg von Fritz Wieninger** (Wien). Wer gern asiatisch essen geht und/oder sich für Wein begeistert, muss hierher gehen (vorher telefonisch reservieren!) und bekommt im familiär-herzlichen Ambiente des kleinen, unscheinbaren Lokals beispielsweise Kuttelflecksalat mit Lauch in Sesamöl, geschmorten Schweinebauch mit Kartoffeln, Entenkeule in Sojasauce mit gebratenem Blattspinat und rotes Bohnenmus mit Walnüssen und Rosinen in Blätterteig gebacken – köstlich!

Orange Wine aus Österreich und Kroatien

Im Verkostungsraum von Wein & Vino im 15. Bezirk luden Inhaber Dejan Panjicanin und Egon Berger von Orange & Natural Wines zu einer Degustation von Orange Wines, also auf der Maische vergorenen Weißweinen. Als Gastwinzer war Gottfried Lamprecht vom Weingut Herrenhof aus Markt Hartmannsdorf (Steiermark) mit dabei, den ich bei dieser Gelegenheit persönlich kennenlernte, nachdem wir einander bereits seit drei oder vier Jahren auf Twitter folgen.

Lamprecht erklärte, er wolle die Rebsortentradition Südosteuropas erhalten und wieder aufleben lassen. So hat er beispielsweise einen weißen Gemischten Satz mit mehr als 35 Rebsorten (darunter viele, die man heute nur noch als fast ausgestorbene Elternsorten gängiger Trauben kennt) gepflanzt und alte Weingärten gekauft. Die Reben stehen auf leichten, vornehmlich sandigen Böden in 350 bis 410 Metern Höhe. Alle seine Weine baut Lamprecht in Eichenfässern aus, deren Holz aus dem familieneigenen Wald kommt und die ein steirischer Küfer im Nebenberuf für ihn fertigt.

Phoca PDF

Meine Notizen von dieser zweistündigen Verkostung gemäß der Probenreihenfolge (jawohl: rot vor weiß):

Rosé Brut, Markus Altenburger, Burgenland, Österreich

- Himbeeren, Zitrusfrüchte, erdig-mineralisch, pflanzlich, geradlinig



2011 Buchertberg Rot, Herrenhof, Steiermark, Österreich
(Gemischter Satz aus Pinot Noir, Sankt Laurent, Blaufränkisch, Blauer Wildbacher und Kadarka)

- Holz, getrocknete Kräuter, dunkle Beeren, Kirschen, straff, kühl, elegant nachhaltig

2011 Pinot Noir, Herrenhof, Steiermark, Österreich

- rote und schwarze Beeren, Kräuter, Pilze, feine Würze, geradlinig, nachhaltig, burgundisch, schlank, erdige Mineralik

2012 Weißburgunder, Herrenhof, Steiermark, Österreich

- gebrannt-hefig, Gewürze, Kernobst, Orangen, Kräuter, erdig-mineralisch, schlank und gleichzeitig kraftvoll, vegetabil, etwas salzig, Finesse und Nachhaltigkeit, druckvoll, Spannung, saftig, Schmelz, Marzipan

2012 Buchertberg Weiß, Herrenhof, Steiermark, Österreich
(der erwähnte Gemischte Satz aus über 35 Sorten)

- vegetabil, gelbe Früchte, erdig-mineralisch, Gewürze, Schmelz, nussig, geradlinig, etwas Karamell, Kraft und Nachhaltigkeit, vielschichtig, Zug

2011 Buchertberg on the skins, Herrenhof, Steiermark, Österreich
(rund 15 Rebsorten, zwei Monate Maischestandzeit, schwefelfrei – wobei das für Gottfried Lamprecht kein notwendiges Definitionskriterium für Orange Wine ist)

Phoca PDF

- gemüsig, leicht schärfend, gelbe Früchte, nussig, Gewürze, herb, Schmelz, etwas trocknender Gerbstoff, salzig, Suppenfond, komplex, nachhaltig, jugendlich

2012 Korije Graševina, Krauthaker, Slawonien, Kroatien

- salzig, pflanzlich, Zitrusfrüchte, Kernobst, zarte Kräuterwürze, nussig, erdig-mineralisch, geradlinig, zupackend

2012 Ponente Malvazija Istarska, Trapan, Istrien, Kroatien

- Kernobst, zart nussig, vegetabil, erdig-mineralisch, feine Holzwürze, Schliff, Nachhaltigkeit, etwas Karamell, süffig, aber nicht anspruchslos

2012 Uroboros Malvazija Istarska, Trapan, Istrien, Kroatien
(zehn Tage Maischestandzeit, in slawonischen Akazienholz-Fässern ausgebaut)

- Kräuter, pflanzlich, Zitrusfrüchte, salzig, erdig, zarte Holzwürze, leicht nussig, tief, komplex, Karamell, Kraft, Nachhaltigkeit, Druck, in sich ruhend, Mineralik, gewisser Schmelz, Zug

2012 Pošip, Stina, Dalmatien, Kroatien

- Feuerstein, vegetabil, Zitrusfrüchte, Kernobst, leicht nussig, floral, erdig-mineralisch, kraftvoll, zart gewürzig, nachhaltig



Terra Madre Teran, Trapan, Istrien, Kroatien
(Verschnitt der Jahrgänge 2011 und 2012)

- Gewürze, Süßholz, gemischte Beeren, metallisch, kühl, etwas marmeladig, Schokolade, Unterholz, insgesamt ein wenig indifferent

Phoca PDF

2010 Plavac Mali Barrique, Stina, Dalmatien, Kroatien

- dunkle Beeren, Gewürze, Kräuter, erdig, Süßholz, rote Früchte, karamellig-nussiges Holz, etwas trocknendes Tannin, gewisse Nachhaltigkeit, kühl

2012 Nigra Vigro Revolution, Trapan, Istrien, Kroatien
(Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Teran)

- Holz, Gewürze, dunkle Beeren, Kräuter, kühl, etwas vegetabil, zart nussig, Pflaumen, Lorbeer, Karamell, sehr jung, geradlinig, nachhaltig

2009 Plavac Mali Majstor Barrique, Stina, Dalmatien, Kroatien

- Gewürze, Kräuter, Teer, dunkle Beeren, erdig, rauchiges und speckiges Holz, Trockenpflaumen, noch ein wenig trocknendes Tannin, nachhaltig, straff, jung, kraftvoll, kühl

Kaffeehauskultur, Delikatessen und noch mehr Wein

Zu einem Wien-Aufenthalt gehören für mich auch immer ein Besuch im nostalgischen Café Sperl (Gumpendorfer Straße 11, 6. Bezirk), in den beiden Feinkost-Geschäften von Selection Neubauer (Porzellangasse 50 und 49a, 9. Bezirk) sowie in der Stephansplatz-Filiale von Wein & Co (Jasomirgottstraße 3-5, 1. Bezirk). Dort und im privaten Rahmen bei Freunden genoss ich – ohne darauf jetzt hier im Detail einzugehen und an unterschiedlichen Abenden – neben dem **2006er Ex Vero I von Werlitsch** (Steiermark), dem **2012er Muskat von Tinhof** (Burgenland) und dem **2012er Sauvignon Blanc von Mount Nelson** (Marlborough, Neuseeland) die folgenden Weine:

2012 Sauvignon Blanc Porcupine Ridge, Boekenhoutskloof, Franschhoek, Südafrika

- im ersten Eindruck nur Gemüse, Rhabarber und Milchkaramell, mit Luft etwas differenzierter, aber weiterhin sehr grüne Aromatik

1986 Grüner Sylvaner, Neumayer, Traisental, Österreich

- sehr vegetabil, Minze, Eukalyptus, Kernobst, erdig, nachhaltig, in exzellenter Verfassung

2007 Shiraz, Pfneisl, Burgenland, Österreich

- etwas animalisch, Tabak, Gewürze, Laub, angetrocknete Beeren, Lorbeer, Pfeffer, erdige Mineralik, straff, kraftvoll, nachhaltig, saftig, Anklänge an Teer und Pflaumenmus

Matinee im Burgtheater

Phoca PDF

Am Tag meiner Abreise traf ich mich noch im Restaurant Vestibül (Universitätsring 2, 1. Bezirk) mit Erwin Tinhof und Lukas Plöckinger vom Weingut Tinhof aus Trausdorf (Burgenland). Bei einem lukullischen Mittagessen verkosteten wir einige Weine des neuen Jahrgangs – die sich wie gewohnt unkompliziert und authentisch zeigten und wieder viel Freude machen.

Erwin stellte natürlich auch wieder seinen erfrischenden Humor unter Beweis, etwa mit dem Vorschlag, eine „NSA-Degustation“ über die – ja von jener überwachten – sozialen Medien zu veranstalten oder der wahren Winzeraussage: „Der beste Wein ist der bezahlte.“

Hier meine Eindrücke von den Weinen:

2013 Tinhof Blanc
(Grüner Veltliner, Neuburger, etwas Sauvignon Blanc)

- frisch, grüne und gelbe Früchte, vegetabil, pflanzlich, leicht nussig, Pfeffer, Melisse, Holunder

2013 Muskat
(zwei Drittel Muskat-Ottonel, ein Drittel Gelber Muskateller)

- Holunder, floral, Muskat, Steinobst, Maracuja, geradlinig

2013 Neuburger

- Kernobst, nussig, sehr geradlinig, pflanzlich, Zitrusfrüchte, floral, nachhaltig

Großes Trinkvergnügen!

2012 Leithaberg Weiß
(zwei Drittel Neuburger, ein Drittel Weißburgunder)

- zarte Holzwürze, gelbe Früchte, nussig, geradlinig, Karamell, leicht vegetabil, noch extrem jung, strafft sich mit Luft zusehends

Phoca PDF

2013 Tinhof Blaufränkisch Rosé

- rote und schwarze Beeren, pflanzlich, Kirschen, frisch, leicht

Erwins rhetorische Frage dazu: „Wo ist der Sommer?“

2011 Steinriegel
(Blaufränkisch, Zweigelt, Sankt Laurent)

- dunkle Beeren, (Heil-)Kräuter, Gewürze, feines Holz, Sauerkirschen, jung, zarter Säurebiss, erdig-mineralisch, nachhaltig, mit Luft deutlich Heidelbeeren

Erwin ist der Ansicht, das Burgenland könne und solle sich mehr über Weißwein profilieren. „Das Terroir im Burgenland und insbesondere am Leithaberg ist für Weißwein mindestens so gut wie für Rotwein“, erklärte er. „Das ist unsere Zukunft!“ Traditionell gebe es am Leithaberg mindestens zur Hälfte Weißwein, deshalb „müssen wir dieses Potenzial nicht neu erfinden, sondern wachküssen und erhalten“. Schon heute kaufen, wie Erwin berichtete, Winzer aus dem Seewinkel am Leithaberg Weinbergslagen bzw. Trauben von dort, was die Attraktivität (und damit die Qualität) der Herkunft bestätige. Erwin selbst positioniert sich bereits konsequent mit einem breiten Weißwein-Sortiment und insbesondere mit seinem neuen weißen Spitzenwein Golden Erd, der so viel kostet wie sein bester Rotwein Gloriette: knapp 30 Euro. (Anmerkung meinerseits: Und das ist er unbedingt wert!)

Beim Abschied brachte Erwin diesen kulinarischen Wochenbeginn auf den Punkt: „Der Montag begann, wie selten ein Freitag endet.“ So war es – und ich werde das nächste Mal schon in drei Monaten in Wien sein: zur VieVinum in der Hofburg vom 14. bis 16. Juni.

Phoca PDF