



Zwei echte Grands Crus: Der Heiligenstein und an dessen Fuß die Ried Lamm

GRÜNER SEXY WIE SELTEN

TEXT: SASCHA SPEICHER

Die Verkostung der Weine aus Ersten Lagen der Traditionsweingüter hat sich inzwischen als der Gradmesser etabliert, wie gut der Jahrgang 2016 in Niederösterreich – die Wachau ausgeklammert – ausgefallen ist.

Der Jahrgang 2016 ist in Niederösterreich einen Tick leichter und etwas weniger konzentriert als 2015 ausgefallen, die Säure in vielen Fällen noch moderater. Im ersten Moment wäre der logische Reflex zu erwarten, dass davon am ehesten die Rieslinge profitieren. Schließlich wird den österreichischen Spitzen-Rieslingen immer nachgesagt, im Vergleich zu den Rieslingen von Nahe, Mosel oder Rheinhessen gerne etwas zu fett zu geraten. Mit dem schlankeren kühleren Jahrgang 2013,

mit leichten Abstrichen selbst im komplizierten Jahr 2014 und auch mit dem ausgewogenen 2015er haben die Spitzenwinzer auf beiden Ufern der Donau dieses Pauschalurteil ein Stück weit zurechtgerückt. Tatsächlich ist 2016 jedoch der Grüne Veltliner der Gewinner. Die Weine wirken wie nach einer konsequenten Diät straffer und spannungsreicher. Die Handschrift und der Herkunftscharakter sind klarer definiert, einfach more sexy. Unter den Top-Weinen des Jahres – das gilt für Riesling

in besonderem Maße – sind zahlreiche Vertreter, die mit 12,5 %vol. Alc. deklariert sind. Gesetzlich zu wenig für die Herkunftsbezeichnung Kamptal DAC Reserve. Das unterstreicht die Richtigkeit der Entscheidung im Komitee Kamptal, sich schrittweise von der Reserve nach heutiger Definition zu lösen. Die Orientierung am Alkoholgehalt ist in der heutigen Weinwelt nicht mehr wirklich sinnvoll. Spitzenbetriebe wie Schloss Gobelsburg, Fred Loimer oder Johannes Hirsch haben die Konsequenz gezo-

gen und deklarieren alle ihre Lagenweine „nur“ noch als Kamptal DAC.

ECHTE GRANDS CRUS

Die Traditionsweingüter arbeiten seit Jahren daran, nach einem komplexen, auf zahlreichen Faktoren basierenden System zu ermitteln, welche der 59 Ersten Lagen in verschiedener Hinsicht herausragen. Es geht darum, die wahren Großen Lagen des Kampitals, Kremstals, Traisentals und des Wagrams zu ermitteln. Eines von mehreren

Kriterien sind auch die Bewertungen der Journalisten bei der Präsentation der Ersten Lagen.

Aus qualitativer Sicht sprechen die Punktzahlen von meiningers sommelier eine ganz klare Sprache: Beim Grünen Veltliner ragen Lamm und Käferberg meilenweit heraus. Allein vier der zehn besten Grünen Veltliner 2016 stammen aus der Lage Lamm, beziehungsweise Ried Lamm, wie es in Österreich korrekt heißen muss. Zwei weitere der Top 10 sowie zwei zusätzliche Weine mit 93 Punkten aus der Ried Käferberg.

Ähnliches gilt für Heiligenstein und Steinmassl beim Riesling. Fünf der zwölf Spitzenrieslinge sind 2016 am Heiligenstein gewachsen, zwei in der Ried Steinmassl. Und dann ist da noch die Ried Ehrenfels im Kremstal. Jahr für Jahr großartig bei Riesling wie beim Grünen Veltliner. Das Problem dabei ist nur: Au-

ßer dem Weingut Proidl erzeugt kein Winzer der Vereinigung der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) in dieser Lage einen Wein, was bei der Einstufung als „Grand Cru“ zur Stolperfalle werden könnte.

SPEZIALISTEN UND ALLESKÖNNER

Ganz an der Spitze tummeln sich seit Jahren fünf große Namen aus dem Kamptal. Jeder mit bestimmten Stärken. Auch beim Jahrgang 2016 brillierte Bründlmayer beim Grünen Veltliner. Seine Weine stehen ganz weit vorne, allerdings zum Teil mit leicht modifizierter und polarisierender Stilistik. Die Rede ist von Lamm und Spiegel „Vincent“, die mit deutlichen burgundisch inspirierten Hefe-Reduktionsnoten aufwarten. Das gibt ein Tick mehr Spannung, kostet dafür etwas Herkunftscharakter. Wer es klassischer mag, sollte

sich an Bründlmayers Käferberg halten. Der zweite Großmeister des Grünen Veltliners ist das Weingut Jurtschitsch mit ebenfalls drei grandiosen Weinen. Darunter der hochelegante Schenkenbichl wieder einmal als Geheimtipp. Das Spitzenfeld der Grünen Veltliner mit 94 bis 96 Punkten wird komplettiert von zwei weiteren „Lämmern“ von den Weingütern Gobelsburg und Hirsch, sowie Bernhard Ott der als Wagram-Winzer die Kamptal-Phalanx sprengt, allerdings mit seinem Spiegel, der in Wahrheit ebenfalls im Kamptal gewachsen ist. Ein Grenzgänger, sozusagen. Beim Riesling ist die Spitze (94 oder 95 Punkte) deutlich ausgeglichener besetzt. Fred Loimer hat mit drei Top-Rieslingen leicht die Nase vorn. Je zweimal vertreten sind Schloss Gobelsburg und Bründlmayer, je einmal Jurtschitsch und Hirsch. Dazu zwei Betriebe aus dem Kremstal, Proidl

gleich zweifach sowie Malat mit seinem äußerst komplexen, anspruchsvollen Steinbühel. Neben diesen fünf Kamptalern plus Ott, Proidl und Malat, wussten noch eine ganze Reihe weitere Weingüter mit mehreren Weinen, die mit 93 Punkten bewertet wurden, zu überzeugen: Markus Huber, Birgit Eichinger, Walter Buchegger, der Mantlerhof und das Weingut Weszeli.

KORK-COMEBACK?

Eine kleine Beobachtung am Rande: 43 der 79 bestbewerteten Weinen waren überraschenderweise mit Naturkork verschlossen. Ein stilles Comeback des Verschlussklassikers in dem Land, das unter den führenden europäischen Weinregionen (von der Schweiz abgesehen) Vorreiter war in Sachen Schraubverschluss. Zumindest bei den Spitzenweinen scheint hier ein leichtes Umdenken stattzufinden.

GRÜNER VELTLINER

96

Kammern, Lamm, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Bründlmayer burgundische Nase, Sesam, Erdnuss, Brotkruste, Mirabellenkompott; überrascht dann mit viel Frische, viel Zug, fast schlank, sehr präzise, polierte Tannine, trotz gefühlter Leichtigkeit große Länge

95

Langenlois, Käferberg, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Bründlmayer dunkle Würze, leichte Spontinoten, rauchig, schwarzer Tee, Lakritz, Bergkräuter, Fenchelsamen; komplex, super saftig, feines Säurespiel, griffig raumineralische Textur, ganz zart nussig im Finale

Kammern, Lamm, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Hirsch leichte Reduktion, rauchig, Kräuterwürze, Heu, Johanniskraut, leicht minzig, sehr dicht, sehr salzig, grüner Tee, enormer Zug, kompakt und mit saftiger Länge

Langenlois, Spiegel „Vincent“, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Bründlmayer feinste Reduktion, kräutrige Würze, Estragon, wilder Thymian, Salbei, reife Zitrusfrucht; viel Zug, dicht, enorm kompakt, ausgeprägt salzig, Grüntee-Tannin, leicht Safran, tolle Frische, viel Zug, ultrasexy

94

Langenlois, Käferberg, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Jurtschitsch intensiver Duft, offene, gelbe Frucht, Mirabelle, gelbe Pflaume,

sehr würzig, getrocknete Kräuter, Mandel; feiner Schmelz, nussig, grüner Tee, jederzeit frisch und mit Spannung, festes Finale, Lakritz

Kammern, Lamm, Kamptal DAC 13,0%, Weingut Jurtschitsch leicht hefige Röstnoten, Nuss, Bergkräuter, Melone, etwas Melisse; wie aus einem Guss, saftig und mit Schliff, spielt mit Würze und Frucht, cremige Fülle

Kammern, Lamm, Kamptal DAC, 13,5%, Schloss Gobelsburg attraktive, helle Art, Melone, gelber Apfel, reife Zitrusfrucht, Fenchelsamen, Anis, Sommerheu; expressiv und intensiv, viel fruchtiger Schmelz, saftig und mit feinem Grüntee-Tannin, leichter, toniger Grip, nicht sexy, aber perfekt

Langenlois, Schenkenbichl, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Jurtschitsch attraktive Gerwürznase, Fenchelsamen, Langpfeffer, auch Grüner Pfeffer, leicht rauchig, super kompakt, dicht, tonige Textur, feingliedrig, durchgängig frisch, vieldimensional

Senftenberg, Ehrenfels, Kremstal DAC, 13,5%, Weingut Fam. Proidl extrem frisch-fruchtig, reife Zitrusfrucht, Marille, junge Ananas, frische, eher süße Kräuter, saftig, animierend, griffige, hefige Textur, weißer Tee, maximales Trinkvergnügen

Feuersbrunn, Spiegel, Wagram 12,5%, Weingut Bernhard Ott sehr viel Frucht, aber sehr klar und frisch, kandierte Zitrusfrüchte, Litschi, leicht minzig; druckvoll, pikant, sehr salzig, saftig, griffige Textur, viel Spannung

93

Langenlois, Käferberg, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Fred Loimer
leichte BSA-Note, Apfel, kandierte Zitrusfrucht, Hefeteig, dazu ätherische Kräuterwürze, Salbei, Johanniskraut; stoffig, dicht, sehr griffige Mineralität, zartherber Gerbstoff, wirkt sehr fest

Langenlois, Käferberg, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Weszeli
nussig-toastige Nase, Popcorn, gelbfruchtig, gegrillte Melone; sehr viel saftiger Schmelz, engmaschig, tonige Textur, sehr balanciert, jederzeit mit ausreichend Frische

Kammern, Lamm, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Birgit Eichinger
Amaretto, Anis, Marillenkompost, vollreife Melone; cremige Fülle, viel Schmelz, aber jederzeit würzig, feine Kräuternoten, Bergheu; fruchtsüßes Finale

Langenlois, Loiserberg, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Bründlmayer
kühle, kristalline Nase, reife Zitrusfrucht, Kalamansi, expressiv, frische Gartenkräuter; saftig, puristisch, steinig-mineralische Textur, dazu saftiger Biss, viel Terroircharakter

Langenlois, Loiserberg, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Jurtschitsch
üppige Frucht, Melone, reife Zitrusfrucht, Ananas, minzige Kräuterwürze; fest, hefige Textur, dicht verwoben, stoffig, Weißer Tee, bleibt lange am Gaumen

Kammern, Renner, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Hirsch
leicht rauchig, kräutrige Nase, reife Zitrusfrucht, saftig, klar, steinig-mineralisch, kühl, durchgängig sehr frisch, tonige Textur sorgt für Grip im Finale

Rohrendorf, Breiter Rain, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Sepp Moser
feine Spontiwürze, Grüntee, Oregano, Estragon, Bergheu, Grapefruit; dicht, feines Teetanin, hefige Textur, geschmeidig, dezente Frische, forderndes Finale

Furth, Gottschelle, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Stift
feine, rauchige Art, schwarzer Tee, Ananas, kandierte Zitrusfrucht; sehr griffig, aufgeraute Tanninstruktur sorgt für Grip, dazu salzig-tonige Textur, feingliedrig, sehr präsent

Stein, Kögl, Kremstal DAC, 13,5%, Weingut Rainer Wess
üppige Frucht, Mirabelle, auch

Gewürznoten, Curry, Bockshornklee, attraktive Holznote, dicht, kompakt, wieder Würze, grüner Tee, griffige Textur

Gedersdorf, Moosburgerin, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Walter Buchegger
Bratapfel, Zimt, Hefe, süßliche Kräuterwürze, auch Rosmarin; gewinnt an Spannung und Struktur, viel Zug, saftige Länge, tonige Textur

Gedersdorf, Moosburgerin, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Mantlerhof
kräuterwürzig, Majoran, Apfel, auch Apfelschale, Zimt, Marzipan, Grüner Tee; stoffig, würzig, hellfruchtig am Gaumen, hefige Textur, erstaunlich feste, polierte Mineralität, druckvoll, ohne üppigen Schmelz

Senftenberg, Pellingen, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Fam. Proidl
würzig, Majoran, Thymian, Bockshornklee, Kurkuma, dazu Apfel, helle Zitrusfrucht, Grapefruit; saftig, kühl-würzig, sehr mineralisch, viel Grip, sehr kompakt, mit Zug

Getzersdorf, Berg, Traisental DAC, 13,5%, Weingut Markus Huber
Ananas, Estragon, Dill, weißer Pfeffer, minzig; dicht, frster Kern, griffiges Gerbstoffgerüst, tonige Textur, Druck und gewisse Frische bis ins Finale

Feuersbrunn, Rosenberg, Wagram, 13,0%, Weingut Bernhard Ott
sehr frisch, reife Ananas, kandierte Zitrusfrucht, minzige Kräuternoten; griffig, dicht, kompakt, viel Druck, nicht zuviel Schmelz, festes Tanningerüst, fruchtige Länge

Oberstockstall, Schlossberg, Wagram, 13,0%, Weingut Fritsch
Apfel, Ananas, Estragon; sehr hell, saftig, weißer Tee, hefige Textur, alles sehr feingliedrig, dicht verwoben, sehr saftig

92

Kammern, Grub, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Hirsch

Kammern, Grub, Kamptal DAC, 13,5%, Schloss Gobelsburg

Kammern, Lamm, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Brandl

Straß, Offenberg, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Topf

Langenlois, Schenkenbichl, Kamptal DAC, 13,5%, Weingut Weszeli



Langenlois, Spiegel, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Fred Loimer

Engabrunn, Stein, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Bernhard Ott

Krems, Frechau, Kremstal DAC, 13,5%, Weingut Türk

Krems, Gebling, Kremstal DAC, 13,5%, Weingut Schmid

Krems, Lindberg, Kremstal DAC, 14,0%, Weingut Salomon Undhof

Rohrendorf, Schnabel, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Sepp Moser

Gedersdorf, Spiegel, Kremstal DAC, 13,5%, Weingut Mantlerhof

Krems, Thurnerberg, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Türk

Krems, Wachtberg, Kremstal DAC, 13,0%, Weingut Stadt Krems

Inzersdorf, Zwirch, Traisental DAC, 13,0%, Weingut Markus Huber

Ruppersthal, Mordthal, Wagram, 13,0%, Weingut Fritsch

RIESLING

95

Zöbing, Gaisberg, Kamptal DAC, 13,0%, Schloss Gobelsburg
intensive Frucht, Ananas, Marille, leicht rauchig, Mandel; feines Spiel, salzig, hochelegant, polierte Textur, griffig und mit Länge

Zöbing, Heiligenstein, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Hirsch
Ananas, weißer Pfirsich, Oregano, Johanniskraut, grüner Tee; kompakt, extrem salzig und mineralisch, griffige Textur, sehr fordernd, sehr kompakt

Zöbing, Heiligenstein „Alte Reben“, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Jurtschitsch
getrocknete Zitrusnoten, Sauerteigbrot, intensive Kräuterwürze, Majoran, Salbei, Johanniskraut; puristisch, dezente Frucht, griffige Textur, durchgängig sehr würzig, mineralisch, baut dann Frucht auf

Senftenberg, Ehrenfels, Kremstal DAC, 13,5%, Weingut Fam. Proidl
gegrillte Ananas, Majoran, Salbei; leicht hefig, ultrakompakt, salzig, sehr griffig, ohne übertriebene Fruchtsüße, zart Grünteetanin, intensive, steinige Mineralität

94

Zöbing, Heiligenstein „Alte Reben“, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Bründlmayer
attraktive gelbe Frucht, Apfel, Pfirsich, Melisse, Johanniskraut; saftig, kristallklar, spielerisch, tonige Textur, engmaschig, feiner Säurebiss, salzig-mineralisch

Zöbing, Heiligenstein, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Fred Loimer
deutlich BSA-geprägt, Salbei, Majoran, gelber Apfel, Mirabelle-entarte; druckvoll, cremig, dicht, griffige Textur, erinnert fast an Chenin blanc

Zöbing, Heiligenstein, Kamptal DAC, 13,0%, Schloss Gobelsburg
Ananas, orange Zitrusfrüchte, leicht minzige Kräuterwürze, Bergheu; straff und mit Zug, griffige Textur, Grünteetanin, zarter Säurebiss, fast karg

Langenlois, Seeberg, Kamptal DAC, 13,0%, Weingut Fred Loimer
helle Würze, Anis, Fenchelsamen, Pampelmuse, sehr griffig, steinig-mineralisch, fest, schwarzer Tee, super saftig, viel Spiel, animierend

Langenlois, Steinmassl, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Bründlmayer
Marille, klare, kühle Würze, Bergheu, kandierte Zitrusfrucht, saftig, fruchtiger Schmelz, griffige Textur, vielschichtig und komplex, sehr fester Kern

Langenlois, Steinmassl, Kamptal DAC, 12,5%, Weingut Fred Loimer
duftig, weißer Pfirsich, Ananas, Oregano, Johanniskraut; saftig, schlank, fast karg, puristisch mit Grünteetanin, mineralischer Grip, fordernd

Senftenberg, Pfeningberg, Kremstal DAC, 14,0%, Weingut Fam. Proidl
üppige gelbe Frucht, Marille, Ananas, Estragon, Minze; saftig,