

Ö S T E R R E I C H



L B C  
W E I N S C H U L E

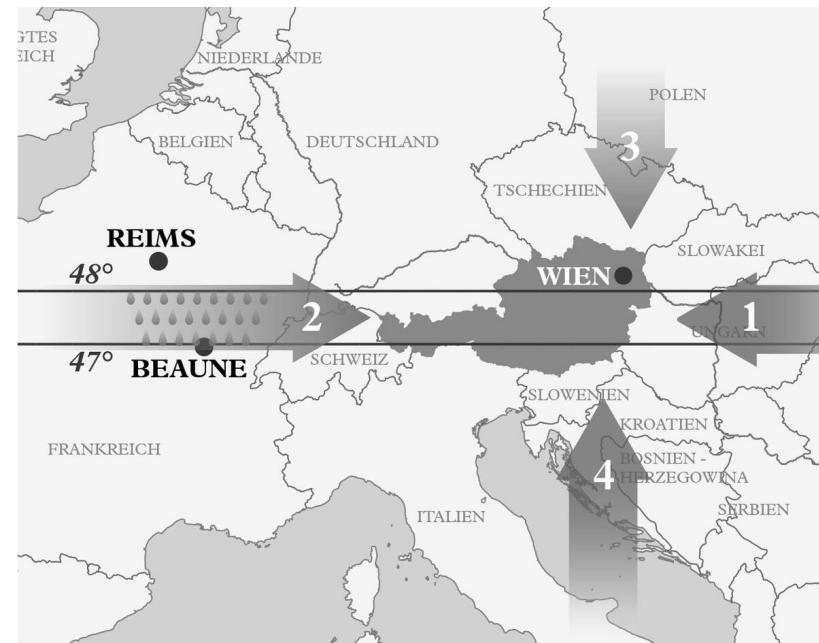
# 1. DAS KLIMA

## IM SPANNUNGSFELD DER GEGENSÄTZE

Die besondere geografische Lage Österreichs ist der wichtigste Faktor für die einzigartige Qualität seiner Weine.

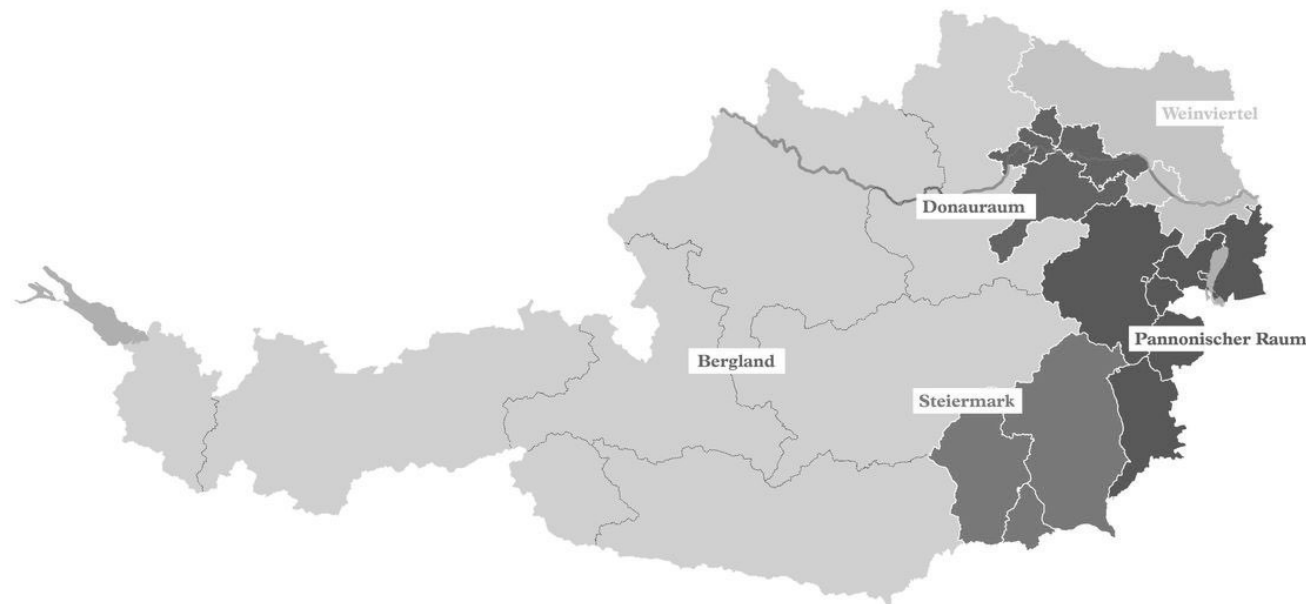
Österreich liegt zwar auf etwa demselben Breitengrad wie Burgund, aber viel weiter im Zentrum Europas. Daher fällt es in den Übergangsbereich vom feucht-milden atlantischen zum trockenen kontinental-pannonischen Klima mit seinen großen Temperaturunterschieden. Warme, sonnige Sommer- und Herbsttage mit nördlich-kühlen Nächten tragen hier zur Entwicklung von frischen, aromatischen Weinen mit gutem Körper und feinem Charakter bei. Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt.

1. kontinental - pannonisches Klima
2. gemässigt atlantisches Klima
3. kühle Luft aus dem Norden
4. illyrisch mediterranes Klima



## 1.1 KLIMAGEBIETE IN ÖSTERREICH

Trotz der Vielfalt der österreichischen Weine gibt es ein verbindendes Charakteristikum, das den österreichischen Wein aus dem internationalen Angebot deutlich hervorhebt: Die aromatische Frische trotz vollständiger physiologischer Reife. Nirgends sonst auf der Welt schmecken dichte Weine so leichtfüßig, nirgends sonst sind frische Weine so kompakt.



Dabei gibt es natürlich große regionale Unterschiede, die einerseits durch die unterschiedlichen Bodentypen, andererseits durch die kleinklimatischen Unterschiede entstehen. Insgesamt aber lassen sich aufgrund der klimatischen Situation fünf große Räume (Donauraum, Weinviertel, pannonischer Raum, Steiermark und Bergland) definieren, die sich im Grundcharakter der Weine spiegeln. Drei davon treffen im Schnittpunkt Wien aufeinander.

## 2. DAS LAND

### SCHÖNE LANDSCHAFTEN, FORDERNDE BÖDEN

Österreich ist ein Land mit einer unvergleichlichen Weinqualität. Nicht zuletzt dadurch wurde es zu einer weltweit attraktiven Weindestination.

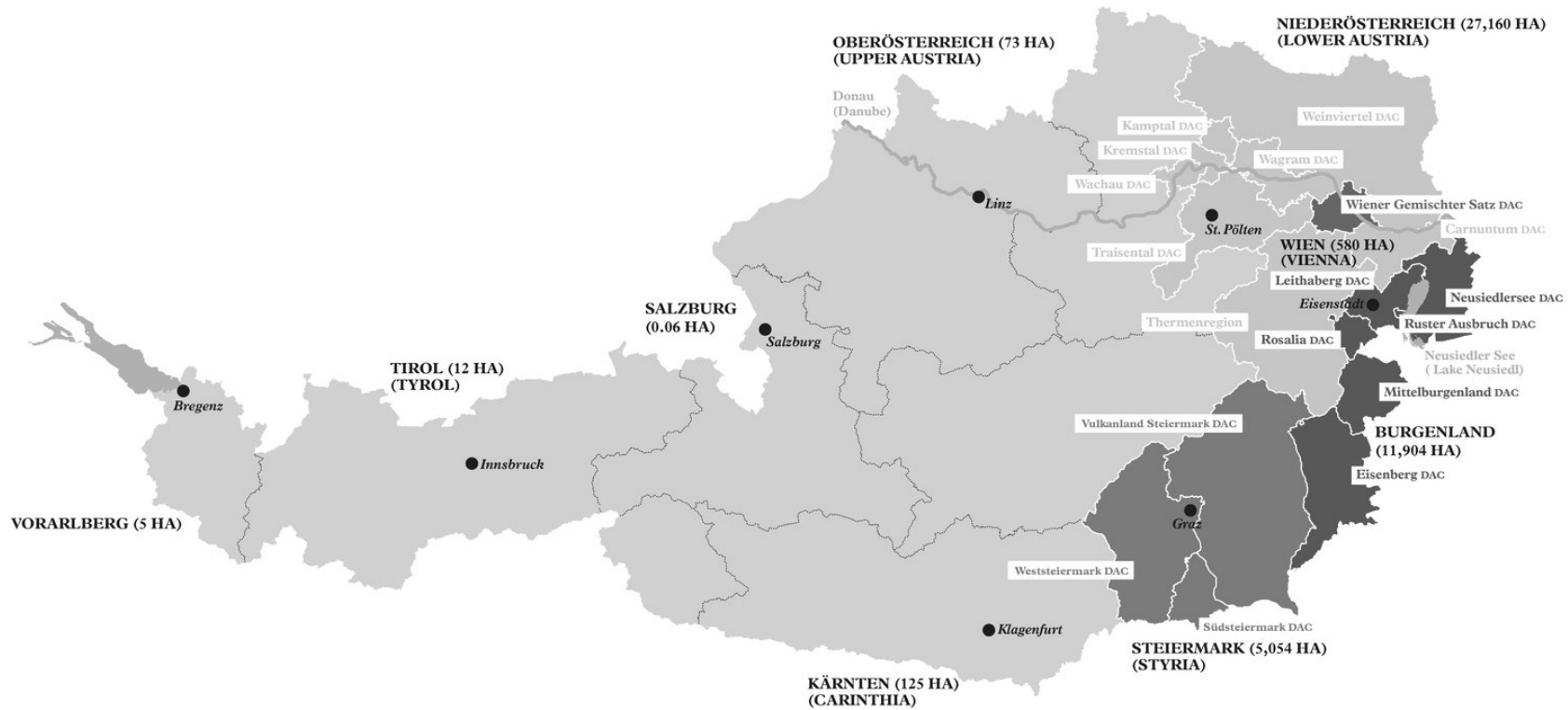
Das gilt besonders für seine pittoresken Weinbaugebiete, die sich über rund 44.900 Hektar erstrecken: Die Wachau und die klassischen Gebiete Niederösterreichs links und rechts der Donau; die Steiermark mit ihren spektakulären Hügelketten; das Burgenland mit dem Naturparadies am Neusiedler See; und Wien – die einzige Hauptstadt der Welt mit eigenem Weinbau.



Und genauso einzigartig, wie der Charakter der Gebiete ist, sind auch deren Weine. Dazu tragen neben dem Klima die Böden bei: kristalline Steinterrassen oder massive Löss-Schichten in Niederösterreich, kalkhaltige Böden im Nordburgenland und in der Südsteiermark oder etwa vulkanische Böden im Kamptal und in der südöstlichen Steiermark. So bietet das kleine Weinland Österreich eine große Vielfalt interessanter Weine, denen bei aller Unterschiedlichkeit die Spannung zwischen Reife und Frische gemein ist.



# WEINBAUGEBIETE DAC



## 2.1 DER DONAURAUM

Von der Wachau im Westen bis nach Wien dominieren Grüne Veltliner und Rieslinge von großer Dichte. Sie sind geprägt durch das Einströmen warmer pannonischer Luftmassen entlang des Wagrams hinein in die Seitentäler der Donau (Strassertal, Kamptal, Kremstal, Traisental...) und schließlich, wie in einen Trichter, in das enge Tal der Wachau, wo die Donau sich in Jahrtausenden tief in das Urgestein der böhmischen Masse eingegraben hat.

Die besondere Aromausprägung der Donauweine ist das Resultat der großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die im sonnenreichen September durch das nächtliche Einfallen kühler Luftmassen von Norden entstehen. Der Reiz der Donauweine entsteht durch die Kombination dieser Aromafrische mit einer hohen physiologischen Reife aufgrund des langen Vegetationszyklus mit Ernten bis in den November hinein.



Das Pfirsich oder Stachelbeeraroma des stahligen Rieslings, der Duft nach grünen Nüssen des langlebigen Neuburgers, das intensiv traubige Aroma des Muskatellers, die frische, zarte Blumigkeit des Weißburgunders oder die pikante Honignote des Roten Veltliners sind auf diese Naturvoraussetzungen zurückzuführen. Mit zunehmender Lössauflage werden die Weine von Krems nach Osten hin bei aller Frische in der Textur etwas „cremiger“, was sich besonders beim Grünen Veltliner sehr schön verfolgen lässt. Immer öfter gelangen an der Donau auch elegant-fruchtige Rotweine. So gibt es innerhalb der Donauweine deutliche Terroirunterschiede, die von den Winzern immer besser in Richtung Herkunftstypizität herausgearbeitet werden.

## 2.2 DAS WEINVIERTEL

Als nördlichstes Weinbaugebiet ist das Weinviertel die Heimat des „pfeffrigen“ Grünen Veltliners. Durch seine Größe und die klaren Grenzen – Manhartsberg im Westen, Donau im Süden und die Staatsgrenze im Osten und Norden – ist das Weinviertel bei allen kleinklimatischen und geologischen Unterschieden als eigener Großraum begreifbar.

Der zusammenhängend typische Charakter des klassischen Weinviertler Grüner Veltliners wurde kürzlich in einer eigenen Studie wissenschaftlich nachgewiesen. Es ist wenig verwunderlich, dass der „Weinviertel“ – der klassisch-pfeffrige Grüner Veltliner – als Österreichs erster Herkunftswein im neuen DAC-System in die Geschichte eingegangen ist. Gegenüber den Veltlinern entlang der Donau hat der „Weinviertel“ eine etwas rustikalere Aromatik und Ausprägung. In ausgewählten Weinviertler Lagen erreicht der Grüne Veltliner in Reservequalität eine vergleichbare Konzentration und Finesse zu den Weinen aus Gebieten entlang der Donau.



Das Weinviertler Klima kommt jedoch nicht nur dem Grüner Veltliner entgegen, sondern drückt sich auch in einer großen Sortenvielfalt, u.a. frischen Welschrieslingen, Weißburgundern oder Rieslingen aus. Seit jeher sind auch besonders begünstigte Rotweininseln (z.B. Haugsdorf) bekannt.

## 2.3 DER PANNONISCHE RAUM

Südöstlich der Bundeshauptstadt Wien ist der fast ungebremste Einfluss des warmen pannonischen Klimas prägend für den Charakter der Weine. Der im Gegensatz zu allen anderen Gebieten in der Regel vollere Körper ist das gemeinsame Charakteristikum der Weine aus dem Carnuntum, der Thermenregion und des Burgenlandes. In diesem Großraum liegt auch Österreichs Kernkompetenz bei Rotwein. Der vollmundige Zweigelt dominiert von Carnuntum bis in den Seewinkel.



Der samtige Sankt Laurent kristallisiert sich im Steinfeld der Thermenregion als Idealsorte mit typischer Weichselnase heraus. Das Mittelburgenland hat sich als Kompetenzzentrum in Sachen Blaufränkisch als eigenes DAC-Gebiet konstituiert. Auf den teils lehmigen Böden entwickelt die Sorte das einzigartige Waldbeerenbukett, das am Eisenberg im Süden bereits einen Hauch steirischer Frische verspüren lässt. Im Gebiet Rosalia bringt die Kombination aus pannonisch-warmem Klima und geologisch jungen Böden einen kräftig-würzigen Blaufränkisch hervor. Ein ganz anderer, mineralisch-tanninreicher Blaufränkisch-Typ wächst im Hügelland am Westufer des Neusiedlersees bis hinauf zum Spitzerberg im Gebiet von Carnuntum.

Von den kühleren Lagen des kalkreichen Leithabergs kommen vor allem große Weißburgunder und Chardonnays mit raffiniert vielschichtigem Bukett. Auch an den Hängen des Wienerwaldes um Gumpoldskirchen blüht die traditionsreiche Weißkompetenz mit den autochthonen Sortenraritäten Zierfandler und Rotgipfler neu auf. Die hohe Luftfeuchtigkeit im Seewinkel mit seinen unzähligen Lacken begünstigt die Bildung der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) und damit die Produktion von Weltklasse-Prädikatsweinen bis hin zur hochkonzentrierten Trockenbeerenauslese. Große Süßweine gibt es aber auch auf der anderen Seite des Sees mit dem historischen Ruster Ausbruch als Flaggschiff.

## 2.4 DIE STEIERMARK

In der herrlichen Hügellandschaft der Steiermark erreicht die typisch österreichische Frische ihren absoluten Höhepunkt. Nirgends sonst auf der Welt gibt es Weine von solch leichtfüßiger Präzision, aromatischer Brillanz und kerniger Pikanz. Ausschlaggebend dafür ist die Verbindung von warmen Tagen und kühlen Nächten. Erstere sind dem Einfluss des südlichen, illyrischen Klimas geschuldet. Die steilen Hänge wiederum - rund zwei Drittel der steirischen Anbauflächen befinden sich in der sogenannten Bergweinzone - sorgen für Abkühlung.

Verbindendes Glied im Gebiet zwischen Hartberg und Deutschlandsberg ist der einfache Welschriesling, mit seinem erfrischenden Apfelduft und einem Hauch Würze. Diese „steirische“ Nase steigert sich beim trockenen Gelben Muskateller zu einer unvergleichlichen Traubigkeit. Auch der Traminer gilt in der Steiermark als echter Geheimtipp, vor allem im Vulkanland rund um Klöch. Weißburgunder und Chardonnay, der hier „Morillon“ heißt, aber auch der etwas kräftigere Pinot Gris bereichern das steirische Sortenspektrum.



Die steirischen Winzer setzen in letzter Zeit jedoch verstärkt auf den Sauvignon Blanc, der vor allem auf den kalkreichen Spitzenlagen der steilen südsteirischen Hügel stilistisch eine eigene Dimension erreicht. In die steirische Weinfamilie passt auch der aus der Blauen Wildbachertraube gekelterte „Schilcher“.

Dieser rassige Rosé aus dem Westen des steirischen Anbaugebiets ist aufgrund seiner liebevoll gepflegten Einzigartigkeit ein echter Terroirwein par excellence.



## 2.5 BERGLAND

Obwohl sich der Weinbau in Österreich auf die zwei wichtigen Weinbauregionen Weinland (mit dem Donaauraum, dem Weinviertel und dem pannonischen Raum) und Steirerland (den Weinbaugebieten in der Steiermark) konzentriert, finden wir auch in der Weinbauregion Bergland (Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg) einzelne Weingärten. Die Weine sind geprägt vom atlantischen Klima und der Nähe der Alpen.

Das naturgemäß im Jahresdurchschnitt etwas kühlere Klima reduziert die möglichen Weinbauflächen auf besondere Gunstlagen wie geschützte Südhänge oder spezifische kleinklimatische Wärmeinseln, die oft schon seit Jahrhunderten als Weinbauflächen in der Toponymie (Ortsnamenkunde) auftreten. Heute wird der Weinbau in diesem Gebiet nur mehr in geringerem Umfang betrieben, als beispielsweise im Mittelalter, auch wenn es heute noch eine Vielzahl von Orts-, Haus- und Flurnamen gibt, die auf diesen längst verschwundenen Weinbau verweisen.



Im Gefolge der derzeit zu beobachtenden Erderwärmung nimmt der Weinbau auch in der Region Bergland wieder zu, besonders im Weinbaugebiet Kärnten.

Das kühlere, von den Alpen beeinflusste Klima der Region Bergland begünstigt traditionell frühreifende Sorten wie Chardonnay, Müller Thurgau, Frühroter Veltliner, Bouvier, Muskat Ottonel, Grauburgunder, Blauer Portugieser oder Blauburger. Die Klimaentwicklung ermöglicht in warmen Lagen aber auch Qualitätsweine etwas später reifender Sorten wie Grüner Veltliner, Riesling (z. B. im Moselstil mit etwas Restzucker), Welschriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Traminer, Weißburgunder, Pinot Noir, Zweigelt oder Rösler.

### 3. TERROIR

Die Visitekarte des Weinbaustandortes

Beginnen wir bei den geographischen und geologischen Voraussetzungen. In der Wachau blieb an den Steilhängen mit den in Handarbeit gefügten Steinterrassen auch eine einzigartige Fauna und Flora erhalten. Zu Recht wurden Steinfeder und Smaragdeidechse zu Symbolen der Wachauer Weinkategorien. Im Kamptal ist es der Heiligenstein mit sonnseitigen Rebhängen, teils auf dem Kristallin der Böhmisches Masse, teils auf paläozoischem Sandstein, Tonschiefer und Kalk. Ganz anders die Landschaft im Kremstal mit tiefgründigen Böden aus Löss, ebenso am Wagram, der markanten Geländestufe gegen das Weinviertler Hügelland. Im Burgenland überrascht der bunte Wechsel der kalkbetonten Hanglagen des Leithagebirges zu Lagen um salzhaltige Lacken oder aus Sanden des Seewinkels, ferner die exponierte Lage des Eisenbergs im Südburgenland. Beeindruckend sind auch die Lagen aus Basalt bei Klöch oder aus Muschelkalk in der Südsteiermark.

Bezüglich der klimatischen Voraussetzungen sind in Österreichs Weinbaugebieten starke Unterschiede zwischen dem Nordosten und Südosten erkennbar: ein eher trockenes und warmes bis heißes nordöstlich-pannonisches semihumides Klima einerseits, ein warmes und etwas feuchteres subillyrisches im Südosten andererseits. Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein ausgeprägtes Aroma der Trauben. Ein sonniger und somit warmer Herbst verlängert die Vegetationsphase der Reben, sodass die Trauben zum einen mit genügend Zuckerbildung ausreifen können, zum anderen sich auch die Fruchtsäure und Tannine harmonisch entwickeln können - im Idealzustand als „physiologische Reife“ bezeichnet.

Als dritter Terroir-Faktor unter vielen sei die Sortenvielfalt der österreichischen Weinlandschaften hervorgehoben. Gerade die autochthonen Rebsorten sind prädestiniert, als Terroir-Weine die regionaltypischen Eigenheiten auszudrücken. Allen voran der Grüne Veltliner, aber auch der Neuburger oder der Rote Veltliner sowie Zierfandler und Rotgipfler in der Thermenregion, bei den Rotweinen der Blaufränkisch, aber auch Zweigelt, St. Laurent und Blauer Portugieser – allesamt ideale Vertreter, der Terroir-Idee Leben zu verleihen.



Österreich kann auf Grund seiner geographischen, klimatischen, geologischen, bodenkundlichen und ampelographischen Voraussetzungen große Terroirweine erzeugen, wie viele kostbare Beispiele beweisen.



## 4. DIE REBSORTEN

### KOMPETENZ HEIMISCH UND INTERNATIONAL

International erfolgreiche Sorten wie Riesling, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder (Pinot Blanc), Chardonnay, Pinot Noir, Merlot und Cabernet reifen in bestimmten Gebieten und Lagen Österreichs zu eigenständigen Weinen mit Finesse und herkunftstypischem Charakter. In den letzten Jahren zeigte sich jedoch auch immer häufiger das große Potenzial der alten, österreichischen Rebsorten mit dem Aushängeschild Grüner Veltliner an der Spitze. Er hat sich längst unter den großen Weißweinen der Welt etabliert und wird deshalb auch in anderen Teilen der Welt immer öfter ausgepflanzt.



Indessen entdecken internationale Weinkenner gerade die spannenden Sortenraritäten Zierfandler, Rotgipfler, Roter Veltliner, Neuburger oder Wiener Gemischter Satz, aber auch Österreichs typische Rotweine aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Zu den echten Terroir-Juwelen zählen auch der roséfarbene steirische Schilcher aus der Sorte Blauer Wildbacher und die edelsüßen Prädikatsweine am Neusiedlersee, insbesondere aus der Sorte Welschriesling.

In Österreich sind 26 weiße und 14 rote Rebsorten für die Produktion von Qualitätswein oder Qualitätswein besonderer Reife und Leseart (Prädikatswein) sowie von Landwein zugelassen. Der Rotweinanteil wächst und macht derzeit fast ein Drittel der österreichischen Gesamtrebfläche von knapp 45.000 ha aus.

Österreich hat hervorragende Lagen für international bekannte Sorten wie Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay, Muskateller, Traminer, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Noch wichtiger ist das Portfolio bodenständiger Rebsorten mit dem Grünen Veltliner an der Spitze, der allein fast ein Drittel der Rebfläche ausmacht. Neuburger, Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner (weiß), bzw. Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Blauer Wildbacher (rot) werden heute wieder besonders geschätzt.

In der Genetik vieler Sorten tauchen immer wieder Traminer und Heunisch als Eltern auf. Der Traminer, eine der ältesten europäischen Sorten, wurde vermutlich schon in der Antike aus Wildreben selektioniert. Heunisch ist die Bezeichnung einer Sortenfamilie, die möglicherweise durch die Magyaren aus Ungarn nach Österreich gebracht wurde und sich dort schnell verbreitete. Mindestens 75 heute bekannte Sorten haben Heunisch im Stammbaum, zum Beispiel Chardonnay oder Riesling.

In Österreich haben Rebkunde und Rebzüchtung eine lange Tradition. Sie wird getragen vom Lehr- und Forschungszentrum der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, die im Oktober 2020 ihr 160-jähriges Bestehen feierte. Sie ist damit die älteste Weinbauschule der Welt. Die Abteilung für Rebzüchtung wird von Univ. Doz. Dr. Ferdinand Regner, einem international anerkannten Experten, geleitet. Seine spektakulären Forschungsergebnisse auf dem Gebiet der Weinsortenerkennung mittels DNA-Analyse erregten weltweit Aufsehen.



## 4.1 GRÜNER VELTLINER

### WEISSGIPFLER

Die mit Abstand wichtigste Weißweinsorte in Österreich ist der Grüne Veltliner, der von einer Traminer Kreuzung abstammt. Auf die zweite Elternsorte weist ein jahrhundertealter Rebstock hin, der in St. Georgen im Burgenland gefunden wurde.

### HERKUNFT

vermutlich Niederösterreich, Österreich

### ABSTAMMUNG

Natürliche Kreuzung von Traminer x St. Georgen

### WEINBAUFLÄCHE

14.548,48 ha; 32,5 %



### ABSTAMMUNG

Die zweite Elternsorte - neben Traminer - wurde in St. Georgen im Burgenland gefunden. Diese Rebsorte wurde nach dem Fundort benannt, da sie nach gentechnischen Untersuchungen keiner bekannten Rebsorte zuzuordnen war. Der Grüne Veltliner ist nicht verwandt mit dem Roten und Frühroten Veltliner.

### VERBREITUNG

Der Grüne Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte in Österreich. Die stärkste Verbreitung erfuhr die Sorte in den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts mit der Einführung der Hochkultur nach Lenz Moser. Die größten Anbauflächen befinden sich in Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland. Vinifiziert als herkunftstypischer DAC-Wein hat Grüner Veltliner eine bedeutende Stellung in mehreren Weinbaugebieten. Die Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2020 abgenommen, dominiert aber noch immer die österreichische Weinbaufläche.

#### BLATT

mittelgroß fünfeckig bis kreisförmig, fünf- bis siebenlappig, tief gelappt, Unterseite mittelstark behaart. Typisch ist die starke weißwollige Behaarung der Triebspitze, wovon sich das Synonym Weißgipfler ableitet.

#### TRAUBE

mittel bis sehr groß, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, mit großen rundlichen bis ovalen Beeren mit grüngelber bis fuchsiggelber Färbung auf der Sonnenseite.

#### REIFEZEIT

mittel

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Grüner Veltliner ist die mit Abstand wichtigste Weißweinsorte in Österreich und hat gegen Ende des vorigen Jahrhunderts weltweit Bekanntheit und Beliebtheit erlangt. Die Sorte ist fruchtbar und bedarf daher einer Ertragsregulierung, gedeiht besonders gut auf tiefgründigen Lössböden, verträgt Trockenheit nicht gut, ist empfindlich in der Blüte, anfällig für Peronospora, Roter Brenner und Chlorose.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Grüner Veltliner erbringt vom leichten, säurebetonten Wein bis zum hochreifen Prädikatswein alle Qualitätsstufen. Die Lage und Ertragsmenge ist sehr entscheidend für die Qualität. Erwünscht sind würzige, pfeffrige Weine oder Fruchtnoten von Steinobst.

## 4.2 ROTER VELTLINER

Die autochthone Rebsorte nimmt eine besondere Stellung innerhalb der Veltliner Familie ein, die Verbreitung beschränkt sich allerdings auf wenige Weinbaugebiete in Niederösterreich: Man findet sie vor allem am Wagram, aber auch im Kamptal und Kremstal, vereinzelt noch im Weinviertel und in Wien.

### HERKUNFT

vermutlich aus dem Veltlin nach Österreich gebracht

### WEINBAUFLÄCHE

190,56 ha; 0,4 %



### ABSTAMMUNG

Der Rote Veltliner ist die Stammsorte der Veltliner-Gruppe und kommt in zahlreichen Spielarten vor (Weißroter, Brauner, Silberweißer Veltliner, Gelbling). Die autochthone Rebsorte nimmt eine besondere Stellung innerhalb der Veltliner-Gruppe als natürlicher Kreuzungspartner bei Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler ein.

### VERBREITUNG

Die Verbreitung beschränkt sich auf wenige Weinbaugebiete in Niederösterreich. Man findet sie vor allem am Wagram, im Kamptal und Kremstal, vereinzelt noch im Weinviertel und in Wien. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 ist die Anbaufläche stetig zurückgegangen.

#### BLATT

groß, fünflappig, tief gebuchtet

#### TRAUBE

mittelgroß bis groß, sehr dichtbeerig, kegelförmig; Beeren grüngelb bis fleischrot gefärbt, dickschalig und ungleich reifend

#### REIFEZEIT

spät

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Hat an Anbaubedeutung verloren, da die benötigten Lagen ausgezeichnet für den Grünen Veltliner geeignet sind. Die Sorte benötigt frühe, warme Lagen mit tiefgründigem Lössboden, ist in der Blüte sehr empfindlich gegen Winter- und Spätfröste und ist sehr anfällig für Botrytis und Peronospora. Die in Summe nicht gerade günstige Sorteneigenheiten schränken die Verbreitung ein.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Der Rote Veltliner ist sehr ertragsreich. Für gute Qualitäten ist eine Ertragsregulierung notwendig. Dann können sehr eigenständige, elegante und extraktreiche Weine mit feinwürzigem Aroma und enormem Entwicklungspotenzial vinifiziert werden. Ohne Ertragsregulierung entstehen dünne, einfache Weine.

## 4.3 ZIERFANDLER SPÄTROT

Eine Rarität der Thermenregion ist die autochthone Sorte Zierfandler, die sich vom Roten Veltliner ableitet (der zweite Elternteil ist unbekannt, hat aber Ähnlichkeit mit Traminer). Das Synonym „Spätrot“ verweist auf die spät reifenden Trauben, die sich an der Sonnenseite rötlich färben.

### HERKUNFT

vermutlich Thermenregion, Österreich

### ABSTAMMUNG

Natürliche Kreuzung aus Roter Veltliner  
und einer traminerähnlichen Sorte

### WEINBAUFLÄCHE

61,69 ha; 0,1 %

### VERBREITUNG

Diese autochthone Sorte ist eine Rarität der Thermenregion und ist fast nur dort vertreten. Die Anbaufläche ist stabil.



#### BLATT

groß, kreisförmig, drei- bis fünflappig, Unterseite stark behaart

#### TRAUBE

mittelgroß, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, Beitraube selten; Beeren rundlich, rötlich gefärbt („Spätrot“)

#### REIFEZEIT

mittel bis spät

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

In der Thermenregion werden Zierfandler (Spätrot) und Rotgipfler gerne auch als Spätrot-Rotgipfler angebaut, entweder zur Cuvée verschnitten oder schon als Mischsatz in einer Anlage ausgepflanzt. Im Weingarten benötigt Zierfandler die besten Lagen und fühlt sich auch auf seichtgründigen Böden wohl, ist winterfrostopfindlich, sehr botrytisanfällig, verträgt Trockenheit und kalkreichen Boden gut.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Die Weine zeichnen sich bei guter Reife der Trauben durch Extrakt, angenehme Säure und feine Blumigkeit aus. Beim Ausbau als TBA entsteht ein Honig-ähnliches Bukett, das auch von mineralischen Noten begleitet werden kann.



## 4.4 ROTGIPFLER

Der Rotgipfler ist eine Kreuzung aus Traminer und Rotem Veltliner. Charakteristisch sind die rötlich-bronzierten Triebspitzen der Rebe. Die Sortenspezialität ist fast nur in der Thermenregion anzutreffen.

### HERKUNFT

vermutlich Thermenregion, Österreich

### ABSTAMMUNG

Natürliche Kreuzung aus Traminer x Roter Veltliner

### WEINBAUFLÄCHE

112,24 ha; 0,3 %



### BLATT

mittelgroß, kreisförmig, fünf bis sieben Lappen, Blattadern rot gefärbt, tief gelappt. Charakteristisch sind die rötlich-bronzierten Triebspitzen (daher der Name Rotgipfler)

### TRAUBE

mittelgroß bis groß, sehr dichtbeerig, kegelförmig, mit grünlich gelben, sehr saftigen Beeren

### REIFEZEIT

mittel bis spät

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Nur in der Thermenregion finden sich aufgrund des Klimas und des Bodens geeignete Anbaubedingungen. Warme Südlagen mit passenden Böden auf kalkhaltigem Untergrund sind für guten Triebwuchs notwendig. Auf optimalen und wüchsigen Standorten bringt der Rotgipfler hohe und regelmäßige Erträge.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Bei genügender Ertragsbegrenzung sind die Weine gekennzeichnet von hohem Extraktgehalt, angenehmer Säure und feinem Bukett. Der Wein reift langsam und wird meist reinsortig ausgebaut, aber auch mit der Sorte Zierfandler verschnitten.

## 4.5 SYLVANER GRÜNER SYLVANER

Der Grüne Sylvaner zählt zu den ältesten kultivierten Reben in Europa. Die Kreuzung zwischen Traminer und Österreichisch Weiß wurde früher auch „Österreicher“ genannt.

HERKUNFT  
Österreich

ABSTAMMUNG  
Natürliche Kreuzung von Traminer x Österreichisch Weiß

WEINBAUFLÄCHE  
23,93 ha; 0,1 %



HERKUNFT  
Der Sylvaner zählt zu den ältesten autochthonen Rebsorten von Österreich. Von hier gelangte die Sorte nach Deutschland, wo sie früher "Österreicher" genannt wurde.

VERBREITUNG  
Mitte des vorigen Jahrhunderts hatte die Sorte in Österreich noch Bedeutung. Sie hat gegenüber dem Grünen Veltliner beachtliche Nachteile, wie eine geringe Winterfrostwiderstandsfähigkeit und hohe Anfälligkeit für Peronospora, Oidium und Botrytis. Mit der Verbreitung der Hochkultur nach Lenz Moser erwies sich der Sylvaner für diese Erziehung in der Wüchsigkeit zu schwach und wurde daraufhin vom Grünen Veltliner verdrängt. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 hat sich die geringe Anbaufläche noch weiter verkleinert.

#### BLATT

fünfeckig, fünflappig, wenig gebuchtet, gewellt

#### TRAUBE

kleintraubig, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert mit kleinen, punktierten, rundlichen und grüngelb gefärbten Beeren

#### REIFEZEIT

mittel

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Die Bedeutung in Österreich ist sehr gering, größte Bedeutung hat die Sorte in Deutschland. Sylvaner ist sehr anspruchsvoll im Weingarten und bekommt bei höherem Kalkgehalt leicht Chlorose.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Bringt neutrale bis fruchtige Weine hervor. Reife Weine sind durch Stachelbeeraromen gekennzeichnet.

## 4.6 NEUBURGER

Der Neuburger wird vor allem in trockenen Anbaugebieten bevorzugt, etwa in der Thermenregion. Im Burgenland darf er neben Weißburgunder, Chardonnay und Veltliner für den weißen Leithaberg DAC verwendet werden.

### HERKUNFT

vermutlich Wachau, Österreich

### ABSTAMMUNG

Natürliche Kreuzung aus Roter Veltliner x Sylvaner

### WEINBAUFLÄCHE

252,52 ha; 0,6 %



### HERKUNFT

Das ehemalige Neuburger-Denkmal (heute NÖ Weindenkmal) in Arnsdorf in der Wachau erinnert an den Ursprung dieser autochthonen Rebsorte.

### ANBAUFLÄCHE

Der Neuburger hat in der Wachau, in der Thermenregion und am Leithaberg Bedeutung.

### VERBREITUNG

In den Jahren zwischen 1999 und 2020 ist die Anbaufläche deutlich zurückgegangen.

#### BLATT

groß, drei- bis fünflappig, Hauptnerven am Stielansatz rot

#### TRAUBE

kleine bis mittelgroße Traube, sehr dichtbeerig, zylindrisch; Beeren gelbgrün, dickschalig, punktiert und fleischig

#### REIFEZEIT

früh bis mittel

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Für den Rückgang der Anbaufläche gibt es zwei Gründe: einerseits liefert der Neuburger ausgezeichnete Weinqualität, die aber neben dem Grünen Veltliner schwer bestehen kann, und andererseits kann er von einer Krankheit (der Kurztriebigkeit) geschwächt werden, so dass die Rebstöcke absterben können. Vorteilhaft ist, dass die Rebstöcke ein sehr starkes Triebwachstum besitzen und gut trockene, karge Standorte vertragen. Auf tiefgründigen, sehr wüchsigen Standorten verrieseln die Blüten leicht. Die Sorte ist winterfrost- und sehr spätfrostempfindlich, ist für Oidium und Peronospora wenig, aber für Botrytis besonders anfällig, da die Trauben sehr kompakt sind.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Neuburger bringt meist kräftige, volle, milde Weine mit dezentem Geschmack, bei jungen Weinen zeigen sich würzig-blumige, später nussige Aromen. Die Sorte ist sehr gut geeignet für die Qualitäts- und Prädikatsweinerzeugung.

## 4.7 ZWEIGELT

BLAUER ZWEIGELT, ROTBURGER

In den 1920er Jahren von seinem Namensgeber Professor Fritz Zweigelt aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt, schrieb die Sorte erst nach dem Krieg eine Erfolgsstory. Maßgeblich war, dass der Weinbaupionier Prof. Lenz Moser die Sorte in größerem Stil auspflanzte und auch weiterempfohl. Als meistverbreitete Rotweinrebe Österreichs reicht das Spektrum des Blauen Zweigelt von jung zu trinkenden Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barriquefass.

### HERKUNFT

Österreich, LFZ Klosterneuburg

### ABSTAMMUNG

Neuzüchtung aus St. Laurent x Blaufränkisch

### WEINBAUFLÄCHE

6.129,64 ha; 13,7 %

### ABSTAMMUNG

Neuzüchtung von Dr. Fritz Zweigelt, LFZ Klosterneuburg, 1922

### VERBREITUNG

Für die Verbreitung war maßgeblich, dass Lenz Moser die Sorte in größerem Stil in der Hochkultur auspflanzte und weiterempfohl. Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts, als die Rotweinanbaufläche ausgeweitet wurde, hat der Blaue Zweigelt den größten Anteil der Rotweinanbaufläche in Österreich erreicht und ist somit die wichtigste Rotweinsorte in allen Weinbauregionen. Im Zeitraum von 1999 bis 2020 hat die Anbaufläche stark zugenommen und sich inzwischen stabilisiert.



#### BLATT

kreisförmig bis fünfeckig, drei- bis fünflappig

#### TRAUBE

mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, mit Beitraube; Beeren rundlich, blauschwarz gefärbt

#### REIFEZEIT

mittel

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Als meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs - sie findet in allen Weinbauregionen günstige Standorte - reicht ihr Spektrum von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique. Gerne wird die Sorte auch als Partner für Cuvées eingesetzt. Vor allem im Carnuntum und am Neusiedlersee werden große Weine vinifiziert. Die Sorte stellt geringe Bodenansprüche, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit und Ertragsregulierung. Bei Kalimangel, hoher Ertragsbelastung und einer Reihe weiterer Stressfaktoren (Wasser- und Nährstoffstress, Staunässe, ungünstiges Blatt/Fruchtverhältnis, Extremtemperaturen u. a.) werden die Trauben in der Reifephase welk. Der Ursachenkomplex ist noch nicht ausreichend geklärt und erforscht. Welke Trauben können nicht zu Wein verarbeitet werden.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Die Sorte liefert Rotweine mit violetten Reflexen und kräftigem Tannin. Bei hoher Reife entstehen vollmundige und langlebige Weine mit Sauerkirschenaroma. Hochwertige Weine werden auch im Barrique ausgebaut.



## 4.8 BLAUFRÄNKISCH

Der Blaufränkisch ist ein richtiger „Mitteleuropäer“. Diese alte heimische Sorte ist vermutlich eine Kreuzung aus den Sorten Sbulzina und Weißer Heunisch. Verbreitet vor allem in den Ländern der ehemaligen Habsburger-Monarchie, ist sie Leitsorte im Mittelburgenland, genannt Blaufränkischland.

HERKUNFT  
Österreich

ABSTAMMUNG  
vermutlich Kreuzung aus Sbulzina x Weißer Heunisch

WEINBAUFLÄCHE  
2.597,13 ha; 5,8 %



HERKUNFT  
In Österreich ist die Sorte erstmals im 18. Jahrhundert nachweisbar, erst danach tauchte sie in Deutschland unter der Bezeichnung Lemberger oder Limberger (abgeleitet vom Ort Limberg, heute Maissau, NÖ) auf. In Ungarn wird er Kékfrankos bezeichnet.

ABSTAMMUNG  
Diese alte heimische Sorte wurde für österreichische Neuzüchtungen wie Zweigelt, Blauburger, Roesler und Rathay als Kreuzungspartner verwendet. Auch von ausländischen Rebenzuchtstationen wurde die Sorte als Kreuzungspartner verwendet.

#### VERBREITUNG

Die autochthone Rebsorte Blaufränkisch ist vor allem in den Weinbaugebieten des nördlichen, mittleren und südlichen Burgenlandes und in den östlichen Weinbaugebieten von Niederösterreich vertreten.

#### BLATT

groß, fünflappig, grob gezahnt

#### TRAUBE

groß, verästelt, mitteldicht, kegelförmig, mit blauschwarzen, rundlichen Beeren

#### REIFEZEIT

spät

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Sie ist die Leitsorte sowohl im Südburgenland (Eisenberg), im Mittelburgenland (Blaufränkischland) als auch am Leithaberg und auch im Carnuntum von großer Bedeutung. Aus all diesen Gebieten kommen herkunftstypische DAC-Weine. Stellt sehr hohe Ansprüche an die Lage und verrieselt gerne bei kühlem Blütewetter.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Das typische Bukett der Rebsorte wird von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht geprägt und ist mit charakteristisch kräftiger Säure versehen. Blaufränkisch kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen, die in der Jugend oft ungestüm sind, bei genügender Reife aber samtige Facetten entwickeln. Kräftige Weine besitzen sehr gutes Potenzial für längere Lagerung.

## 4.9 ST. LAURENT

Die hochwertige Sorte St. Laurent gehört zur großen Burgunderfamilie – das Synonym Pinot St. Laurent weist auf einen Burgunder-Sämling hin. Seit mehreren Jahren erlebt sie eine verdiente Renaissance in allen Weinbaugebieten.

### HERKUNFT

vermutlich Niederösterreich, Österreich

### ABSTAMMUNG

Natürlicher Burgunder-Sämling

### WEINBAUFLÄCHE

596,00 ha; 1,3 %

### HERKUNFT

Wurde vom Stift Klosterneuburg verbreitet.

### ABSTAMMUNG

Der Name St. Laurent bezieht sich auf den Lorenzitag, den 10. August, an dem sich die Beeren zu verfärben beginnen.

### VERBREITUNG

Die autochthone Sorte ist besonders in der Thermenregion und im nördlichen Burgenland vertreten. Die Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2020 kontinuierlich zugenommen.



BLATT

mittelgroß, fünflappig, gewellt

TRAUBE

mittelgroß, dichtbeerig, zylindrisch, mit Beitraube; Beeren oval, blauschwarz gefärbt

REIFEZEIT

mittel

BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Die Sorte gilt im Weingarten als schwierig und war daher nicht immer beliebt. Sie benötigt gute Lagen und tiefgründige Böden, ist blüteempfindlich, spätfrostempfindlich und liefert eher niedrige, unregelmäßige Erträge.

EIGENSCHAFTEN DES WEINS

St. Laurent liefert dunkle, kräftige und fruchtige Rotweine mit Sauerkirscharomen, die von hoher Qualität und guter Lagerfähigkeit sind.

## 4.10 BLAUBURGER

Der Blauburger ist eine der erfolgreichen Neuzüchtungen aus Klosterneuburg. Sie war vor allem für den Einsatz in klimatischen Randzonen gedacht, in denen Rotweinanbau früher Probleme bereitete.

### HERKUNFT

Österreich, LFZ Klosterneuburg

### ABSTAMMUNG

Neuzüchtung aus Blauer Portugieser x Blaufränkisch

### WEINBAUFLÄCHE

459,83 ha; 1,0 %

### ABSTAMMUNG

Neuzüchtung von Dr. Fritz Zweigelt, LFZ Klosterneuburg, 1923

### VERBREITUNG

Blauburger ist hauptsächlich in Niederösterreich und hier speziell im Weinviertel verbreitet.



#### BLATT

fünflappig, Stielbucht überlappend

#### TRAUBE

mittelgroß, mitteldicht, zylindrisch, geschultert, häufig mit Beitraube; Beeren stark bereift und blauschwarz gefärbt

#### REIFEZEIT

früh bis mittel

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Hervorstechendes Sortenmerkmal ist die tiefdunkle Farbe des Weines, die den Blauburger auch zum Verschnittspartner schwachfärbender Rotweinsorten macht. Das eher bescheidene Image als eigenständiger Wein konnte die Sorte teilweise ablegen, vor allem, wenn sie in guten Lagen steht und in den Erträgen beschränkt wird. Blauburger stellt keine hohen Ansprüche an Lage und Boden.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Die Sorte ergibt einen Rotwein der sehr dunkel gefärbt und extraktreich ist. Die eher neutralen Weine haben zarte Beerenaromen, meist Holunder, am Gaumen sind sie samtig und harmonisch.

## 4.11 BLAUER PORTUGIESER PORTUGUÊS AZUL

Der Blaue Portugieser ist mit der Sorte Portuguêš Azul ident, stammt jedoch vermutlich aus Österreich. Die meiste Verbreitung findet er in Niederösterreich.

HERKUNFT  
vermutlich Österreich

ABSTAMMUNG  
vermutlich Kreuzung aus Sbulzina x Sylvaner

WEINBAUFLÄCHE  
483,02 ha; 1,1 %



ABSTAMMUNG  
Der Blaue Portugieser ist mit der Sorte Portuguêš Azul in Portugal ident.

VERBREITUNG  
Hauptsächlich in Niederösterreich vertreten, verliert aber stark an Bedeutung. Seine Anbaufläche hat im Zeitraum von 1999 bis 2020 kontinuierlich abgenommen.

#### BLATT

kreisförmig, fünf- bis siebenlappig.

#### TRAUBE

mittelgroß, dichtbeerig, kegelförmig, geschultert, eventuell mit kleiner Beitraube; Beeren oval, blauschwarz gefärbt.

#### REIFEZEIT

früh bis mittel

#### BEDEUTUNG & ANSPRÜCHE

Der Blaue Portugieser hat in der Thermenregion und im nordwestlichen Weinviertel Bedeutung. Seine Winterfrost-, Botrytis-, Oidium- und Peronosporaanfälligkeit erschwert den Anbau.

#### EIGENSCHAFTEN DES WEINS

Bei höheren Erträgen entstehen einfache und hell gefärbte Rotweine, die rasch reifen und frühzeitig altern. In guten Jahren und bei Ertragsbeschränkung kann der Blaue Portugieser kräftige und extraktreiche Rotweine hervorbringen.

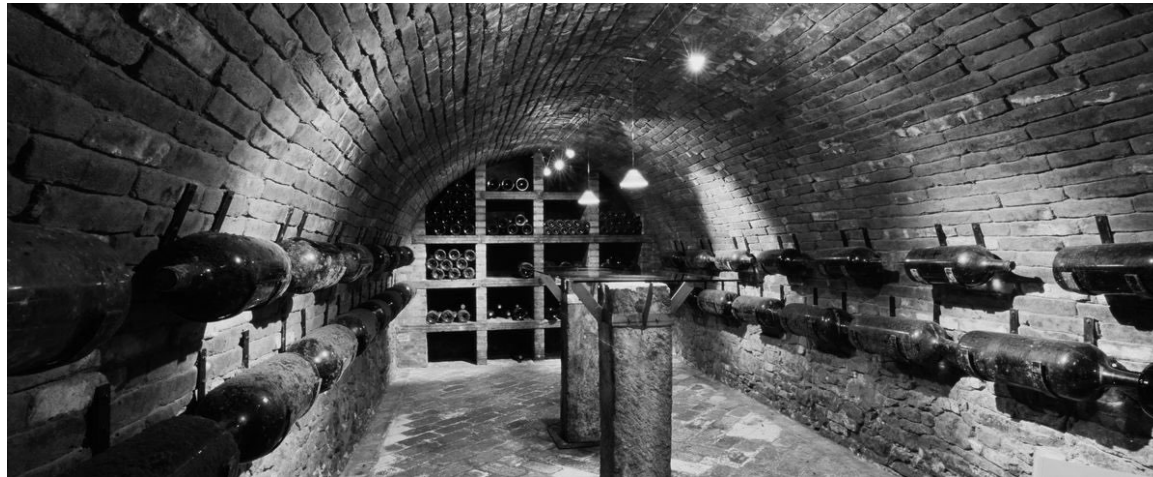


## 5. DIE KULTUR

### GROSSE TRADITION UND JUNGE WILDE

Wein ist seit mehr als zwei Jahrtausenden ein Teil der österreichischen Kultur. Auch heute noch gehören römische Kelleranlagen, mittelalterliche Dörfer und barocke Klöster und Schlösser zum Bild der Weinbaugebiete.

Doch bei allem Respekt gegenüber althergebrachten Traditionen ist Österreich heute ein spannendes, modernes Weinland mit einer international anerkannten Qualitätsdichte geworden. Diese Dynamik spiegelt sich aber nicht nur in herausragenden Weinen wider, sondern auch in einem Boom neuer Architektur, mit der zahlreiche Weingüter internationale Aufmerksamkeit erringen konnten. Besonders spannend ist in Österreich auch die experimentelle Natural-Wein-Szene.



Die jungen Winzerinnen und Winzer von heute bauen auf dem traditionellen Wissen auf, kombinieren es mit den Erfahrungen, die sie in Weinbauschulen und bei Weingütern auf der ganzen Welt sammeln konnten, und gehen selbstbewusst neue Wege.

## 6. DIE UMWELT

### LEISTUNG MIT NATURBEWUSSTSEIN

Österreichs Winzer lieben die Natur und gehen daher besonders respektvoll mit ihr um. Umweltschutz, besonders sauberes Wasser, gesunde und Biodiversität, Energie- und Materialeffizienz haben einen hohen Stellenwert.

Deshalb ist es auch wenig überraschend, dass Österreich beim Bio-Weinbau weltweit an der Spitze liegt: Bereits rund 27 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche und 15 % aller Weingärten werden heute nach den Richtlinien des biologischen Landbaus geführt, ein Fünftel davon biodynamisch. Außerdem werden knapp 20 % der Weingärten nach den Vorgaben der Zertifizierung „Nachhaltig Austria“ bewirtschaftet.



Und schließlich wird auch heute noch der Großteil der Trauben mit der Hand geerntet. Dennoch – oder gerade deshalb – hat sich die Weinwirtschaft in letzter Zeit besonders dynamisch entwickelt. Die Zahl der leistungsfähigen Betriebe steigt ständig an, jedes Jahr treten neue Namen auf die internationale Bühne. Die Kurve der stetig steigenden Exportumsätze ähnelt jenen der erfolgreichsten Länder der Neuen Welt.

## 7. DER WERT

### HOHE QUALITÄT, FAIRE PREISE

Familienbetriebe dominieren die österreichische Weinbauszene, daher steht die Massenproduktion nicht im Vordergrund.

Aufgrund dieser Strukturen sowie durch die hohe Arbeitsintensität der handwerklichen Produktionsweisen und die strikte Ertragsbegrenzung kann das Weinland Österreich nur in Ausnahmefällen in den Preiseinstiegsklassen präsent sein (große Ernten, außergewöhnliche Aktionen, Abverkäufe ...). Dennoch haben Österreichs Weine in allen rentablen Preisklassen ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Viele auch über die Grenzen des Landes hinaus bekannte Betriebe bieten im Preisband zwischen 15 und 30 Franken Qualitäten, für die man international in der Regel deutlich mehr bezahlen muss.



Besonders eindeutig ist der Preisvorteil bei österreichischen Spitzenweinen von internationalem Ruf. Ein führender amerikanischer Importeur und Weinexperte brachte es auf den Punkt: „Grüner Veltliner is the greatest value in the world of fine wine. The more you spend, the better the value.“ Dieses Zitat trifft mit Gewissheit auch auf andere österreichische Weine im Top-Segment zu.

## 8. DER GESCHMACK

### PERFEKTES MATCH VON SCHNITZEL BIS SUSHI

Durch ihren kompakten Körper und die klimabedingte Frische sind Österreichs Weine geniale Speisebegleiter zu Gerichten der unterschiedlichsten Kochstile und Küchen: von Mitteleuropa über die mediterranen Länder bis nach Asien, von Ethno- bis zur Fusion-Küche. In zahlreichen internationalen Verkostungen haben sich Grüner Veltliner & Co. auch als wunderbare Partner zu chinesischen und vielen anderen asiatischen Gerichten erwiesen.



Aber natürlich steht der österreichische Wein auch fest verwurzelt in der herrlichen kulinarischen Tradition Österreichs. Kurz: Er ist die ideale Begleitung für die verschiedensten Gerichte, von Schnitzel bis Sushi.

## 8.1 PERLWEINE & SEKT

Österreich erzeugt erstklassige Schaumweine – die Tradition geht bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Sie eignen sich als klassischer Aperitif ebenso wie als anpassungsfähiger Begleiter zu vielen Gerichten.

Neben Sekt Austria etablieren sich mittlerweile auch immer mehr nach der Méthode ancestrale erzeugte Pétillant naturel oder kurz Pet Nat genannte Perl- und Schaumweine. Diese Weine schmecken oft sehr pur fruchtig, fein säuerlich und erinnern an Cidre. Aufgrund der milden Kohlensäure, des langen Hefelagers und des geringen Alkoholgehaltes sind sie außerdem sehr erfrischend. Eine Marktnische besetzt erfolgreich der rassige Schilchersekt aus der Weststeiermark.

Sie alle geben hervorragende Aperitifs ab. In Kombination mit Speisen wirkt die Kohlensäure als Aromenverstärker. Bewährte kulinarische Partner zu trockenen Schaumweinen sind geräucherte Speisen, von Lachs über Süßwasserfische wie Forelle und Saibling und auch Fingerfood.





## 8.2 SEKT NACH TRADITIONELLER METHODE

In diese Kategorie fallen Schaumweine, die nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt werden, also vor allem Österreichischer Sekt Austria Reserve und Große Reserve.

Spezialisten im prickelnden Sektor sind private „Manufakturen“ ebenso wie größere Kellereien. Bei den Rebsorten überzeugen im Weinviertel vor allem Welschriesling und Grüner Veltliner, doch auch aus Riesling und Sauvignon Blanc aus anderen Weinbaugebieten entstehen charaktervolle Produkte. Burgunder-Cuvées in Anlehnung an französische Traditionen sind zeitlos.



Helles Fleisch, Geflügel und kräftiger gewürzte Gemüsegerichte, ebenso Reis- und Pastagerichte und natürlich Fisch und rohe Meeresfrüchte werden von diesen Sekten wunderbar in Szene gesetzt. Es gilt: je körperreicher der Sekt, desto kräftiger kann die Speise dazu ausfallen. Extra brut und Brut nature - Sekte sollten zu Speisen mit cremigerem Mundgefühl gereicht werden, um einen Ausgleich zu schaffen.

## 8.3 WEISSWEIN – KLASSISCH FRISCH

Österreichs klassische Weißweine überzeugen mit viel Frische, feiner Säure, großer Eleganz und starkem Charakter bei mittelgewichtiger Struktur. Ihre unaufdringliche Art lässt auch zarten Aromen am Teller Platz zur Entfaltung.

Grüner Veltliner, von Steinfeder und Federspiel aus der Wachau bis zu herkunftstypischen Weinen wie Weinviertel DAC , Traisental DAC , Kremstal DAC und Kamptal DAC sind enorm vielseitige Speisenbegleiter. Zartwürzige Welschrieslinge, frische Rieslinge, elegante Weißburgunder oder Chardonnays (Morillon) passen immer und überall. Besonderen Charme zeigen die so genannten „Schmeckerten“: Muskateller, Muskat-Ottonel, Müller-Thurgau oder Traminer. Und: Junger Österreicher oder Steirischer Junker – die ersten Vorboten des neuen Erntejahrgangs – sind die erste Wahl im Herbst bald nach der Weinlese.

Alle diese Weine werden zu Recht als Allrounder bei Tisch geschätzt: zum Amuse-Gueule oder leichten Vorspeisen, etwa sommerlichen Salaten mit frischen Kräutern, zu frischem Schaf- oder Ziegenkäse ebenso wie zu kalten Vorspeisen mit Schinken, Speck und kräftigen Würsten, und auch zum Brathuhn. Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine – harmoniert hervorragend mit den klassischen Weißen, ebenso frische Meeresfrüchte oder asiatische Wokgerichte mit knackigem Gemüse.



## 8.4 GROSSE WEISSWEINE MIT REIFEPOTENZIAL

Bühne frei für die Stars der österreichischen Weissweinkultur: große Weiße mit Reifepotenzial, überzeugende Terroirweine mit internationaler Klasse.

Auch hier ist das Sortenspektrum breit: An der Spitze stehen Lagenweine vom Grünen Veltliner und Riesling (z. B. Smaragde aus Einzellagen der Wachau, Top-Reserven-Weine aus den Gebieten entlang der Donau und dem Weinviertel).

Sehr eigenständige Weinpersönlichkeiten sind kraftvolle Zierfandler und Rotgipfler aus der Thermenregion, aber auch komplexe Weißburgunder und Chardonnays aus dem Burgenland, etwa vom Leithaberg. Abgerundet wird diese Kategorie von großen Lagenweinen der Steiermark, vor allem aus Sauvignon Blanc und Burgundersorten, sowie von Spezialitäten wie dem Neuburger, dem Roten Veltliner und dem Gemischten Satz aus Wien in seiner kräftigen Ausprägung.



Das Rollenprofil heißt: trocken ausgebaut, mit Körper und Extrakt, Fülle und Dichte. Neben der Mehrzahl der klassisch ausgebauten Weine finden sich hier auch im kleinen Eichenfass gereifte Gewächse von internationalem Zuschnitt. Entsprechend breit gestreut sind die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten: zum einen zu jeder Art von Fisch mit kräftigeren Saucen oder zu hellem Fleisch wie Kalb, Kaninchen und Geflügel, zum anderen als kongeniale Partner der klassischen Wiener Küche, mit saftigem, gekochtem Rindfleisch à la Tafelspitz, knusprigem, gut gewürztem Schweinsbraten und selbstverständlich Wiener Schnitzel. Ist Holz im Spiel, passen auch Speisen der modernen asiatischen Küche oder Seafood wie Langusten, Hummer und Jakobsmuscheln, auch mit komplexen Saucen.



## 8.5 ROSÉWEINE

Roséwein erfreut sich dank seiner Frische, seiner duftigen bis würzigen Aromen und seiner animierenden Farbe zunehmender Beliebtheit. Den Ruf als „nicht Fisch, nicht Fleisch“ hat er längst überwunden. In Österreich entstehen besonders feine, aber auch charakterstarke Vertreter – einige davon sogar herkunftsgeschützt!

Österreich ist noch ein kleiner Geheimtipp für Freunde dieses Weintyps. Jene, die ihn kennen, möchten ihn am liebsten weiterhin geheim halten, um in Ruhe seine Vielfalt entdecken zu können. Denn wofür Österreichs Rot- und Weißweine bekannt sind, das gilt auch für den Rosé: eine einzigartige Balance aus Frucht, Körper und Frische. Damit sind die heimischen Roséweine nicht nur gewinnende Solo-Player als Aperitif oder am Abend auf der Terrasse, sondern begleiten auch gerne lokale sowie exotische Köstlichkeiten.

Hervorragende Rosés kommen aus allen Weinbaugebieten des Landes und präsentieren sich in vielerlei Gestalt: vom charmanten Jungwein über frische Vertreter aus Zweigelt und St. Laurent aus Niederösterreich bis hin zum rassigen Schilcher aus der Weststeiermark oder zu würzigem Blaufränkisch- oder Zweigelt-Rosé aus dem Burgenland.

Die Tradition reicht in manchen Gebieten sogar so weit, dass ihre roséfarbenen Köstlichkeiten durch das DAC-System herkunftsgeschützt sind. Sieht man auf einem Etikett den Namen des Weinbaugebietes gefolgt vom Kürzel „DAC“ kann man sich sicher sein, einen Wein typisch für dieses Gebiet in der Hand zu halten.



## 8.6 FRUCHTIGE ROTWEINE

Österreich mag als Rotweinland wenig Tradition haben, doch es hat beste Aussichten für die Zukunft. Dafür sorgen vor allem Weine in klassischer Stilistik, ausgebaut im großen Holzfass, mit typisch österreichischer Frucht, aber auch Tiefgang, ohne zu hoch im Alkohol zu sein. Eben Weine mit Herkunftstypizität, Eleganz und viel Trinkfreudigkeit.

Eine tragende Rolle in diesem Erfolgsstück spielt natürlich der Zweigelt, der sich in fast allen Weinbaugebieten wohl fühlt – stellvertretend genannt sei Carnuntum, das sich in den letzten Jahren mit Top-Rotweinen auch international einen Namen gemacht hat. Der Blaufränkisch, besonders die Varianten aus dem Mittelburgenland, hat ebenfalls seinen Weg zu großer Eigenständigkeit gefunden. Spezialitäten wie St. Laurent und der sensible Blauburgunder erfreuen sich wachsender Beliebtheit – beim Konsumenten und bei den Winzerinnen und Winzern.



Typische Österreicher wie Blauer Portugieser und Blauburger ergänzen die Sortenpalette. Jugendliche Aromen und sympathischer Fruchtcharme sind eine stimmige Ergänzung zu Pastagerichten und gut gewürzten Aufläufen, samtige Tannine kommen bestens zur Geltung bei gebratenem (Wild-)Geflügel, Kaninchen oder gekochtem Rindfleisch. Auch Käse ist ein guter Partner, speziell gereifter Schnitt- und Hartkäse.

## 8.7 GROSSE ROTWEINE MIT REIFEPOTENZIAL

Der internationale Trend zum Rotwein hat auch Österreichs Entwicklung in Angebot und Nachfrage entscheidend geprägt. Weine mit Fülle und Dichte, Komplexität, Tiefgang und Potenzial für lange Lagerung werden national und international ausgezeichnet.



Furore machen gehaltvolle Rotweine - als sortenreine Lagenweine ebenso wie als Cuvées mit moderatem Holzeinsatz, ohne „überschminkt“ zu wirken. Trotz des Ausbaus in Barriques sind diese Top- Rotweine mit ihrer Fruchttiefe charakteristisch für ihr Terroir. Erfreuliche Tatsache dabei ist, dass gerade die typisch österreichischen Rebsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent neben den Klassikern wie Pinot Noir und internationalen Rebsorten wie Cabernet & Co hier auftrumpfen. Die Nase vorn hat das Burgenland, aber auch aus Niederösterreich (z.B. Carnuntum, Thermenregion) und Wien kommen exzellente Gewächse auf internationalem Niveau.

Sie alle gehören dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: bei Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur österreichischer Rotweine bereichern diese Gerichte ungemein.

## 8.8 ALTERNATIVWEINE ORANGE, NATURAL, RAW WINES

Vor zwanzig Jahren galt eine rote Cuvée, gereift in teurer neuer französischer Eiche, für so manchen österreichischen Winzer als Höhepunkt der Weinmode. Aber die Zeiten haben sich geändert - neue Eiche ist heute nicht mehr das Maß aller Dinge.



Die Weinerzeuger von heute kredenzen Ihnen lieber ihren „Orange Wine“ oder eine spezielle Cuvée ohne Schwefelzusatz - vielleicht sogar einen „Natural Wine“. Gelegentlich verwenden sie auch Begriffe wie „Raw Wine“, „Maischekontakt“ oder das Adjektiv „maischevergoren“.

### NATURAL WINE & RAW WINE

„Natural Wine“ bildet - gemeinsam mit „Raw Wine“ - die größte dieser Kategorien. „Natural Wine“ ist ein Begriff, der sich in den letzten zehn Jahren zunehmend als Bezeichnung für Weine durchgesetzt hat, die mit geringstmöglichem Eingriff bei der Vinifikation durch den Winzer hergestellt werden.

In Österreich dürfen ausschließlich biologisch wirtschaftende Betriebe Landwein mit Trübung und oxidativer Note als „natural wine“ in Verkehr bringen. Dies gilt auch für Wein ohne nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich. Bei diesen Weinen darf keine Anreicherung zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes, keine Süßung und kein Zusatz von Weinbehandlungsmitteln außer Bentonit und schwefliger Säure erfolgen; der zulässige Höchstgehalt an schwefliger Säure beträgt 70 mg/l inklusive der Analysetoleranz. Angaben wie „Naturwein“ sind bei sämtlichen Weinen auf dem Etikett nicht zulässig.

## GRUNDGEDANKEN

Die Anfänge der Natural-Wine-Bewegung liegen im Frankreich der 1980er-Jahre. Zu jener Zeit begannen Jules Chauvet und Jacques Néauport zu experimentieren, wie man Wein ohne Einsatz von Antioxidationsmitteln und das Konservierungsmittel Schwefeldioxid herstellen kann. Seitdem hat sich „vin nature“ zu einer facettenreichen globalen Gegenkulturbewegung entwickelt, die sich der Homogenisierung, Industrialisierung und der Kultur der Parker-Punkte entgegenstellt, welche die 1990er- und 2000er-Jahre dominierte.

Was sagt das über die Flüssigkeit in der Flasche aus? Entsprechend der gängigen Meinung beinhaltet die Idee des Natural Wine folgende Grundsätze:

- biologischer oder biodynamischer Weinbau – egal ob mit oder ohne Zertifizierung
- von Hand gelesene Trauben
- spontane Gärung ohne Einsatz von Zusatz- und/oder Laborhefe
- keine Zusätze zum Most bzw. keine Anpassungen des Mosts: keine Säuerung, keine Chaptalisation und kein Zusatz von Hefenährstoffen oder Enzymen
- keine starke Bearbeitung des Weins, z. B. mittels Schleuderkegelkolonne, Umkehrosmose, Mikrooxygenierung oder Kryoextraktion
- keine Filtration
- keine Schönung
- minimale oder gar keine Schwefeldioxidzugabe





## ORANGE WINE

„Orange Wine“ wird oft mit „Natural Wine“ verwechselt, die beiden Begriffe werden gelegentlich auch fälschlicherweise als Synonyme verwendet. Während „Natural Wine“ auf eine breitgefächerte Kategorie – oder vielmehr auf eine ganz besondere Ideologie – verweist, so bezieht sich „Orange Wine“ schlicht und einfach auf eine spezielle Weinbereitungstechnik.

Der Name „Orange Wine“ wurde 2004 vom britischen Weinimporteur David A. Harvey geprägt und hat sich seitdem als gängige Bezeichnung für Weißweine etabliert, die einen längeren Maischekontakt bzw. eine verlängerte Mazeration durchlaufen haben (Tage, Wochen oder sogar Monate).

### EINE FRAGE DER FARBE?

So wie „Roséwein“ einen Wein aus roten Trauben mit sehr kurzem Maischekontakt bezeichnet, ist „Orange Wine“ ein Wein aus weißen Trauben mit verlängertem Maischekontakt während der Gärung. Dies hat dazu geführt, dass manche „Orange Wine“ als die „vierte Weinfarbe“ oder als „Weißwein, der wie Rotwein hergestellt wird“ bezeichnen.

Das österreichische Weingesetz macht Landwein mit Trübung und oxidativer Note verkehrsfähig, wenn er die Zusatzbezeichnung „Orangewein“ oder „orangewine“ trägt. Die Vorschrift ist ebenso auf Wein mit Angabe von Rebsorten und Jahrgang und ohne nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich sowie Wein ohne Angabe von Rebsorten und Jahrgang und ohne nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich anwendbar. Ein verlängerter Maischekontakt bei der Verarbeitung weißer Trauben ist demnach nicht gesetzlich geregelt.

Die Technik des längeren Kontakts mit der Beerenschale hat sich vor allem im ehemals österreichisch-ungarischen Gebiet der Adria etabliert, dem heutigen Friaul in Italien und dem slowenischen Goriška Brda. Verlängerte Schalenmazeration ist in diesen Regionen seit Jahrhunderten ein übliches Wein-Herstellungsverfahren. Ein slowenisches Weinbauhandbuch aus dem Jahr 1844 bestätigt dies. Sein Autor, der Priester Matija Vertovec, empfiehlt eine Mazeration zwischen sieben und dreißig Tagen sowohl für rote als auch für weiße Trauben.

Die weißen Trauben mit der Schale – und in manchen Fällen auch mit den Stielen – zu belassen, ist in der Republik Georgien eine noch ältere Praxis. Die hier verwendete Technik der Weinherstellung in „Qvevri“ (große amphorenähnliche Gefäße, die bis zum Hals in der Erde vergraben sind) lässt sich rund 8000 Jahre zurückverfolgen. Man kann die georgischen Qvevri-Weine aus weißen Trauben daher wohl als die ursprünglichen „Orange Wines“ bezeichnen. Bei diesen Weinen kann der Kontakt mit der Beerenschale bis zu neun Monate dauern.

Orange Wines sind faszinierende Hybriden zwischen rotem und weißem Wein: Weißweine zeigen zum Teil Strukturen und Tannine, die man üblicherweise nur in Rotweinen erwarten würde, jedoch mit der Frische und der Fruchtigkeit von weißen Trauben. Der ausgedehnte Kontakt mit der Schale bringt ein Sammelsurium ungewöhnlicher Geschmacksrichtungen hervor, von überreifen oder angeschlagenen Gartenfrüchten über Kräuter und Heu bis hin zu duftender Kamille.

#### HÄUFIGE MISSVERSTÄNDNISSE

Es ist ein weitverbreitetes Missverständnis, dass Orange Wines aufgrund ihrer Farbe, die von hellem Bernsteingold bis hin zu kräftigem Rostbraun reichen kann, vermeintlich oxidiert sein müssen. Doch Oxidation ist selten das gewünschte Ziel. Die Winzer, die mit diesem Weinbereitungsverfahren vertraut sind, sorgen in der Regel dafür, dass ihre Fässer geschlossen bleiben und nach der Gärung wieder aufgefüllt werden, um Oxidation zu vermeiden.

Seit 2005 haben sich bereits zahlreiche österreichische Weinerzeuger dem Orange Wine verschrieben. Einige stellen ihren Orange Wines nach traditioneller friaulisch-slowenischer Art her (Wildhefegärung, keine Temperaturkontrolle und minimaler Einsatz von Schwefel), während andere den verlängerten Maischekontakt in einem konventionelleren oder „modernerem“ Rahmen anwenden, um ihren Weißweinen mehr Würze zu verleihen. Dies ist auch der Punkt, an dem häufig begriffliche Unschärfen entstehen: Einige Orange Wines können auch als Natural Wines eingestuft werden, während andere nicht unbedingt in diese Definition passen müssen.

Ein letztes Missverständnis ist, dass Orange Wines immer in Tonamphoren oder ähnlichen Behältnissen hergestellt werden. Während dies auf die traditionelle georgische Weinbereitung natürlich zutrifft, verwenden die meisten anerkannten Experten für Orange Wine im Friaul und in Slowenien offene Gärbottiche aus Holz.

## 8.9 WEISSWEINE FRUCHTSÜSS

Weine im Spätlese- bzw. Auslesebereich zählen zu den lagerfähigsten Gewächsen Österreichs. Die idealen klimatischen Bedingungen im Spannungsfeld zwischen nördlichen und südlichen Anbaugebieten sorgen in Österreich für die perfekte Ausbildung ihres einzigartigen Charakters.

Wenn die Trauben im Herbst möglichst lange am Weinstock hängen, wird der natürliche Zucker in den Beeren konzentriert und der Säuregehalt nimmt ab. Fruchtsüße Weine beziehen, wie der Name andeutet, ihre Süße aus der vollreifen, aber nicht überreifen, Frucht.

In Österreich werden zwei Arten fruchtsüßer Prädikatsweine unterschieden: Weine unter der Bezeichnung „Spätlese“ stammen von Trauben, die ein Mindestmostgewicht von 19 °KMW aufweisen. Bei Auslese-Weinen ist es mit 21 °KMW angesetzt. Des Weiteren werden bei Letzteren alle nicht vollreifen, kranken oder fehlerhaften Beeren per Hand aussortiert, also „ausgelesen“

Die aufwändige Arbeit der Winzer wird reich belohnt: Fruchtsüße Weine zeigen viel Finesse mit geschmeidiger Restsüße und lebendigem Frucht-Säure-Spiel. Manche Exemplare können sehr lange gelagert werden und lohnen es mit überragender Komplexität. Im Gegensatz zu edelsüßen Weinen stehen bei fruchtsüßen Kreszenzen bei aller Süße die Fruchtaromen im Vordergrund. Das macht sie in ihrer kulinarischen Vielseitigkeit herrlich „harmoniesüchtig“. So unterstützen sie Desserts ebenso wie Käse und pikant-scharfe Gerichte wunderbar. Aber auch als „Solisten“ und Meditationsweine sind diese Weine einfach köstlich.

2020 wurde mit der Einführung des Neusiedlersee DAC in fruchtsüßer Variante dieser Weinkategorie erstmals Herkunftsschutz gewährt. Damit unterstreicht das Weinbaugebiet die große Bedeutung, die die Prädikatsweine vor Ort wie auch bereits seit Langem international haben.



## 8.10 EDELSÜSSE WEINE

Österreich ist berühmt für Prädikatswein-Spezialitäten in großer Vielfalt. Die edelsüßen Vertreter wie Beerenauslese, Trockenbeerenauslese bzw. Ruster Ausbruch DAC sowie Eiswein und Stroh- bzw. Schilfwein begeistern Weinliebhaber rund um die Welt. Durch eine Veredelung der Trauben auf unterschiedliche Arten erhalten diese Weine ihren einzigartigen Charakter.

### GESCHICHTE

Knapp 500 Jahre reicht die Geschichte der edelsüßen Weine in Österreich zurück - und dennoch sind sie alles andere als verstaubt.

Schon 1526 entstand die erste Trockenbeerenauslese im pannonischen Raum. Im Edelhof des Freiherrn von Leisser in Donnerskirchen wurde eine große Menge rosinenartig eingeschrumpfter Beeren geerntet und daraus ein exzellenter Wein gekeltert. 1653 erwarb Fürst Paul Esterházy mit dem Edelhof diese Kreszenz und ließ sie in kleine Fässer umfüllen. Immer wenn zu festlichen Anlässen Wein entnommen wurde, füllte man mit ausgekochten Kieselsteinen auf, um ein Oxidieren zu vermeiden. Der letzte Tropfen wurde im Jahre 1852 auf Burg Forchtenstein verkostet. Somit erfreute dieser legendäre Prädikatswein 326 Jahre lang Generationen von Genießern.

Eine Spezialform der Trockenbeerenauslese ist in der historischen Freistadt Rust am Westufer des Neusiedler Sees zu Hause. Der Ruster Ausbruch hat eine sehr alte Tradition, denn er wurde bereits Mitte des 16. Jahrhunderts nachweislich erzeugt. Im Jahre 1681 vollzog der Reichstag von Ödenburg mit der Urkunde vom 3. Dezember die Erhebung des Marktes Rust zur königlichen Freistadt. Dafür mussten die Ruster Bürger Kaiser Leopold I. (1640-1705) in „echtem und flüssigem Gold“ bezahlen, nämlich mit der ungeheuren Summe von 60.000 Gulden und der gesamten Jahresernte von 500 Eimern (das sind 30.000 Liter) Ruster Ausbruch.

Zwei relativ junge Vertreter edelsüßer Weine sind Eiswein und Stroh- bzw. Schilfwein: Bereits zur Römerzeit war deren Herstellung bekannt, geriet jedoch mit der Zeit in Vergessenheit. Strohwein dürfte das erste Mal vom 19. Jahrhundert bis ins 20. Jahrhundert in Österreich produziert worden

sein. Erst in den frühen 1980er-Jahren erlebte er eine Wiedereinführung durch burgenländische Winzer. Ähnlich erging es dem Eiswein: Erst 1971 wurde der erste seiner Art in Österreich nahe des Neusiedler Sees geerntet. Heute fiebern Winzer österreichweit kalten Winternächten entgegen, um die begehrte Rarität in Flaschen füllen zu können.

Bereits die traditionellen Süßweine fanden ihren Weg an die Fürstenhöfe Europas bis nach St. Petersburg. Heute erleben sie in moderner Form eine erfreuliche Renaissance und haben Liebhaber auf der ganzen Welt. Edelsüße Weine werden in allen Weinbaugebieten Österreichs von Niederösterreich (vor allem Eiswein), über Wien bis in die Steiermark hergestellt. Als Zentrum, speziell für Beeren- und Trockenbeerenauslese, gilt jedoch das Burgenland. Daher ist es nicht verwunderlich, dass es gerade dort seit 2020 sogar edelsüße Weine mit DAC-Herkunftsschutz gibt:

## RUSTER AUSBRUCH DAC

Mit Blick auf den Neusiedler See wachsen unweit des Stadtzentrums von Rust die Trauben für eine besondere Trockenbeerenauslese: den Ruster Ausbruch DAC. Vom Anbau über die Ernte, bei der die geeigneten Beeren händisch selektiert („ausgebrochen“) werden, bis hin zur Abfüllung geschieht alles innerhalb der Stadtgrenzen. Das Ergebnis ist ein konzentrierter, jedoch ausgewogener Wein, der der „Stadt der Störche und des edlen Weins“ alle Ehre macht.

## NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE (EDELSÜSS)

An der Ostseite des Neusiedler Sees liegt das gleichnamige Weinbaugebiet mit dem berühmten Seewinkel und seinen vielen Zicklacken (kleine Wasserflächen). Besonders hier sind die mikroklimatischen Voraussetzungen ideal für die Produktion von Süßweinen unter Mithilfe des Edelschimmelpilzes *Botrytis cinerea*. Vor allem jene aus der Sorte Welschriesling sind über die Grenzen hinaus bekannt.

## WUNDERSAME VEREDELUNG

Während fruchtsüße Weine ihre Süße aus der Reife der Trauben beziehen, sind bei edelsüßen Weinen Prozesse, die über die natürliche Vollreife hinausgehen, für den hohen Zuckergehalt und vor allem den einzigartigen Geschmack verantwortlich. Die Reduktion des Wassergehalts in der Traube ist dabei wesentlich, um die Aromen zu konzentrieren.

## BEERENAUSLESE & TROCKENBEERENAUSLESE

Was zunächst unglaublich klingt, ist bei näherer Betrachtung tatsächlich ein kleines Wunder: Weine der Kategorien Beerenauslese (BA) und Trockenbeerenauslese (TBA) bestehen aus Trauben, die bei der Ernte teilweise oder ganz mit Schimmel überzogen sind.

Wenn reife Weißweinbeeren unter günstigen Bedingungen vom Pilz *Botrytis cinerea* befallen werden, entwickelt sich die sogenannte Edelfäule. Das Wachstum des Pilzes muss durch feuchte Luft gefördert werden, gleichzeitig soll das Wasser aus den Beeren verdunsten. Dies trifft vor allem dort zusammen, wo im Herbst nach Frühnebel warme, trockene Tage folgen – beispielsweise im pannonischen Raum rund um den Neusiedler See, der durch seine große Wasserfläche eine temperatenausgleichende Wirkung hat. Zunächst bilden sich einzelne „Botrytis-Nester“ in den noch gesunden Trauben, dann werden immer mehr Beeren befallen. Der Pilz durchdringt die Beerenhäute, nährt sich von der Flüssigkeit und durch die Löcher verdunstet Wasser, sodass nach einiger Zeit der Großteil der Beeren rosinenartig einschrumpft. Die verbleibenden Inhaltsstoffe wie Zucker, Säure und weiterer Extrakt sind nun sehr stark konzentriert.

Bei der Ernte ist besondere Sorgfalt notwendig, meist müssen die Beeren im Weingarten in mehreren Lesedurchgängen selektiert werden, um das gewünschte Ausgangsmaterial für die Qualitätskategorien Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese bzw. Ruster Ausbruch DAC zu gewinnen.

Geduld verlangt auch die darauffolgende Arbeit im Keller: Je höher die Mostgradation (BA mind. 25 °KMW, TBA mind. 30 °KMW) und somit der natürliche Zuckergehalt im Most ist, desto schwieriger wird es für die Hefen, den Zucker in Alkohol umzuwandeln, sodass die Gärung mehrere Monate dauern kann.

## EISWEIN

Während andere bereits längst in Kellern vergären, warten die gesunden Trauben für Eiswein geduldig am Stock auf klirrend kalte Frosträchte. Denn erst bei einer Temperatur von  $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$  – und das über mehrere Stunden hinweg – gefriert das Wasser in den Beeren. Eiswein wird daher in der Nacht oder den frühen Morgenstunden gelesen.

Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand geerntet und anschließend sehr schonend gepresst werden. Nur so bleibt das Wasser als Eisklumpen zurück und der Saft steckt voller Zucker (Mindestmostgewicht  $25\text{ }^{\circ}\text{KMW}$ ), Aromen und weiteren Extraktstoffen. Je früher im Jahr Frost auftritt und je stärker er ist, desto zuträglicher ist es der Weinqualität, da die Traubengesundheit mit fortschreitender Zeit unter Druck gerät.



## STROHWEIN/SCHILFWEIN

Reife, gesunde Trauben werden auf Stroh, Schilfmatten oder an Schnüren über mindestens drei Monate hinweg getrocknet. Dadurch konzentrieren sich alle Inhaltsstoffe in den Beeren. Haben sie ein Mindestmostgewicht von  $25\text{--}30\text{ }^{\circ}\text{KMW}$  (je nach Trockenzeit) erreicht, sind sie bereit zur Kelterung. Edelfäule ist bei Stroh- oder Schilfweinen nicht gewünscht, daher müssen die Beeren regelmäßig untersucht und faule Exemplare händisch aussortiert werden. Voraussetzung für eine ideale Einschrumpfung der Trauben sind trockene, gut durchlüftete Räume – traditionell Dachböden oder heutzutage oft Folientunnel im Freien.

## AROMENSPIEL

Abseits der Süße weisen edelsüße Weine je nach Rebsorte und vor allem je nach Produktionsmethode eine Vielfalt an Aromen auf.

## BEERENAUSLESE & TROCKENBEERENAUSLESE

„Botrytis cinerea“ sind die Zauberworte, die die Aromen von Beerenauslesen und mehr noch von Trockenbeerenauslesen unvergleichlich machen. Die Weine sind dicht und konzentriert, ein angenehmes Süße-Säure-Spiel lässt sie gleichzeitig nicht zu üppig werden.

Die meisten der in Österreich kultivierten Reben eignen sich für die Gewinnung von Süßweinen: von Welschriesling , Chardonnay und Weißburgunder über die Frühsorte Bouvier (ein eifriger Zuckerproduzent) bis zu buketintensiven „Schmeckerten“ wie Muskateller, Muskat Ottonel, Traminer, Sauvignon Blanc oder Scheurebe (Sämling 88). Und auch aus Österreichs Wein-Flaggschiff Grüner Veltliner keltern manche Winzer hervorragende BA und TBA.



**HONIG**



**DÖRROBST**



**EXOTIK**



**„WEIHNACHT-  
LICHE“ AROMEN**



**KARAMELL**



**BRIOCHE**

## EISWEIN

Bei Eisweinen steht deutlich die Frucht im Vordergrund, begleitet von rassischer Säure. Konkrete Aromen sind abhängig von der verwendeten Rebsorte – meist Riesling, Grüner Veltliner, Traminer, Gelber Muskateller oder Scheuerrebe, eher selten auch rote Sorten wie St. Laurent, Zweigelt oder Merlot. Im Allgemeinen sind jedoch folgende Aromen typisch für diesen Weintypus:



**STEINOBST  
(PFIRSICH)**



**KERNOBST  
(BIRNE)**



**EXOTIK**



**KARAMELL**



**ZITRUS**

## STROHWEIN/SCHILFWEIN

Aufgrund der starken Trockenheit der Beeren sind Stroh- bzw. Schilfweine aromatisch zwischen Eiswein und (Trocken-)Beerenauslese anzusiedeln. Sie sind sehr dicht, jedoch durch ihre Säure gleichzeitig frisch. Beliebte Rebsorten für diese Art von Prädikatswein sind Scheurebe, Chardonnay, Traminer, Welschriesling, Zweigelt und Muskat Ottonel.



**STEINOBST**



**EXOTIK**



**HONIG**

## LAGERUNG & SERVICE

Der hohe Zuckergehalt in Süßweinen hat eine konservierende Wirkung. Daher eignen sich edelsüße Tropfen hervorragend für eine längere Lagerung im Weinkeller. Mit der Zeit werden sie komplexer, Tertiäraromen wie getrocknete Marillen oder Walnuss entstehen, wodurch die Weine weniger süß wirken. Zudem wird auch die Farbe immer intensiver.

Die ideale Serviertemperatur für Süßwein liegt bei ca. 10 °C, die Trinktemperatur entsprechend 2 °C darüber. Dadurch wird die Süße nicht übermächtig und die Aromen können sich optimal entfalten.

Dazu trägt auch die Form des Weinglases bei. Grundsätzlich sollten Dessertweine aus nicht zu großen Gläsern getrunken werden, die sich nach oben verjüngen. Diese Tulpen- oder Apfelform bündelt die Duftstoffe. Alternativ kann auch ein Universalglas zur Hand genommen werden.

## MEHR ALS NUR DESSERTWEIN

Für die Kombination von Wein und Speisen gibt es zwei Ansatzmöglichkeiten: Man achtet entweder auf komplementäre oder konträre Geschmackskomponenten. Klassischerweise verleihen edelsüße Weine also Nachspeisen wie flaumigem Kaiserschmarren, Apfelkuchen oder Crème brûlée den letzten Schliff. Süßliche Aromen in Wild und Geflügelleber werden gleichermaßen unterstützt.

Doch Gegensätze ziehen sich bekanntermaßen ebenso an. Daher gilt: Ist Schärfe im Spiel, nimmt ihr ein edelsüßer Wein die Spitze und vereint sich mit ihr zu einem Aromenerlebnis besonderer Tiefe. Beispielsweise wird die pikante Schärfe und Geschmacksintensität eines Blauschimmelkäses durch die elegante, geschmeidige Süße eines Prädikatsweins perfekt ausbalanciert. Und die asiatische Küche fordert geradezu nach aromatischen Süßweinen mit eleganter Struktur und balanciertem Frucht-Säure-Spiel.