

WENN GRÜNER VELTLINER GOLDGELB WIRD ...

«Das Wesen eines noblen Weines liegt gerade in der Fähigkeit zum Altern», schrieb der Arzt und Weinproduzent André Parcé (1921–1988) aus Banyuls-sur-Mer. Parcé, Gründungsmitglied der Académie Internationale du Vin, beobachtete, dass die einzelnen Stadien der Verwandlung umso langsamer durchschritten würden, je grösser ein Wein sei. Auch Österreichs Grüner Veltliner hat das Potenzial, sich über Jahrzehnte in der Flasche zum Bessern zu entwickeln. Dies zeigt eine Verkostung in Wien.

Text: Stefan Keller

- Keine Sorte wird in Österreich häufiger angebaut als Grüner Veltliner. Ihr Anbau ist allerdings rückläufig: zwischen 1999 und 2009 ging die Fläche um fast ein Viertel zurück. Die aktuellste Erhebung weist 13 500 Hektaren aus, was rund 30 Prozent der gesamten österreichischen Anbaufläche entspricht. Knapp die Hälfte der Hektaren liegen im Weinviertel. Grüner Veltliner aus diesem Gebiet erhielt 2003 als erster österreichischer Wein die Auszeichnung DAC zugesprochen (Districtus Austriae Controllatus). 2006 kam das Traisental dazu, ein Jahr später das Kremstal und 2008 das Kamptal. Der Engländer Jason Turner, der für die österreichischen Spar-Discountläden den Weineinkauf betreut, sagt: «Wir könnten uns das Leben einfach machen und nur Grünen Veltliner und Zweigelt in die Regale stellen. Dies sind die beiden Produkte, zu denen unsere Kundschaft blind greift.» Junger Grüner Veltliner aus einer namenlosen Produktion ist ein unkompliziertes Trinkvergnügen, zurückhaltend in der Säure, aber doch vif genug, dezent in der Aromatik, doch nicht so neutral, dass es langweilt, austauschbar, so dass man immer weiss, woran man ist. Junger Grüner Veltliner aus guten Lagen und mit handwerklicher Sorgfalt hergestellt zeichnen deutlicher: Pfirsichfrucht und Zitrusnoten wirken animierend, der Geschmack von weissem Pfeffer trägt zur Pikanz bei, und nicht selten klingt Mineralität an. Mit zunehmender Reife driften die Aromen der verschiedenen Abfüllungen auseinander, akzentuieren sich die Eigenarten der Herkunft, des Jahrgangs und des Handwerks – die Reife fächert auf. Selbst Weine mit bemerkenswert viel Restzucker beruhigen sich, und aus vielen Einzelteilen wird ein neues, mitunter harmonisches Ganzes. Das Zeitfenster, um mit Grünem Veltliner ein interessanten Trinkvergnügen zu erleben, ist gross.

Erst seit ein paar Jahren sind die Eltern der wichtigsten österreichischen Rebsorte bekannt. Im Rahmen der Recherchen zum 700-Jahre-Jubiläum der Ortschaft St. Georgen bei Eisenstadt gab es Hinweise zu einer alten Rebe, die in der ehemaligen Riede Veihtrift stand. Im Jahr 2000 wurde Vereinskassier Michel Leberl schliesslich fundig. «Die wenigen grünen Triebe waren kaum eine Hand lang und hatten nur daumennagelgrosse Blätter», erinnert sich der Winzer Hans Moser, der mit andern zusammen die Nachforschungen vorangetrieben hatte. Um welche Sorte es sich handelt, blieb vorerst im Dunkeln. 2003 kam die Bundesanstalt in Klosterneuburg ins Spiel. Die Untersuchungen durch den Genetiker Ferdinand Regner ergaben, dass es sich um einen Elternteil des Grünen Veltliners handelt, der durch eine Zufallskreuzung mit Traminer entstanden ist. Regner schlug vor, die Rebe nach dem Auffindungsort zu benennen: St. Georgen. Anfang 2011 sorgte ein Vandalenakt für Empörung, unbekannte Täter hatten den Rebstock zerschnitten. Im folgenden Mai schrieb «Der Standard»: «Nun trägt die Weinrebe sprichwörtlich den Keim der Hoffnung: Denn nach Monaten der Hege und Pflege gelang es, mehrere Austriebe heranzuziehen.» Wenn alles gut gehe, könne man in zwei, drei Jahren die ersten Trauben verkosten. Noch im selben Jahr wurde die Rebe zum Naturdenkmal erklärt. 2012 wurden in St. Georgen 400 Reben gepflanzt. Ferdinand Regner kam die Ehre des Spatenstichs zu. Im Festbericht steht: «Der Leithakalk brachte den erfahrenen Önologen und Rebgenetiker etwas ins Schwitzen.»

Im Februar 2014 war es dann so weit: Am Versuchsguthof Götzhof in Langenzersdorf konnten die ersten Weine aus der St. Georgener Rebe präsentiert werden, und der Antrag auf Zulassung als Qualitätsweinsorte wurde gestellt. ○



Reifer Grüner Veltliner vom Weingut F.X. Pichler aus der Wachau: Der 2007er Smaragd M (das M steht für «monumental») ist ein 18-Punkte-Wein mit grossem Potenzial.

2007 GRÜNER VELTLINER RESERVE MX ALTE REBEN

Weingut Taubenschuss, Poysdorf, Niederösterreich. Rund 60-jährige Rebstöcke, tiefgründiger Lössboden, ein Jahr Reifung auf der Hefe im grossen Akazienholzfass, Gesamtsäure: 5,4 Gramm, Restzucker: 11,6 Gramm, Vol.-%: 13

Strohgelb mit grünen Reflexen. Mittlere Intensität, kühle Aromatik, nussig. Schlanker Antrunk, cremig, präsen Säure, geschmei- diges Finale. Ein herrlich ausgewogener Wein von eleganter Struktur.

17/20 trinken –2025

1999 DAS BESTE VOM VELTLINER

Weingut Malat, Palt, Kremstal. Selektion bester Trauben aus den Rieden Höhlgraben (Urgestein) und Gottschelle (Löss), Gesamtsäure: 6,8 Gramm, Restzucker: 19 Gramm, Vol.-%: 13,5

Goldgelb. Reifes, mineralisches Bouquet, Würzigkeit, Unterholz. Frischer Antrunk, Schmelz, tragende Säure, kandierte Früchte, Orangen, langes, vielschichtiges Finale. Ein stoffiger, strukturierter Wein.

17/20 trinken –2022

1998 GRÜNER VELTLINER RIED STRASSER STANGL FASS 5 SOLIST

Kirchmayr Wein- und Sektkellerei, Weistrach, Kemptal. Trauben aus der lösshaltigen Lage Stangl, Saft in Fass 5 spontan vergoren, Wein sechs Monate auf der Feinhefe, Gesamtsäure: 6,6 Gramm, Restzucker: 12,2 Gramm, Vol.-%: 11

Strohgelb mit grünen Reflexen. Kühle Aromatik, Stachelbeeren, erdig, noch frisch wirkend. Schlanker Antrunk, Rhabarber, tragende Säure, erdiges, eher kurzes Finale. Ein ranker GV.

16/20 trinken –2018

1997 GRÜNER VELTLINER RIED KELLERBERG SMARAGD Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau

Noch unter dem Namen Freie Weingärtner Wachau im Handel, seit 2008 heisst der Betrieb Domäne Wachau. Lage Kellerberg mit den Urgesteinsböden ist für kräftige, mineralische Weine bekannt, Ernte im November, Kelterung im Stahltank, Ausbau bis im September im grossen Holzfass, Gesamtsäure: 6,1 Gramm, Restzucker: 1,5 Gramm, Vol.-%: 13,5

Strohgelb. Offenes, aromatisches Bouquet, reife Aprikosen, Mineralität. Nerviger Antrunk, enorme Frische, stoffige, filigrane Struktur, leichte Reifernote im langen Finale. Ein kraftvoller, straffer GV.

18/20 trinken –2025

1995 GRÜNER VELTLINER DIE LAGE

Weingut Setzer, Hohenwarth, Weinviertel. Heute 30-jährige Anlagen,

kalkreicher, sandiger Braunerdeboden, vergoren und ausgebaut im 2000-Liter-Eichenfass, Gesamtsäure: 6,5 Gramm, Restzucker: 2 Gramm, Vol.-%: 13,5. Strohgelb. Verhaltene Nase, kräuterig, verdeckte reife Fruchtnoten. Im Antrunk mittlere Fülle, Noten von Rhabarber, Pfeffer, reife Beerigkeit, mineralisches Finale. Angenehmer Wein, am Ende der Genussreife.

16/20 trinken –2018

1993 GRÜNER VELTLINER VINOTHEK

Nikolaihof Wachau, Mautern, Wachau. Gilt als ältestes Weingut Österreichs, zählt zu den Pionierbetrieben des biologischen Rebbaus, durch Demeter zertifiziert. Nach 15 Jahren Lagerung im grossen Holzfass 2008 abgefüllt. Trauben aus der Riede im Weingebirge mit Urgesteinsböden und Humusaufgabe, Gesamtsäure: 6,8 Gramm,

Restzucker: 5 Gramm, Vol.-%: 12,5. Strohgelb. Dezent, sehr klares Bouquet, feinfruchtig, mineralisch, Würzigkeit. Schlanker, rassiger Antrunk, feiner Schmelz, zarte Struktur, Mandarine, langer Nachhall. Ein exzellenter Weisswein voller Obertöne.

18/20 trinken –2028

1985 GRÜNER VELTLINER RIED LÖSSTERRASSEN

Weingut Manterhof, Gedersdorf/Brunn, Kremstal. Frost im Weinskandaljahr 1985 verursachte massive Ertragsreduktion und eine verzögerte Reifeentwicklung. Trauben von verschiedenen Lössterrassenanlagen in der Gemeinde Gedersdorf, Gesamtsäure: 6,7 Gramm, Restzucker: 1,3 Gramm, Vol.-%: 11,5

Goldgelb. Verhaltene Bouquet, Orangenze, Hefe. Schlanker Antrunk, wenig aromatischer Mittelteil, noch frisch, nussiges Finale. Ein gut ausbalancierter, schwächiger GV.

16/20 trinken

1983 GRÜNER VELTLINER RIED HUNDSCHUPPEN

Schlossweingut Malteser Ritterorden, Mailberg, Weinviertel. Seit 1969 von der Kellerei Lenz Moser bewirtschaftet. Sandige Südlage, einmonatige Lagerung auf der Feinhefe, Gesamtsäure: 6 Gramm, Restzucker: 1,6 Gramm, Vol.-%: 12,3. Goldgelb. Verschlussenes Bouquet, Petrolton, Wachs, Hauch nasser Wolle. Schlanker Antrunk, leicht herber Mittelteil, im Finale etwas ausgezehrt, über dem Zenit.

15/20 trinken

2005 GRÜNER VELTLINER D.U. Lesehof Stagård, Stein a.d. Donau, Wachau

Trauben aus der Lage Süssenberg, vorwiegend aus Schotter bestehend, bedeckt mit Lehm und Löss, Gesamtsäure: 5,3 Gramm, Restzucker: 2,8 Gramm, Vol.-%: 12
Mittleres Gelb. Verhaltene, etwas käsiges Bouquet. Am Gaumen mittlere Fülle, süsslicher Auftakt und Mittelteil, Caramel, warmes, recht langes Finale, sehr eigenwillig.
16/20 trinken –2017

2005 GRÜNER VELTLINER VINOHEK FÜLLUNG SMARAGD
Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau

Seit 1988 werden die reifsten Trauben (z.T. Botrytis) für die lagerfähige Vinohekfüllung selektioniert
Gesamtsäure: 4,7 Gramm, Restzucker: 5,2 Gramm, Vol.-%: 14
Goldgelb. Dezent, mineralische Bouquet, reife Beerennoten. Geschmeidiger, eleganter Antrunk, reife Säure im Mittelteil, kandierte Früchte, feine Würzigkeit im langen Finale. Ein weicher, harmonischer GV.
17/20 trinken –2025

2002 GRÜNER VELTLINER RIED KAMMERNER LAMM
Weingut Hirsch, Kammer, Kemptal

Ganztraubenpressung, anschliessend je 50 % Ausbau im Stahltank und im grossen Holzfass, Jahrgang 2002 war der erste Topwein des Weinguts mit Drehverschluss, Vol.-%: 13,5
Strohgelb. Verhaltene Bouquet, noch frische Fruchtnoten, Rhabarber. Schlanker Antrunk, weiche Textur, konzentrierter Mittelteil, langes Finale. Ein harmonischer, feingliedriger GV.
17/20 trinken –2018

2000 GRÜNER VELTLINER RIED HUNDSLEITEN
Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel

In der Ried Hundsleiten wechseln sich Flysch mit von Quarz durchsetztem Ton- und Sandgestein ab
Vergärung und Ausbau hälftig im Stahltank und im grossen Holzfass, Gesamtsäure: 6 Gramm, Restzucker: 3,1 Gramm, Vol.-%: 14
Goldgelb. Intensives Bouquet, Hefe, noch frische Fruchtnoten. Am Gaumen breiter, warmer Antrunk, Kompott, Aprikose, mittellanges Finale. Ein exzentrischer GV.
15/20 trinken

1999 GRÜNER VELTLINER RIED LOIBENBERG SMARAGD
Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau

Ried Loibenberg, Wachauer Spitzenlage, steht für kräftige, ausdrucksstarke Weine. Nach Süden ausgerichtet, Urgesteinshang, pannonisches Klima prägen den Wein, Gesamtsäure: 5,9 Gramm, Restzucker: 3 Gramm, Vol.-%: 13,5
Goldgelb. Dezent, Bouquet, Hauch von Rhabarber, Zitrus, sehr frisch. Saftiger Antrunk, Salzigkeit, ausgewogene Süsse und Säure, vielschichtiges, reichhaltiges Finale. Ein hervorragender, subtiler GV.
18/20 trinken –2029

2006 GRÜNER VELTLINER RIED ALTENBERG
Weingut Prechtl, Zellerndorf, Weinviertel

Lage Altenberg ist von Granitverwitterungsböden geprägt, im Stahltank ausgebaut, Gesamtsäure: 5 Gramm, Restzucker: 2,9 Gramm, Vol.-%: 13,5
Strohgelb. Bouquet reifer Früchte, Pfirsich, Würzigkeit. Üppiger Antrunk, cremig, breiter Mittelteil, warmes Finale. Ein heftiger GV.
16/20 trinken –2020

2006 GRÜNER VELTLINER DER WEIN VOM STEIN
Weingut Ludwig Neumayer, Inzersdorf ob der Traisen, Traisental

Heisser Sommer, doch ausreichend Niederschläge, Selektion verschiedener steiniger und magerer Weingärten, Gesamtsäure: 6,1 Gramm, Restzucker: 5,3 Gramm, Vol.-%: 13,7
Goldgelb. Offenes Bouquet, reife Äpfel, frisch. Saftiger Antrunk, mineralisch, reife Fruchtnoten, Apfelnoten, bereits sehr gereift, eventuell Flasche nicht in idealem Zustand.
16/20 trinken –2016

2006 GRÜNER VELTLINER FAMILIENRESERVE
Weingut Hiedler, Langenlois, Kemptal
50 bis 70 Jahre alten Reben, Trauben spontan vergoren, nach fünfjähriger Reifung auf der Vollhefe im grossen Akazienholzfass und monatlicher Bâtonnage ohne Schönung und Filtration abgefüllt, Gesamtsäure: 4,7 Gramm, Restzucker: 4,3 Gramm, Vol.-%: 14
Goldgelb. Mittlere Intensität, Botrytisnote, kandierte Früchte. Fülliger, warmer Antrunk, weich, kandierte Früchte, langes, reichhaltiges Finale. Ein üppiger GV.
17/20 trinken –2024

2006 GRÜNER VELTLINER AURUM
Weingut Josef Ehmoser, Grossweikersdorf, Wagram

Trauben aus einer Lage mit tiefem Lössboden, zehn Monate Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank und im grossen Holzfass, Gesamtsäure: 5,9 Gramm, Restzucker: 4 Gramm, Vol.-%: 14,5
Strohgelb. Offenes Bouquet, exotische Fruchtnoten, Hefe. Im Antrunk straffe Säure, Agrumen, Schmelz,

nussig, beeriges, saftiges und langes Finale. Ein expressiver GV.
17/20 trinken –2024

2006 GRÜNER VELTLINER RIED LOIBENBERG SMARAGD
Weingut Alzinger, Dürnstein, Wachau

Die nach Süden ausgerichtete Ried Loibenberg gilt als eine der besten der Wachau, geprägt vom kargen Gneisboden mit teilweise geringem Lössanteil, Gesamtsäure: 5,7 Gramm, Restzucker: 3 Gramm, Vol.-%: 14
Strohgelb. Dezent, Bouquet, mineralisch, frische Fruchtigkeit, Apfel. Dichter, geschmeidiger Antrunk, seidig, Würzigkeit, Fruchtsüsse, langes, feingliedriges Finale. Ein hervorragend austarierter Weisswein.
18/20 trinken –2026

2007 GRÜNER VELTLINER RIED HENGESBERG
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Niederösterreich
Lage Hengesberg am Ostrand von Klosterneuburg ist geprägt von Konglomerat-Verwitterungsböden mit Lösslehmauflage, nach mehrstündiger Maischezeit im Stahltank ausgebaut, Gesamtsäure: 5,4 Gramm, Restzucker: 3,9 Gramm, Vol.-%: 13

Strohgelb. Mittlere Intensität, florale und fruchtige Aromen, Hefe. Schlanker Antrunk, reife Säure, reife, aber frische Noten im Mittelteil und Finale. Ein transparenter GV.
16/20 trinken –2023

2007 GRÜNER VELTLINER RIED LAMM
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kemptal
Heisse, von kalkreichem Lehm Boden geprägte Lage,

nach dem Ausbau in heimischen 300-Liter-Akazien- und Eichenholzfässern zur Reifung mit der Feinhefe in ein 2500-Liter Fass umgefüllt, Gesamtsäure: 5 Gramm, Restzucker: 5 Gramm, Vol.-%: 13,5
Strohgelb. Intensives Bouquet, mineralisch, würzig, attraktiv. Am Gaumen dichter Auftakt, Schmelz, fülliger, warmer Mittelteil, konzentriertes, cremig-bitteres Finale. Ein mächtiger GV mit Potenzial.
17/20 trinken –2027

2007 GRÜNER VELTLINER TRADITION
Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg, Kemptal

Trauben aus Löss- und Sandlagen, ohne Entschleimung in ein Manhartsberger Eichenfass gefüllt und spontan vergoren, Abfüllung nach 18 Monaten, Vol.-%: 13,5
Strohgelb. Mittlere Intensität, mineralisch, kühl. Frischer, saftiger Antrunk, Salzigkeit, ausgewogener Mittelteil, angenehm trockenes Finale. Ein harmonischer, zugänglicher GV.
17/20 trinken –2023

2007 GRÜNER VELTLINER SMARAGD M
F.X. Pichler, Dürnstein, Wachau

Most im Stahltank vergoren, sechs Monate auf der Hefe im grossen rund 60-jährigen Fass ausgebaut, Gesamtsäure: 5,5 Gramm, Restzucker: 5 Gramm, Vol.-%: 14
Goldgelb; verschlossen, leicht animalisches Bouquet, kompakt; öliger Antrunk, stoffiger Mittelteil, pfeffrig, straffe, tragende Säure, langer, geschmeidiger Nachhall, eindrucksvoller GV mit grossem Potenzial.
18/20 trinken –2037