

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 einen 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 Kundenschaft 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 Grünen 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 fündig. «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 Auffindungsplatz 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 Versuchsgut 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, präsente Säure, geschmeidiges 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, Kamptal
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. 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 VINO THEK

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 Humusaufklage, Gesamtsäure: 6,8 Gramm,

Restzucker: 5 Gramm, Vol.-%: 12,5
Strohgelb. Dezentes, 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 Lösterrassenanlagen in der Gemeinde Gedersdorf, Gesamtsäure: 6,7 Gramm, Restzucker: 1,3 Gramm, Vol.-%: 11,5
Goldgelb. Verhaltener Bouquet, Orangenreste, Hefe. Schlanker Antrunk, wenig aromatischer Mittelteil, noch frisch, nussiges Finale. Ein gut ausbalancierter, schmächtiger GV.

1983 GRÜNER VELTLINER RIED HUND SCHUPFEN

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. Verschlossenes 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. Verhaltenes, 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 VINOTHEKFÜLLUNG SMARAGD

Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau
Seit 1988 werden die reifsten Trauben (z.T. Botrytis) für die lagerfähige Vinotheksfüllung selektiert
Gesamtsäure: 4,7 Gramm, Restzucker: 5,2 Gramm, Vol.-%: 14

Goldgelb. Dezentes, 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, Kammern, Kamptal
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. Verhaltenes 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 HUNDSEITEN

Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel

In der Ried Hundsleiten wechseln sich Flysch mit von Quarz durchsetztem Ton- und Sandgestein ab Vergärung und Ausbau häufig 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 ausgerichteter Urgesteinshang, pannonisches Klima prägen den Wein, Gesamtsäure: 5,9 Gramm, Restzucker: 3 Gramm, Vol.-%: 13,5
Goldgelb. Dezentes 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 idealen Zustand.
16/20 trinken -2016

2006 GRÜNER VELTLINER FAMILIENRESERVE

Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal
50 bis 70 Jahre alten Reben, Trauben spontan vergoren, nach fünfjähriger Reifung auf der Vollhefe im grossen Aka- zienholzfass 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 Gneis- boden mit teilweise geringem Lössanteil, Gesamtsäure: 5,7 Gramm, Restzucker: 3 Gramm, Vol.-%: 14
Strohgelb. Dezentes 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 TRADITION

Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg, Kamptal
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

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