



Wein

Grüne Fee

Von Peter Rüedi

Egal, wie heiss es noch wird», teilt uns Bordeaux-Crack (und retirierter Premiers-Juror) René Gabriel per E-Mail mit, «bei mir kommt kein Rosé ins Glas! Ausser allenfalls ein Laurent-Perrier Rosé. Mehrheitlich trinke ich eh Rotwein. Ausser in der Wachau. Da trinke ich nur Weisswein. Aber dafür auf hohem Niveau.»

D'accord, Meister, was die meisten Rosés betrifft. Als entschiedener Weissweinfan erlaube ich mir allerdings einen Einspruch. Die Weissen aus der Wachau sind grossartig, nicht nur die Superlative von Hirtzberger, Knoll, Pichler oder Prager. Alleinseligmachend sind sie nicht, oder doch nur so wie jeder grosse Wein im Moment seines Genusses. Westlich angrenzend an die Wachau liegt das Kremstal, dessen Weine, halten zu Gnaden, auch die Aufmerksamkeit eingeschworener Liebhaber roter Schwergewichte verdienen. Und einen Katzensprung nordwestlich davon sind wir im Kamptal und, inmitten davon, an seiner ersten Adresse Langenlois (nebst anderen Hotspots wie Schloss Gobelsburg, Strass im Strassertal oder Zöbing z.B.). Dortselbst, in Langenlois, arbeiten, um nur sie

zu nennen, die Cracks Philipp Bründlmayer und Fred Loimer, deren Rieslinge und Grüne Veltliner locker auf Augen- respektive Genuss-höhe ihrer Kollegen aus der nahen Wachau sind.

Fred Loimer hat 2006 damit begonnen, seine Reben auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umzustellen, und die befinden sich in den Lagen mit klingendsten Namen wie Käferberg, Spiegel, Steinmassl, Loiserberg, Dechant und, der berühmtesten von allen, Heiligenstein (der im Mittelalter noch «Höllstein» hiess) – jedenfalls ein ganz besonderer magischer Punkt mit Böden aus Wüstensandstein und vulkanischen Einsprengseln aus dem 270 Millionen alten Perm. Was wie viel von wo im schlichten Grünen Veltliner 2018 steckt, einer von Loimers Basisvarianten, ist sein Geheimnis.

Uns genügt, dass sie ein rundes Ganzes ist, ein überwältigend frisches Trinkerlebnis mit viel Finesse, intensiven Aromen von grünen Äpfeln, würzig und pfefferig, eine pointierte, aber nie ätzende Säure, die zusammen mit den Noten von Pfirsich, Zitrone, frischem Heu jeden von der Mühsal des Tages Flachgestreckten zum Leben erweckt. Das reinste Speed, ganz legal. Ein Wein, nicht für die Ewigkeit gebaut, versteht sich. Carpe diem, trinke diesen Loimer jetzt. Dessen Grüner Veltliner hätte auch dem alten Horaz gefallen. Übrigens: Natürlich macht Fred Loimer auch eine ganze Reihe von renommierten Lagenweinen. Sie machen sein Renommee unter Kennern aus. Ich teile deren Bewunderung. Dennoch scheint mir, die Klasse eines aussergewöhnlichen Winzers zeige sich nicht nur in schwachen Jahren (was 2018 gewiss nicht war, im Gegenteil), sondern auch bei seinen einfacheren Weinen.

Fred Loimer Grüner Veltliner Kamptal 2018. 12%.
Weinhandlung am Küferweg, Seon. Fr.17.20.
www.kueferweg.ch