



FLÜSSIGES GOLD

ÖSTERREICHS SÜSSWEINE

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.



ÖSTERREICHS FLÜSSIGES GOLD

Österreich ist berühmt für Süßweinspezialitäten in großer Vielfalt. Spätlese und Auslese (fruchtsüße Weine), Beerenauslese, Trockenbeerenauslese bzw. Ruster Ausbruch DAC* (edelsüße Weine) sowie Eiswein und Strohwein begeistern Weinliebhaber rund um die Welt.

Edelsüße Weine haben in Österreich eine lange Geschichte: 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.



**Vorschau – bei Redaktionsschluss befand sich die Verordnung zu Ruster Ausbruch DAC in der letzten Phase des gesetzlichen Umsetzungsverfahrens.*



SÜSSES SPIEL DER NATUR

Rund um den Neusiedler See ist das pannonische Klima in Verbindung mit der nötigen Luftfeuchtigkeit prädestiniert für große Süßweine. 320 Quadratkilometer Wasserfläche und die vielen kleinen Lacken im Seewinkel erzeugen ein Kleinklima, das in manchen Jahren die Edelfäule beinahe im Zeitraffer zulässt. Aber auch in anderen Weinbaugebieten sind hochedle Prädikatsweine zu finden.

Sie alle haben etwas gemeinsam:

Alkohol, Restsüße und Fruchtsäure fügen sich harmonisch zu einem vielschichtigen Mosaik zusammen. Solche Weine entwickeln sich über lange Zeit spannend weiter und haben eine große Lebensdauer. Oft werden die natürlichen Geschmacks-komponenten durch den Ausbau und die Lagerung im kleinen Holzfass ergäzt.

Reife Trauben schmecken süß. Aber wie kommt die Süße in den Wein? Wenn die Trauben im Herbst möglichst lange am Weinstock hängen, wird der natürliche Zucker in den Beeren konzentriert. Bei Spätlesen und Auslesen geschieht diese Konzentration meist ohne „Fremdeinwirkung“, während bei den edelsüßen Weinen eine „wundersame“ Veränderung in den Beeren zu beobachten ist.

Wenn reife Weißweinbeeren unter günstigen Bedingungen vom Pilz **Botrytis cinerea** befallen werden, entwickelt sich die sogenannte Edelfäule. Das Wachstum des Pilzes muss



WUNDER DER BOTRYTIS

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 ausgleichende 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 Extrakt werden sehr stark konzentriert.

Bei der Ernte ist besondere Sorgfalt notwendig, meist muss im Weingarten in mehreren Lesedurchgängen selektiert werden, um das gewünschte Ausgangsmaterial für die Qualitätskategorien **Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese bzw. Ruster Ausbruch** DAC zu gewinnen. Je höher die Mostgradation 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. Die große Mühe wird reich belohnt:

Die Weine verführen mit einzigartigem Duft und Geschmack. Das Wunder der Botrytis zaubert Honignoten, Trockenfrucht, exotische und „weihnachtliche“ Aromen hervor.

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“ zahlen, nämlich die ungeheure Summe von 60.000 Gulden und die gesamte Jahresernte von 500 Eimern (das sind 30.000 Liter) Ruster Ausbruch.

Diese traditionellen Süßweine fanden ihren Weg an die Fürstenthöfe Europas bis nach St. Petersburg. Heute erleben sie in moderner Form eine erfreuliche Renaissance. Seit 2020 ist „Ruster Ausbruch DAC“ sogar die erste geschützte Herkunftsbezeichnung Österreichs, die ausschließlich Süßwein vorbehalten ist. Ebenfalls 2020 wurde Neusiedlersee DAC auch für Süßweine (von Auslese bis Trockenbeerenauslese) geöffnet.



GEFRORENES UND GETROCKNETES

Um Eiswein zu erzeugen, ist meist viel Geduld nötig. Reife, nicht gefaulte Trauben warten am Rebstock auf die ersten Frostnächte. Erst ab etwa **minus sieben Grad**, und das über Stunden, gefrieren die Wasserkristalle in den Beeren. Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand geerntet und gepresst werden. Dadurch bleibt das Wasser als Eisklumpen in der Presse und nur der konzentrierte Most rinnt ab. Eisweine erkennt man an eleganter Frucht pikanz und rassischer Säure, auch die Sortenmerkmale sind noch präsent.

Das jüngste Kind der Prädikatsweinfamilie ist Stroh- oder Schilfwein. Die Art der Erzeugung ist seit der Römerzeit bekannt: Reife, nicht gefaulte Trauben werden drei Monate auf Stroh oder Schilf „luftgetrocknet“, dann gepresst und vergoren. Geschmacklich zwischen Botrytisweinen und Eisweinen, weisen Strohweine elegante Frucht auf, in der Regel aber weniger Säure.



War das Segment Süßweine früher oft ein Solo für den Welschriesling, und hier vor allem im burgenländischen Seewinkel, so ist das Sortenspektrum heute viel größer. Die meisten der in Österreich kultivierten Reben eignen sich für die Gewinnung von Süßweinen: von 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). Auch Riesling aus dem Donautal begeistert in kleinen Mengen. Und der Grüne Veltliner kann seine Qualitäten bei der Erzeugung von Eiswein ausspielen, wobei sich Großriedenthal am Wagram zu einem Zentrum entwickelt hat.



BANDBREITE DER SÜSSEN VERSUCHUNG

Liebhaber von Dessertweinen bevorzugen oft Cuvées aus verschiedenen Rebsorten, die für eine äußerst gelungene Abrundung des Geschmackserlebnisses sorgen können.



KULINARISCHES UND KREATIVES

Große Süßweine haben ungeahntes Potenzial, wenn es um ihren kulinarischen Einsatz geht. Klassisch – und auch am häufigsten – ist die Kombination mit Desserts, denn gerade die österreichische Mehlspeisenküche findet im hohen Prädikatswein einen kongenialen Partner.

Aber auch Geflügelleber – gebraten oder als Pastete und Terrine – verlangt nach Süßwein. Die pikante Schärfe und Geschmacksintensität eines Blauschimmelkäses – ob Roquefort, Stilton, Gorgonzola oder Ähnliches – wird durch die elegante, geschmeidige Süße eines Prädikatsweins perfekt

ausbalanciert. Und die asiatische Küche fordert geradezu nach aromatischen Ausleseweinen mit eleganter Struktur und balanciertem Frucht-Säure-Spiel.

Süßweine entfalten ihre Eigenschaften erst mit der richtigen Temperatur, als ideale Serviertemperatur gelten 10 Grad Celsius. Grundsätzlich sollten Dessertweine aus nicht zu großen Gläsern getrunken werden, die sich nach oben verjüngen. Diese Tulpen- oder Apfelform bündelt die Duftstoffe. Damit sich der Wein nicht zu rasch erwärmt, sollte auch nur eine kleine Menge eingeschenkt werden.





GROSSE JAHRGÄNGE

Es liegt in der Natur der Sache, dass sich die einzelnen Jahrgänge witterungsbedingt ganz unterschiedlich zur Erzeugung von Süßweinen eignen. Vor allem ist es nicht jedes Jahr möglich, Botrytisweine in größerem Ausmaß zu gewinnen.

Besonders viele Beeren- und Trockenbeerenauslesen konnten 2015, 2010, 2005, 2004, 2001, 1998, 1996 und 1995 eingebracht werden. Berühmte große Jahrgänge der Vergangenheit waren auch 1991, 1981, 1973, 1969 und 1963.

Im Gegensatz zu den „süßen“ Jahren konnte allerdings auch so manches „trockene“ Jahr brillieren: Auch wenn kaum Edelfäule auftrat, waren dafür Eisweinspezialitäten möglich, beispielsweise in den Jahren 2009 und 2003.



GESCHMACKS- RICHTUNGEN

Die Angabe des Restzuckergehaltes ist bei Qualitätswein aus Österreich – also auch für alle Prädikatsweine – zwingend vorgeschrieben.

► **Trocken**

bis 4 g/l oder höchstens 9 g/l Restzuckergehalt, wenn die Gesamtsäure nicht mehr als 2 g/l niedriger ist. Beispiel:
Ein Wein mit 8 g/l Zucker muss mindestens 6 g/l Säure haben, um als „trocken“ deklariert zu werden. Anders ausgedrückt als „Formel“: *Säure + 2 bis zur Höchstgrenze 9*

► Halbtrocken

Wenn der Wein die bei „trocken“ angegebenen Werte übersteigt, folgende Werte aber nicht überschreitet: 12 g/l oder 18 g/l Restzucker, sofern die Gesamtsäure höchstens um 10 g/l niedriger ist, als der Restzucker. Beispiel: Ein Wein mit mindestens 8 g/l Säure darf bis zu 18 g/l Restzucker aufweisen, um noch als „halbtrocken“ deklariert zu werden. Als „Formel“ ausgedrückt: *Säure + 10 bis zur Höchstgrenze 18*

► Lieblich

ist ein Wein, wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt. Das bedeutet, dass (je nach Säuregehalt) ein Wein zwischen >12 und 18 g/l Restzucker halbtrocken oder lieblich sein kann.

► Süß

ab 45 g/l Restzucker, unabhängig von der Säure



PRÄDIKATSWEINE IM WEINGESETZ

Prädikatsweine sind Qualitätsweine besonderer Reife und Lesart. Es gelten folgende Voraussetzungen:

- Hektarhöchstleistungsmenge von 9.000 Kilogramm Trauben bzw. 6.750 Liter Wein
- Anreicherung des Lesegutes ist nicht gestattet

- Süßung ist ebenfalls nicht erlaubt (Restsüße nur im Wege einer eventuellen Gärungsunterbrechung)
- Mindestalkohol von 5,0 % vol.
- Mostwäger-Bestätigung
(amtliche Kontrolle des Lesegutes)
- Staatliche Prüfnummer
- Eiswein und Strohwein dürfen mit keiner anderen Bezeichnung eines Prädikatsweines versehen sein (z. B. zusätzlich als Beerenauslese).



PRÄDIKATSTUFEN

► Spätlese

Mindestmostgewicht 19 °KMW, aus vollreifen Trauben

► Auslese

Mindestmostgewicht 21 °KMW, eine Spätlese aus sorgfältig ausgelesenen Trauben

► Beerenauslese

Mindestmostgewicht 25 °KMW, aus überreifen und/oder edelfaulen Beeren

► Eiswein

Mindestmostgewicht 25 °KMW, aus Trauben, die bei der Lese und bei der Kelterung gefroren waren

► Trockenbeerenauslese

Mindestmostgewicht 30 °KMW, Beerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren.

Trockenbeerenauslesen aus der Freistadt Rust dürfen als Ruster Ausbruch DAC auf den Markt kommen, wenn sie den genaueren Bestimmungen entsprechen.

► Strohwein

Strohwein oder Schilfwein ist Wein aus vollreifen und zuckerreichen Beeren, die vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder an Schnüren aufgehängt waren und deren Saft ein Mostgewicht von mindestens 25 °KMW aufgewiesen hat. Weist der Saft bereits nach mindestens zwei Monaten Lagerung ein Mostgewicht von 30 °KMW oder mehr auf, so kann bereits zu diesem Zeitpunkt die Kelterung vorgenommen werden.

 WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at
www.oesterreichwein.at, shop.oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.