

Meiningers

WEINWELT

SCHWEIZ SFR 12,60 · ÖSTERREICH € 6,90 · LUXEMBURG € 7,20 · ITALIEN € 8,00 · SPANIEN € 8,00

**JETZT
ZU KAUFEN!**

große Gewächse 2011

**RHEINHESSEN
GIBT GAS**

unge Winzer machen Furore

**GRAPPA
SPEZIAL**

aliens Edelbrand Nr. 1

**WAS SIND
EIGENTLICH
PIWIS?**

ANDALUSIEN

rischer Wind
on Spaniens Südküste

ÖSTERREICH:

MÄRCHENHAFTER AUFSCHWUNG

WEINVIERTEL-IKONEN FRITZ RIEDER & CO.

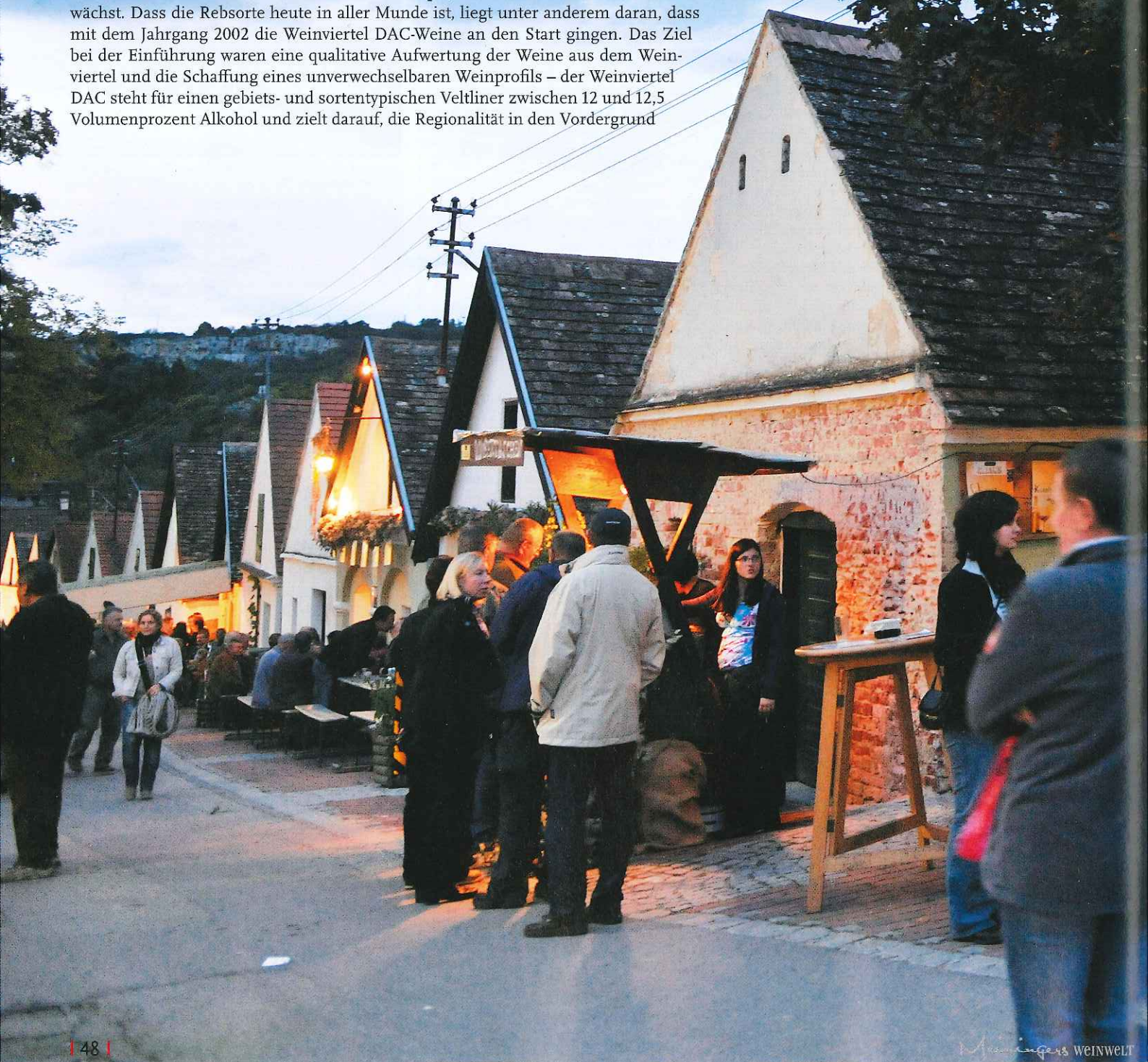


194868 906003

WEINVIERTEL IN BESTFORM

ZEHN JAHRE WEINVIERTEL DAC HABEN IHRE EINDEUTIGEN SPUREN HINTERLASSEN. EINE REISE DURCH DAS ÖSTERREICHISCHE ANBAUGEBIET VERSPRICHT EINBLICKE IN MODERNE WEINKELLER, WINZER MIT VISIONEN, INDIVIDUALISTEN UND ATTRAKTIVE TOURISMUSANGEBOTE.

Das Weinviertel ist nicht nur Österreichs größtes Weinbaugebiet, sondern es ist auch unverkennbar mit dem Grünen Veltliner verknüpft, der dort auf mehr als 8 500 Hektar wächst. Dass die Rebsorte heute in aller Munde ist, liegt unter anderem daran, dass mit dem Jahrgang 2002 die Weinviertel DAC-Weine an den Start gingen. Das Ziel bei der Einführung waren eine qualitative Aufwertung der Weine aus dem Weinviertel und die Schaffung eines unverwechselbaren Weinprofils – der Weinviertel DAC steht für einen gebiets- und sortentypischen Veltliner zwischen 12 und 12,5 Volumenprozent Alkohol und zielt darauf, die Regionalität in den Vordergrund



FOTOS: LOOK/FOTO PETER VON FLEBENT, MANFRED KLIMEK, MAURITIUS-IMAGES/IB/GÜNTHER FLEGAR, PRIVAT, WEINVIERTEL LANDKARTE; JF KARTHOGRAPHIE



zu stellen. Die Abkürzung steht für *Districtus Austriae Controllatus*.

Noch vor zehn Jahren nahm man das Weinviertel als eine etwas verschlafene Region zwischen Wien und der tschechischen Grenze wahr, in der die Uhren einfach noch langsamer tickten als anderswo. Heute blickt man auf eine Erfolgsgeschichte zurück: Mehr als 600 Weinbaubetriebe produzieren inzwischen DAC Weine, der Absatz der Flaschen steigerte sich auf 3,8 Millionen Flaschen im Jahr 2011 und auch der Export floriert. (Im Vergleich dazu produzierten 450 Betriebe noch im Jahr 2004 etwa 1,5 Millionen Flaschen.) Seit dem Jahrgang 2009 wird im Weinviertel auch eine DAC Reserve im Spitzenweinssegment angeboten, die mehr als 13 Volumenprozent Alkohol haben muss und mit ihrer kräftigen Stilistik oft das Aushängeschild eines Weinguts bildet. Jedes Weingut unterzieht sich strengen Qualitätsprüfungen und ab dem Jahrgang 2012 muss jeder Betrieb, der eine Weinviertel DAC Reserve führt, nach einem regionalen Qualitäts-Management-System zertifiziert sein. Die strengen Auflagen lohnen sich, denn nicht nur der Wein gewinnt weiter an Bedeutung, auch der Tourismus wird angekurbelt.

Wir beginnen unsere Tour von Wien aus und fahren zuerst ins nur 20 Minuten entfernte Stetten, wo eine der wichtigsten Persönlichkeiten des Weinviertels zu Hause ist: **Roman Pfaffl**. Er hat mit seinem Qualitätsanspruch nicht nur sein eigenes Weingut als Nummer eins positioniert, sondern animierte viele Kollegen, ihm zu folgen. Roman Pfaffl, den die Presse einstimmig als „Mr. Veltliner“ oder „Pfefferl-Pfaffl“ titulierte, begann seine Erfolgsgeschichte mit einem halben Hektar Rebfläche. Heute ist er in der ganzen Weinwelt nicht nur bekannt, sondern seine Weine

werden international geschätzt. 70 Prozent der Pfaffl-Weine werden exportiert, das Weingut mit Rebflächen im Weinviertel und im nahen Wien wächst stetig weiter. „Gerade werden unsere neuen Tanks in Betrieb genommen“, erfahre ich von Roman Pfaffl Junior bei der Kellerführung. „Das bedeutet ein Plus von 250 000 Litern.“ Pfaffl Junior ist 2004 ins Weingut eingestiegen und hat die Leitung im vergangenen Jahr übernommen. Während der Papa sich intensiv um die Weißweine gekümmert hat, setzt der 27-Jährige erfolgreich auf die Roten.

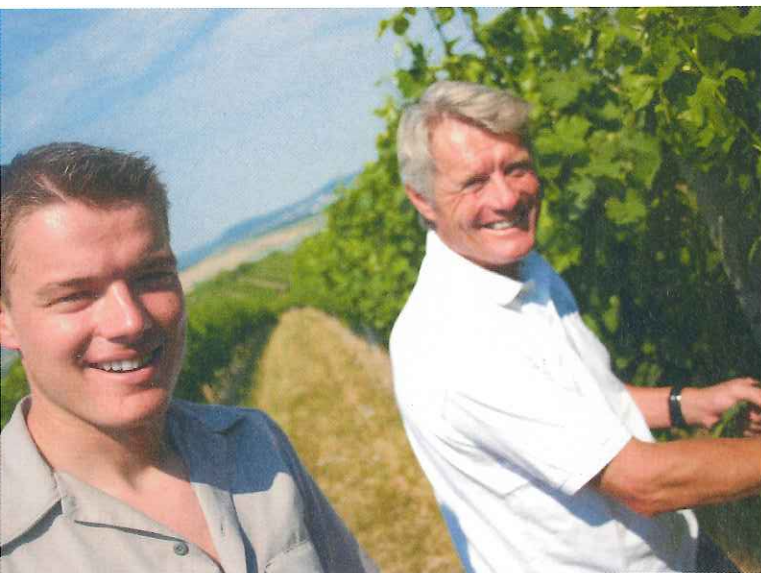
Zeitgemäß begeistert der Jungwinzer aber nicht nur mit seinen Weinen, sondern auch mit individuellem Marketing. Er agiert multimedial, ist nicht nur in den neuen Medien präsent, sondern tritt auch als „Schauspieler“ in verschiedenen Kurzfilmen auf, gedreht von einem professionellen Kamerteam, wie ich erfahre. Im Gespräch gibt er sich ebenso locker und charmant wie seine Eltern und spricht mit Begeisterung über seine Weine. Die Pfaffls schaffen es, extrem eigenständige Weine zu machen, aber auch Weine für den Mainstream daneben zu stellen. So gibt es seit 2010 einen Rosé, der sowohl als Essensbegleiter als auch als Sommerzischer eine gute Figur macht. Toll sind auch die beiden Wiener Weine, die Weißwein-Cuvée Wien 1 und der fruchtige Rote Wien 2 aus Zweigelt und Pinot Noir. Mein Favorit ist aber der Grüne Veltliner Goldjoch DAC Reserve aus dem Jahrgang 2009, der mit viel Schmelz, reifer gelber Frucht, getrockneter Mango und Kräutern, eindrucksvoller Würze, dem typischen „Pfefferl“ und mineralisch-salziger Art bezirzt. So kennt man die Pfaffl-Weine.

Eine Entdeckungsreise durch das österreichische Weinviertel ist wie eine Zeitreise durch

die Geschichte des Weinbaus. Neben den hochmodernen Weingütern mit top-ausgestatteten Kellern begeistern vielerorts die wunderschönen Kellergassen, die typisch für die Region sind. Über 1000 Kellergassen gibt es im Weinviertel, in einigen Orten werden Führungen angeboten, die dem Besucher die Kultur der Region näherbringen. Heute stehen viele „Dörfer ohne Rauchfang“, wie sie von Einheimischen genannt werden, unter Denkmalschutz und beherbergen statt Weinkellern und Presshäusern eher Weinstuben.

Unsere Rundreise geht weiter nach Hohenwarth zum **Weingut Setzer**, wo wir in der eleganten Proberstube am großen Tisch Platz nehmen. Kurzweilig lässt es sich mit Uli und Hans Setzer, die sich während ihres Studiums an der Weinbauschule Klosterneuburg kennengelernt haben, über die Weine und die Region plaudern. Hohenwarth ist eine der trockensten Regionen des Weinviertels, weshalb die Trauben kaum Botrytis entwickeln und lange am Stock reifen können. Hans Setzer baut aus Überzeugung alle Weine in Edelstahl aus, er möchte sein Terroir im Glas widergespiegelt haben. Dabei sind ihm laute Töne fremd: „Was ich nicht mag, ist „Las Vegas in the bottle“. Das hat mit großem Wein nichts zu tun“, konstatiert der Winzer aus Leidenschaft.

Von den 30 Hektar Rebfläche gehören 95 Prozent den weißen Sorten. Die Weine der Setzers verfügen über glasklare Art mit eleganter Frucht, Würze, Saft und vor allem Tiefgang. Aushängeschild ist der Grüne Veltliner 8000, der auf der besten Lage des Weinguts, der Riede Laa, wächst. Inspiriert aus dem Burgund wollten Uli und Hans Setzer mit hoher Stockdichte und geringen Erträgen große Weine machen und pflanzten vor 16 Jahren 8000 Stöcke (aus 35 Jahre alten Veltliner-



Top-Produzenten aus dem Weinviertel: Roman Pfaffl junior und senior



Uli und Hans Setzer produzieren glasklare Weine mit Tiefgang



Wunderschöne Reblandschaft: Im Weinviertel lässt sich Einiges entdecken

Reben veredelt) in der besten Lage des Betriebs auf Unterlagen aus Frankreich. Die Riede Laa ist ein reiner Südhang mit kalkhaltigem Boden. Heute vinifiziert er daraus die DAC Reserve 8000, deren Jahrgang 2011 sich sehen lassen kann. Der Wein duftet nach Kamille, Orangenblüte und Pfirsich, und gibt sich am Gaumen opulent mit Noten von Apfel, Pfirsich und Wiesenkräutern; dicht und klassisch-elegant. Eine weitere Besonderheit ist der Rote Veltliner, eine weiße Rarität,

aus der zwei fruchtige und sehr lebendige Weine produziert werden. Weine mit Eleganz und Klasse.

Danach geht's, am Fuße des Manhartsbergs (der das Weinviertel vom Waldviertel trennt) vorbei, weiter nach Rössitz, wo wir das **Weingut Ewald Gruber** besuchen. Auch Ewald Gruber gehört im Weinviertel zu den Vorantreibern, inzwischen ist hier die junge Generation am Ruder, die die Weine neu in

Szene setzt. Von den sechs Kindern von Ewald und Hermine Gruber arbeiten drei im Weingut und kümmern sich um die stattlichen 80 Hektar Rebfläche. Ewald Junior, der Erfahrungen in Australien und Neuseeland sammelte, ist für den Keller zuständig, Christian für den Weingarten und Maria für das Marketing. „Man muss die Leute dazu bringen, dass sie zusammen etwas bewegen. Jeder für sich alleine schafft das nicht“, ist die Devise der Geschwister. Und da geht es nicht



Ewald, Maria und Christian Gruber führen ihr Weingut mit Leidenschaft



„Meine Stärke liegt im Weißweinbereich“, so Phillip Zull

Wahrzeichen aus dem Weinviertel: eine typische Kellergasse

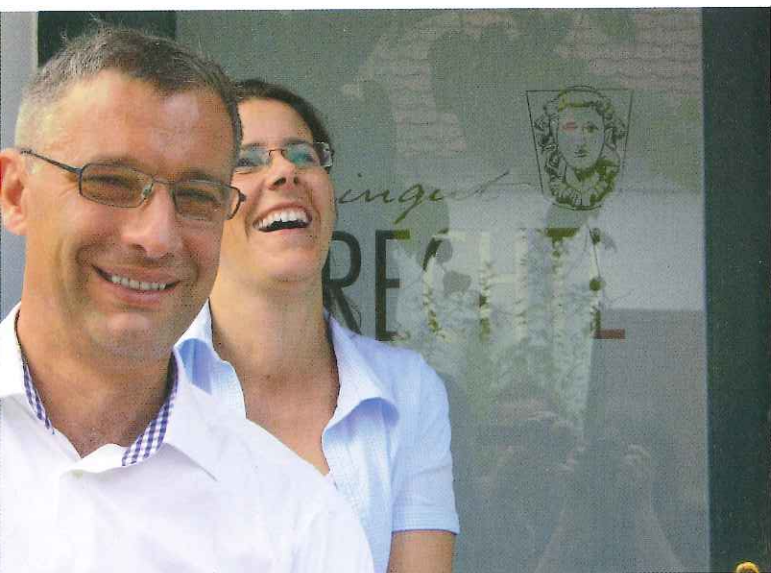


nur um den Familienbetrieb, sondern auch um die gesamte Region und den Zusammenhalt der neuen, dynamischen Winzergeneration des Weinviertels.

Zum Weine probieren nehmen wir im wunderschönen Innenhof des Weinguts Platz. Der Oleander blüht, die Sonne scheint und es herrscht absolute Wohlfühlstimmung. Die Weine der Grubers sind sehr offen und zugänglich und daneben sehr konzentriert,

spiegeln aber auch ihr jeweiliges Terroir wider. „Wichtig ist, dass jede Sorte auf dem Boden wächst, der am besten zu ihr passt“, erklärt Ewald Gruber. Imponiert hat mir aus der Kollektion der 2009 Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner Juliusberg von Schloss Maisau, der extrem konzentrierte Aromen von Kamille und Mango, Aprikose und Bananenchips birgt und im Mund gelbe Frucht, gute Kräuterwürze mit salzig-mineralischer Art vereint. Sehr lang und konzentriert.

Wer Röschitz wieder verlässt, ohne den Weberkeller anzuschauen, verpasst etwas Kurioses. In einem 200 Jahre alten Keller, einem ehemaligen Presshaus, kann man eine individuelle Lehm bildhauerei bewundern. An den Gewölbewänden lassen sich Bildnisse griechischer und römischer Mythologie ebenso bestaunen wie ein Bildnis von Konrad Adenauer neben dem des österreichischen Bundeskanzlers Figl, man findet Mozart, Beethoven, Schubert sowie verschiedene Feldherren. Der Urgroßvater des



Bei Petra und Franz Prechtl sind Besucher herzlich willkommen



Herbert Studeny zählt zu den aufstrebenden Winzern des Weinviertels

heutigen Besitzers kam auf die Idee, dem Gewölbe ein Gesicht zu verleihen und so kam ein Bildnis zum anderen.

Richtung Retz geht's weiter, wo die Windmühle, das Wahrzeichen der Stadt, schon weithin sichtbar ist. Die Weinstadt selbst hat einen malerischen Stadtkern, allein das Flanieren über den Marktplatz mit seinen historischen Bauten ist attraktiv und entspannend. Besonders interessant ist eine Führung durch das weitverzweigte Labyrinth des „Retzer Erlebniskellers“. Auf einer Gesamtlänge von über 20 Kilometern lässt sich der unterirdische Weinkeller erkunden. Was Geologen aus der ganzen Welt erstaunt: Der Keller wurde bis zu 20 Meter tief in den Meeressand gegraben. Laut einem Statut von Kaiser Friedrich III. aus dem Jahr 1458 durfte jeder Bürger von Retz mit Wein handeln und da es in den unterirdischen Kellern eine konstante Durchschnittstemperatur von 10 bis 12 Grad hat, lagerte der flüssige Schatz hier bestens. Drei Millionen Liter Wein sollen hier zu Kaisers Zeiten gelagert worden sein.

Wer sich mit Weinen eindecken möchte, kann das im Weinquartier Retz tun. In der größten Gebietsvinothek Niederösterreichs werden 300 Weine von 50 Winzern aus dem Weinviertel zu Ab-Hof-Preisen angeboten. Auch kulinarisch lohnt eine Rast im schönen Retz. Zum Beispiel im Weinschlössl, wo man sich auf gehobenem Niveau in modernem Ambiente verwöhnen lassen kann.

Dass mehrere Generationen gemeinsam erfolgreich an einem Strang ziehen können, stellt **Familie Zull** in Schrottenthal mit jedem Jahrgang unter Beweis. Seit vielen Jahren sind die Weine der Zulls eine sichere Bank. Wir nehmen auf der knallroten Sitzbank im verglasten Verkostungsraum auf dem Weingut Platz und erleben das Motto hautnah: „Wein soll Spaß machen. Wir produzieren Weine fürs Leben und keine Sammlerstücke!“ Vater Werner und Sohn Phillip arbeiten Hand in Hand: „Die Eltern haben sich das Image mehr über den Rotwein aufgebaut“, berichtet Philipp Zull. „Doch unsere Stärke liegt im Weißweinbereich, zudem wird einfach heute mehr Weißwein getrunken“, erfahre ich. Daher wurde der Weißweinanteil von den 18 Hektar Rebfläche auf 70 Prozent angehoben. Als leichten Einstieg gibt es im Sortiment die Linie Lust & Laune, die mit dem buntgestreiften Etikett die Zielgruppe auf den ersten Blick erreicht, daneben stehen die Schrottenthaler Klassik-Weine und die limitierte Spitze. „Ich will österreichische Weine machen“, so Philipp Zulls Anliegen. Dass er große Weine produziert, zeigt die Cuvée Schrottenthal 9 aus Zweigelt, Merlot und Sauvignon Blanc, die 15 Monate im Holz ausgebaut wurde. Eine „Whow-Cuvée“, die nach frischen Beeren duftet und dabei kühl-würzige Eleganz mitbringt. Das Tannin fein einge-

bunden, verspricht der vielschichtige Wein bei Beerensaft und kühler Eleganz ein langes Leben. Ein großer Wein, dem man den Qualitätsanspruch der Macher anmerkt.

Bei den **Prechtl** will man am liebsten einziehen, so gemütlich ist es auf dem Weingut. Herzlich werden wir von Petra und Franz Prechtl empfangen und nehmen erst mal in der großen offenen Küche Platz. In jeder Ecke gibt es etwas zu entdecken, was daran liegt, dass Petra Prechtl sich den Wunsch erfüllt hat, einen Kaufladen zu betreiben. Jeden Samstag von April bis Weihnachten öffnet ihr „Sommerladen & Café“ und zieht viele Besucher an. „Viele kommen inzwischen regelmäßig“, berichtet die quirlige Petra Prechtl. Neben den Accessoires, die die Räumlichkeiten überfluten und die sie aus Holland bezieht, gibt es nämlich köstliche selbstgebackene Kuchen, Kaffee und Deftiges wie in Veltliner gekochte Würste oder Käseplattchen. Auch der Weinverkauf floriert dadurch. Stagnation ist den beiden fremd, das Weingut wird gerade erweitert und ich bin gespannt, was sich beim nächsten Besuch alles getan haben wird.

Auch hier ist der Weißweinanteil gestiegen, „von unseren 17 Hektar gehören nur noch zehn Prozent dem Rotwein“, berichtet Franz Prechtl. Er ist überzeugt, dass Weinviertel DAC viel gebracht hat. „Im Vorfeld gab es riesen Diskussionen, inzwischen hat der Erfolg aber allen Recht gegeben“, ist er überzeugt. „Vom schlafenden Riesen zum erfolgreichen Anbaugebiet“, so beschreibt er die Entwicklung des Weinviertels. Dass bis heute über die Gesetzmäßigkeiten diskutiert wird, versteht sich von selbst. Die Prechtls machen authentische Weine mit Seele und Tiefgang, die so sind, wie die ganze Familie. Mir gefällt der 2011 Grüner Veltliner DAC Äußere Berge Reserve vom Urgestein, der nach gelbem Steinobst und Orangenblüte duftet und der sich am Gaumen mineralisch mit viel Schmelz und Aprikosenfrucht präsentiert.

Ein weiterer Betrieb aus dem Retzerland macht mit seinen Weinen auf sich aufmerksam, so ist unser nächstes Ziel Obermarkersdorf. Auf dem modernen Weingut aus Beton, Holz und Glas empfängt uns ein etwas angespannter **Herbert Studeny**. Er will am Abend nach London fliegen und findet seinen Pass nicht: „Ich bin es gewohnt, dass immer was passiert“. Beim Weine probieren fiebern wir mit ihm und die Weine sprechen eh für sich selbst: knackige, gelbfruchtige Veltliner, teils mit Holzeinsatz, duftige Rieslinge, kräuterbetonte Weißburgunder und ein schmelziger Sauvignon Blanc lassen erkennen, dass Studeny ein Meister seines Fachs ist.

Als der Pass wieder aufgetaucht ist, erklärt er deutlich entspannter, dass er zudem ein großer Verfechter der Rebsorte Portugieser

Bernard-Massard

SEKTKELLEREI



Natürlich Flaschengär

Die Sektvielfalt der Traubensektkellerei BERNARD-MASSARD reicht vom Crémant aus Mosel bis zum Rieslingweinspekt aus klassischen Chardonnay oder Weißburgunder-Trauben hin zur Sekteigenmarke mit individuellem Etikett ... Auch noch werden die Spitzenweine individuell in der Flasche verpackt und in den Gewölbekellern

dem historischen Palais Pillishof zur Reife gelagert.

Der neue Katalog 2012/2013 ist da. Bitte anfordern!

www.bernard-massard.com

Bernard-Massard

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54290
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - info@bernard-massard.com



Fritz Rieder macht druckvolle
Veitliner und weltklasse Süßweine



Monika und Helmut Taubenschuss gehören seit Langem zu den Ton-
angebenden Betrieben im Weinviertel



Mit ihrer Spitzen-Kollektion sorgen Marion und
Manfred Ebner-Ebenauer für frischen Wind

ist und 40 Jahre alte Weingärten von der Rebsorte besitzt. Der 2011 Blauer Portugieser Selektion kommt mit Kräuteraromatik, dunklen Beeren und Himbeere und birgt am Gaumen Lakritz, Schokolade und Beerensaft. Herbert Studeny gehört zu den jungen, aufstrebenden Winzern, von denen man noch Einiges hören wird.

Auf der Fahrt gen Osten planen wir noch einen kurzen Stopp auf Schloss Mailberg ein, das sich seit 1146 im Besitz des Souveränen Malteser Ritterordens befindet und heute ein land- und forstwirtschaftlicher Betrieb ist. Im Innenhof des beschaulichen Anwesens lädt das Schlossrestaurant zum Bleiben ein, Gästezimmer stehen auch zur Verfügung. Von hier aus kann man wunderbar auf dem Weinwanderweg wandern und die Landschaft genießen. Erholung pur.

„Das Weinviertel ist ein Gebiet auf den zweiten oder dritten Blick“, sagt derweil **Fritz Rieder**, den die Weinwelt als Weinrieder kennt.

„Ist aber auch gut so, denn dann haben wir noch Entwicklungspotenzial nach oben“, grinst er verschmitzt. In ein Schema pressen lässt sich Fritz Rieder nicht. Jeder, der ihn kennt, weiß das. Er ist in allen Belangen extrem: Für seine Trauben gilt, dass sie extrem lange am Stock hängen, im Keller gilt extrem schonende Verarbeitung und minimaler Einsatz von Kellertechnologie. Und wenn er über seine Weine spricht, wird er niemals müde und lässt so manches Essen kalt werden, sei es noch so gut. Die Weine sind sein Ein und Alles und sein extremer Einsatz wird belohnt: Sie werden in der ganzen Welt getrunken und sind in der Top-Gastronomie gelistet. Das „Spago“ in Beverly Hills gehört ebenso dazu wie „The Fat Duck“ in London, das auch schon mal Trauben aus der Riede Schneiderberg für ein Galadinner einfliegen lässt, wenn sein Eiswein aus der Lage zum Dessert kredenzt wird. Über die Süßweine hat sich der Winzer aus Leidenschaft auch sein Renommee aufgebaut („Basisweine sind nicht meine Welt“), inzwischen wird ein Großteil seiner

Weine weltweit exportiert. Sohn Bernhard baut gerade den asiatischen Raum aus. 18 Weine hat Fritz Rieder im Portfolio, allesamt dicht und opulent und enorm spannend. Schier unendlich erscheint mir der 2010 Riesling Kugler, der intensiv nach Weinbergpfirsich, Akazienblüte und Apfel duftet und sich am Gaumen mit Frische und Kraft, einem Hauch von Akazienhonig, Limette, Ananas, Papaya und aufregender Würze präsentiert. Extrem gut halt.

Von ähnlichem Kaliber ist **Monika Taubenschuss**, die uns im neu gestalteten Innenhof des Weinguts im lebendigen Städtchen Poysdorf empfängt. Hier gibt es Einiges zu entdecken: Ein Brunnen aus einer alten Traubenpresse, ein alter Taubenschlag, der den Weingutsnamen repräsentiert und einige künstlerisch gestaltete Tauben bilden nur einige der Blickfänge. Man merkt schnell, dass Besucher hier willkommen sind. „Das Weinviertel hat lange geschlafen“, berichtet Monika Taubenschuss, die auch Vorstand



TIPPS WEINVIERTEL

DIE WINZER
Weingut R&A Pfaffl
A-2100 Stetten
☎ +43 2262 673423
www.pfaffl.at

Weingut Setzer
3472 Hohenwarth 28
☎ +43 2957 228
www.weingut-setzer.at

Weingut Ewald Gruber
3743 Röschitz
☎ +43 2984 2765
www.gruberwein.at

Weingut Zull
2073 Schratthal 9
☎ +43 2946 8217
www.zull.at

Weingut Prechtl
2051 Zellerndorf 12
☎ +43 2945 2297
www.prechtl.at

Weingut
Herbert Studeny
2073
Obermarkersdorf 174
☎ +43 2942 8252
www.studeny.at

Weingut Weinrieder
2170 Kleinhadersdorf
☎ +43 2552 2241
www.weinrieder.at

Weingut Taubenschuss
2170 Poysdorf
☎ +43 2552 2589
www.taubenschuss.at

Weingut
Ebner-Ebenauer

2170 Poysdorf
☎ +43 2552 2653
www.ebner-ebenauer.at

Weingut Schwarzböck
2102 Hagenbrunn
☎ +43 2262 672740
www.schwarzboeck.at

WEIN KAUFEN
Gebietsvinothek
Retzer Land
2070 Retz
☎ +43 2942 3711-405
www.althof.at

Weinmarkt Poysdorf
2170 Poysdorf
☎ +43 0 2552/20371
www.poysdorf.at

**FEIN ESSEN
UND ÜBERNACHTEN**
Hotel Althof
2070 Retz

reservierung@althof.at

Retzer Weinschlössl
2070 Retz
☎ +43 2942 20222
info@retzer-weinschloessl.at

Schlosshotel Mailberg
2024 Mailberg 1
☎ +43 2943 30301
reservierung@schlosshotel-mailberg.at

Hotel Veitlin
2170 Poysdorf
☎ +43 2552 20606
[info@hotelveitlin](mailto:info@hotelveitlin.at)

INFOS
Weinkomitee
Weinviertel
www.weinviertel.dac.at

des Tourismusvereins ist. „Doch erfreulicherweise gehen die Zahlen bergauf.“ Man zählt mehr Übernachtungen und auch positive Entwicklungen am Weinmarkt. Dazu tragen diverse Kulturevents im Veltlinerstädtchen Poysdorf bei. Noch bis Ende September läuft zum Beispiel der „Jazz & Wine Summer“ und im kommenden Jahr wird die Niederösterreichische Landesausstellung unter dem Motto „Brot und Wein“ in Asparn an der Zaya und in Poysdorf stattfinden.

Das Weingut von Monika und Helmut Taubenschuss gehört zu den Pionierbetrieben des Weinviertels; hier wurde bereits 1942 begonnen, Wein in Flaschen abzufüllen. Und auch heute noch sind die Weine mit den Künstleretiketten bei Weinliebhabern gefragt. Helmut Taubenschuss bildet den ruhenden Pol des Duos und gibt auch seinen Weinen alle Zeit, die sie bis zur Reife brauchen. Er lässt sich nicht beirren, und wenn für ihn die Qualität nicht stimmt, wird der Wein erst gar nicht abgefüllt. Inzwischen arbeiten auch die Söhne Markus und Thomas mit im Betrieb. Die Kollektion, die nach Tauben kategorisiert ist, kann sich sehen lassen. Die Weine sind allesamt frisch, individuell und zeichnen sich durch lange Lagerfähigkeit aus. So ist der MX Alte Reben aus dem Jahrgang 2006 mit seiner salzig-mineralischen Art und Aromen von getrockneter Mango, gelber Frucht und extrem saftigen Mundgefühl mit Pfirsichnoten, Dörrobst, Banane, Nuss und tollem Schmelz gerade ideal.

Für frischen Wind sorgen indes **Marion und Manfred Ebner-Ebenauer**. „Manfred hat erst BWL studiert und wollte den

Betrieb der Eltern lange Zeit nicht übernehmen. Dann hat er von einer auf die andere Woche entschieden, das Weingut doch zu übernehmen“, berichtet Marion Ebner-Ebenauer. Die beiden Weinenthusiasten vereint die Liebe zum Wein; 2007 haben sie geheiratet und den neuen Doppelnamen gleich als Weingutsnamen eingesetzt. Der Qualitätsanspruch der beiden ist hoch und zieht sich vom Weingarten bis zum endgültigen Produkt und von der Flaschenausstattung bis zum Marketing. Das Weingut wird gerade umgebaut und ist gerade eine riesige Baustelle. Überall hämmert und sägt es, doch die beiden wirken recht gelassen. „Wir sind Hobbyköche und freuen uns schon auf unsere Showküche“, freut sich Marion Ebner-Ebenauer, die die Weinakademie in Rust besucht hat und danach als Gastronomieleiterin bei Wein & Co. gearbeitet hat.

Die Marketing Erfahrung kommt ihr heute zugute und ihre Kontakte ebenfalls. 70 Prozent der Produktion werden bereits exportiert, die Rebfläche von sieben auf 15 Hektar angehoben. Bei der Vinifikation schwören beide auf Spontangärung und Battonnage. Heraus kommen elegante, dichte Weine, die große Trinkfreude vermitteln. Mit der Stilistik folgen sie nicht der typischen Weinviertler Machart, doch beide sind der Meinung, dass die Burgunder neben den Veltlinern super-gut in die Region passen. Mir gefällt der 2009 Pinot Noir aus der Premiumlinie Black Edition, der mit Brombeer- und Himbeeraromen sowie Orange und Grapefruit schmeichelt und sich am Gaumen sehr Pinotfruchtig mit kühler Würze und pfeffrigem Abgang ins Gedächtnis prägt. Hochwertig und edel.

Unsere Tour im Uhrzeigersinn einmal durchs Gebiet endet bei den Schwarzböcks in Wien nahen Hagenbrunn. Eine letzte Fahrt durch die Weingärten zeigt noch einmal, wie schön es im Weinviertel ist und wie



Anita und Rudolf Schwarzböck begrüßen ihre Gäste in der modernen Vinothek ihres Weinguts

gepflegt die Weingärten der Schwarzböcks sind. **Anita und Rudolf Schwarzböck** gehören zu den Winzern, die sich in den vergangenen zehn Jahren beharrlich an die Spitze vorgearbeitet haben. Das liegt zum einen an der Naturverbundenheit der beiden und der nachhaltigen Bewirtschaftung der Weingärten, zum anderen auch an der modernen Ausstattung und dem Auftreten des charmanten Winzerehepaars. Besuchen Sie das neue, geschmackvoll eingerichtete moderne Weingut mit der angeschlossenen Vinothek, in der regelmäßig Weinevents veranstaltet werden und probieren Sie dort die Weine. Die werden Ihnen gefallen. Zum Beispiel die 2011 Weinviertel DAC Reserve vom Fytsch, die mit einem Hauch von weißem Pfeffer, sehr mineralisch mit Aromen von weißen Früchten, Exotik und vielen Kräutern Lust auf den ersten Schluck macht; am Gaumen gibt sich der Wein dann druckvoll, fruchtbetont mit gelber Frucht und Weinbergspfirsich mit gut eingebundener Säure. Ganz Weinviertel. **D** Ilka Lindemann

ES[®]
Generalagentur
Sorrentino
Exclusive
Vertretungen

ALLEGRI
ANTICHI BORGHI
ARNALDO CAPRAI
BERLUCCHI
CACCIA AL PIANO
CANTINA BOLZANO
CANTINA DI MONTALCINO
CANTINA TOLLO
CASTELLI DEL DUCA
CONTINI
CORTE GIARA
DA VINCI
DI MAJO NORANTE
DONNAFUGATA
FALESCO
FANTINEL
FEUDO ANTICO
FONTANAFREDDA
GAROFOLI
JACOPO BIONDI SANTI

LA MERIGLIA
LEONARDO DA VINCI
LIBRANDI
MACULAN
MEDICI ERMETE
POGGIO AL TESORO
POGGIO POLLINO
SAN LEONINO
SAN POLO
SERAFINI & VIDOTTO
SUAVIA
TENUTA IL GREPPO
TERRE DE' PRIORI
TORREVENTO
TRE ROSE
VAL DI SUGA
VILLA MATILDE
VISCONTI
VITICOLTORI PONTE

TORREVEN

