

Österreich erlebt sein rotes Wunder: Spitzenweine aus großen Jahrgängen

Dass Österreichs Weißweine Weltklasse sind, ist keine Neuigkeit. Doch in den letzten Jahren sind ihnen Österreichs Rote dicht auf den Fersen und haben mit internationalen Top-Bewertungen Schlagzeilen gemacht. Kein Wunder, reiht sich seit 2015 fast nahtlos ein Spitzenjahrgang an den nächsten. Aus Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent & Co. sind saftige und reife Rotweine voll Frucht und typisch österreichischer Frische entstanden.

Es gibt viele Faktoren, die einen guten Rotwein ausmachen, aber einer der entscheidendsten ist das Klima. Umso besser für Österreich, denn seit 2015 waren die Jahrgänge außergewöhnlich günstig. Durch die warmen Sommer- und goldenen Herbstmonate konnten die Trauben in den klassischen Rotweingebieten – Burgenland, aber auch Carnuntum und Thermenregion – optimal reifen. Das ermöglichte es den Winzer*innen, das volle Potenzial ihrer Rebsorten und Terroirs auszuschöpfen und Rotweine von außergewöhnlicher Kraft, Struktur und Geschmackstiefe zu produzieren. Gleichzeitig sorgten ausreichende Niederschläge und kühle Nächte in der Reifephase für die typische Frische, die Österreichs Weine einzigartig macht. So entstanden Rotweine, die nicht nur kraftvoll und körperreich sind, sondern auch elegant und voller Finesse. Das gilt für reinsortige Rotweine gleichermaßen wie für Cuvées.

Samtiger Roter mit feiner Würze

Spricht man über österreichischen Rotwein, muss man beim Zweigelt (Rotburger) beginnen. Auf knapp 6.000 Hektar, also fast der Hälfte der österreichischen Rotweinfläche, wächst heute die Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Und das aus gutem Grund: Zweigelt ist ein Schmeichler mit samtigen Tanninen und tiefen Fruchtaromen von Weichseln, dunklen Kirschen und Waldbeerkonfit. Fast schon kitschig? Nein, denn eine feine Würze verleiht ihm den entscheidenden Pfiff. Etwas gekühlt sind leichte Zweigelt-Weine auch tolle Sommerbegleiter auf der Terrasse. Bekannt für seine Attraktivität in jungen Jahren, entdecken immer mehr Genießer*innen Zweigelt auch gereift. Die Tannine werden dann noch feiner, und als geschmackliches Plus kommen Noten von Mokka und Leder dazu.

Reife Leistung: Ein Spitzenjahrgang jagt den nächsten

Apropos gereift: Wer jetzt nicht zu den Reserven der österreichischen Rotweinwinzer*innen greift, verpasst eine einmalige Gelegenheit. Perfekt gereifte Rote aus den historischen Jahrgängen 2017, 2019 und 2021 beispielsweise, aber auch feinfruchtige und präzise 2020er und 2016er. Wer gerne mehr Muskeln im Glas hat, greift zum mächtigen und dichten 2018er. Bei den gereiften Roten zeigt sich die ganze Klasse, die Österreich auf diesem Gebiet entwickelt hat. Die Weine haben ihre

Geschmackskomponenten in beste Balance gebracht, ihre charakteristische Frische behalten und stehen voll im Saft.

Charakter, Charakter, Charakter

Besonders profitiert hat von den letzten großen Weinjahren auch der Blaufränkisch – ein Charakterkopf, der Österreich speziell international in der Liga der Spitzenrotweinländer etabliert. Als spätreifende Rebsorte kommen dem Blaufränkisch warme Sommer und milde Herbstes sehr entgegen. So nämlich reift sein unverkennbares Fundament aus Tanningrip und vibrierender Frische zur Perfektion, und er entwickelt tiefgründige Aromen von dunklen Beeren, würzig-rauchiger Mineralik und leuchtenden floralen Einsprengeln. Wie kaum eine andere Sorte versteht es Blaufränkisch außerdem, seine Herkunft im Glas zu zeigen.

Der Raffinierte mit der Zuckerbremse

Der Dritte, der das Bild des österreichischen Rotweins prägt, ist der St. Laurent. Eine Diva im Weingarten, keine Frage. Aber zugleich eine Rebsorte, die für den Klimawandel wie gemacht scheint, verfügt sie doch über eine Art „Zuckerbremse“. Diese sorgt dafür, dass die Trauben auch in warmen Jahrgängen nicht zu viel Zucker einlagern. So werden die Weine nie zu schwer, sondern entfalten eine Eleganz und Raffinesse, die ihresgleichen sucht. Sie sind zart und fruchtig, fast seidig am Gaumen, und entwickeln Aromen von dunklen Waldbeeren, Kirschen und etwas Unterholz, das an famose Pinot Noirs denken lässt.

Wenn eine Sorte nicht genug ist ...

Neben den reinsortigen österreichischen Rotweinen erzeugen Österreichs Winzer*innen auch Rotweincuvées von internationaler Größe. Oftmals bilden Zweigelt oder Blaufränkisch auch hier die Basis und werden etwa durch Merlot oder Cabernet Sauvignon ergänzt. Aber auch Fans der klassischen Bordeaux-Cuvées kommen in Österreich voll auf ihre Kosten – zu deutlich genussfreundlicheren Preisen.

Genusstipp: *Besonders charmant präsentieren sich fruchtig-frische Rotweine bei 14-16°C. Reife und kräftige Rote oder Cuvées entfalten ihre vielschichtigen Aromen am besten bei 16-18°C.*

Die Zeit der österreichischen Rotweine ist jetzt

Wann sollte man aber nun einen österreichischen Rotwein öffnen? Ganz einfach: jederzeit! Sie sind ideale Begleiter für eine Vielzahl von Speisen, etwa Wild, Rindfleisch oder würzigen Käse – das ist bekannt. Aber auch Gerichte mit gegrilltem Gemüse, Pilzen oder Hülsenfrüchten bereiten mit einem Rotwein deutlich mehr Genuss, speziell mit einem feinfruchtigen Zweigelt oder St. Laurent.

Man muss aber nicht immer auf ein Essen warten, um einen guten Roten zu öffnen. Auch beim Zusammensitzen und Plaudern mit Freundinnen und Freunden oder vor

einem prasselnden Kaminfeuer entfalten Österreichs Rotweine ihr volles Potenzial als Genusspartner – speziell in den kühleren Monaten.

Ob Zweigelt, Blaufränkisch oder St. Laurent – jetzt ist die beste Zeit, um die faszinierende Welt der österreichischen Rotweine zu entdecken.

Über die ÖWM

Die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) ist eine Servicegesellschaft für die österreichische Weinwirtschaft mit Sitz in Wien. Sie wurde 1986 gegründet und unterstützt und koordiniert die strategischen Bemühungen der österreichischen Weinwirtschaft um Qualität und Verkauf. Im Inland ist es das Ziel der ÖWM, die hohen Marktanteile des heimischen Weins zu halten. Parallel soll der Weinexport weiter gesteigert werden, wobei die Wertschöpfung im Vordergrund steht.

Links

Mehr zum Thema: [10 Genusstipps: So gelingt der Herbst mit österreichischem Rotwein](#)

[Mehr Informationen zu Österreichs Jahrgängen](#)

Presseinformation, Oktober 2024

ÖWM Geschäftsführung, Chris Yorke

ÖWM Kommunikation, Mag. (FH) Sabine Bauer-Wolf

ÖWM Kommunikation, Georg Schullian

Tel.: +43 1 503 92 67-30

kommunikation@oesterreichwein.at

oesterreichwein.at

facebook.com/oesterreichwein

instagram.com/austrianwine/