

Winzer on top



Es ist kein Geheimnis, dass östlich des Neusiedler Sees hervorragender Wein produziert wird. Vielmehr überrascht die immense Vielfalt unterschiedlicher Weinstile: Ob feingliedrig oder wuchtig, ob trocken oder süß – im Burgenland ist alles möglich. Die weinwelt.at hat ab sofort drei Winzer aus dieser Region im Sortiment, deren Weine unterschiedlicher nicht sein können.

Von Stephan Burianek *



Reeh Merlot 2010

0,75 l, Neusiedler See
fällig & fruchtig

Dunkle und rote Beeren, Zwetschke, zarte Röstaromatik und feine Kräuterwürze – ein gelungener Merlot aus dem Burgenland. Der Wein passt perfekt zur winterlichen Fleischküche.

€ 7,19

noch 4J

@ Best. Nr. 8172471



Reeh Heideboden Rot 2010

0,75 l, Neusiedler See
fällig & würzig

Die spannende Cuvée aus Cabernet, Merlot sowie Blaufränkisch und Zweigelt ist der absolute Verkaufsschlager von Hannes Reeh. Der Wein ist ungemein saftig und trinkfreudig.

€ 10,39

noch 5J

@ Best. Nr. 8171559

DER STILLE PURIST

Zu Besuch bei Hannes Reeh aus Andau, dem Hitzepol Österreichs

Hannes Reeh empfängt uns in einem für das Burgenland typischen Streckhof in Andau, in dem sich sein Weingut befindet – oder besser gesagt befan: Denn auf einer Wiese außerhalb der Siedlung wird zurzeit ein Neubau von beachtlicher Größe fertiggestellt, gerade einmal vier Jahre nachdem Hannes den Familienbetrieb übernahm. „Wir sind wesentlich schneller gewachsen als erwartet“, sagt Reeh, in konkreten Zahlen meint er damit eine Rebflächensteigerung von acht Hektar auf mehr als das Vierfache. Ein Erfolg, der im Stillen geschah. Auf Weinmessen ist Reeh nur selten vertreten, denn er führt das Weingut immer noch als One-Man-Show, auch wenn seine Schwester seit kurzem die Büroangelegenheiten für ihn erledigt. Seither werden E-Mails zeitnah beantwortet, wofür sich so mancher Geschäftspartner bereits telefonisch bedankt haben soll.

Reehs Aufstieg ist demnach weniger auf eine clevere Marketingstrategie, sondern vielmehr auf überzeugende Arbeit zurückzuführen. Freilich fand er in Andau hervorragende Voraussetzungen, immerhin gilt der Ort als wärmer und zugleich regenärmster Ort in Österreich. Da war es kein Fehler, dass Reeh fast ein Jahr im australischen Barossa Valley verbrachte, bevor er seine Lehrjahre beim Winzerkollegen Nittnaus fortsetzte. Reeh setzt auf einen wuchtig-breiten Weinstil und ist davon überzeugt, dass seine „absolute Liebessorte“ Zweigelt bereits in der Klassik-Variante „kein Wasser!“ sein soll, sondern ein „richtig gutes Glaserl Wein“. Tatsächlich fühlt sich der Zweigelt auf den sehr kargen Schotterböden östlich und nordöstlich von Andau ganz besonders wohl und dankt mit immenser Fülle. Im Gegensatz zu den meisten anderen Winzern im Ort verzichtet Reeh bei seinen Weinen üblicherweise auf einen nachträglichen Säureabbau und wirkt somit dem weitgehend „marmeladigen Charakter“ des Ortes entgegen. Der Bezug auf den heimischen Boden ist ihm wichtig: Rund 80 Prozent der Trauben kommen aus Andau. Reeh unterstützt seine kräftigen Weine mit kleinen Holzfässern, wobei er den Anteil an neuen Barriques kontinuierlich ausbaut.

Neues Holz benötigt Reeh vor allem für seine „Unplugged“-Weine. Ebenso wie diese Bezeichnung in der Musik für Purismus steht, soll sie auf die Reinheit seiner Weine aufmerksam machen. Das bedeutet konkret: spontane Vergärung, keine Enzyme, keine Schönung und kein Zusatz von Bakterien.

In Anbetracht der hohen Qualitätsstandards verblüffen die extrem konkurrenzfähigen Preise der Reeh'schen Gewächse. „Ich bin nicht verheiratet und habe keine Kinder. Ich muss noch nicht teuer werden“, scherzt er. Und wir denken uns, ganz im Ernst, man sollte Reehs Weine kaufen, bevor es richtig laut um ihn wird.

„Überzeugende Arbeit statt clevere Marketingstrategie: Man sollte Hannes Reehs Weine jetzt kaufen – bevor es richtig laut wird um ihn.“



Anne J. Thysell, geprüfte Weinakademikerin und INTERSPAR-Weinexpertin.

Reeh Zweigelt unplugged 2010

Hannes Reeh, der erst 2007 mit dem Weinmachen begann, ist der neue Shootingstar aus dem Burgenland. Mein Tipp – nach den jüngsten Erfolgen des Winzers nicht mehr allzu geheim – ist sein Zweigelt unplugged. „Unplugged“ heißt bei Reeh pur, ohne Zusätze, Schönungen, Hefen, rein aus der Natur.

Der Zweigelt unplugged ist geprägt von tiefer Mineralik und dichten Aromen. Im Duft fein würzig, süße Weichselfrucht. Am Gaumen dann dicht, komplex, strukturiert und sehr elegant. Wieder Kirscharomen, Edelholz und samtige

Tannine. Die feine Mineralik zieht sich bis zum langen Abgang durch.

Mein Tipp: Genießen Sie den Wein „unplugged“ – also solo an einem gemütlichen Winterabend.



Reeh Zweigelt unplugged 2010

0,75 l, Neusiedler See
füllig & würzig

€ 14,69

noch 6J

@ Best. Nr. 8171450



Am Abend Nebel, tagsüber viel Sonnenschein: Das herbstliche Kleinklima im Seewinkel ist ideal für die Trauben, die Gerhard Kracher zu hervorragenden Süßweinen keltert.

ÖSTERREICHS AUSHÄNGESCHILD

Seit 2007 führt Gerhard Kracher das wahrscheinlich bekannteste Weingut des Landes.

Jeder österreichische Weinfreund kennt die Geschichte des Alois Kracher jr., der in den 1980er-Jahren, als Österreich in der internationalen Weinszene praktisch noch nicht wahrnehmbar war, durch die Weinwelt reiste, von Weinmesse zu Weinmesse, und darum bettelte, man möge doch zumindest einmal kosten. Irgendwer erbarmte sich schließlich und trat, fasziniert von den Süßweinen des Herrn Kracher, eine Lawine der Mundpropaganda los, die viele Jahre später in der höchstmöglichen Bewertung durch den Weinguru Robert Parker mündete.



Kracher Cuvée
Beerenauslese

0,375 l, Neusiedler See
süß

Die Beerenauslese leuchtet goldgelb aus dem Glas. In der Nase duftet der Süßwein nach frischer Grapefruit und Eierlikör mit einem Hauch Biskuit. Die Textur am Gaumen ist saftig und elegant. Feiner Nachhall.

€ 14,59

noch 10J

@ Best. Nr. 7941412

Danach mussten die Weinführer umgeschrieben werden, war doch plötzlich neben Sauternes, Mosel und Tokaj ein weiteres Gebiet am Weinradar aufgetaucht, in dem Edelfäule auf natürlichem Weg den Wein versüßte: der Seewinkel. Der Name dieser Region stammt noch aus einer Zeit, in der der Neusiedler See großen Flächenschwankungen unterlag und im Süden regelmäßig einen nahezu rechten Winkel bildete. Das ist heute zwar Geschichte, aber die Lacken rund um Illmitz sind geblieben. Aufgrund des besonderen Kleinklimas bildet sich im Herbst rund um den beschaulichen Ort allabendlicher Nebel, der tagsüber von der Sonne aufgelöst wird. Diese Bedingungen sind ideal für den Edelschimmelpilz *Botrytis cinerea*, der für einen hohen Zuckergehalt der Beeren sorgt.

Vor vier Jahren übernahm Alois' Sohn Gerhard das Weingut, seither diskutieren Weinexperten über vermeintliche Veränderungen in der Weinstilistik. Darauf angesprochen, winkt Gerhard Kracher ab. „Ich mache alles so wie bisher.“ Dazu zählt beispielsweise die „non vintage“-Trockenbeerenauslese (TBA), die sich nicht zuletzt aufgrund des relativ niedrigen Preises vor allem in der Gastronomie seit Jahren einer hohen Beliebtheit erfreut. Durch die Vermischung unterschiedlicher Jahrgänge punktet diese Kreation, so Kracher, zudem mit ihrer „sofortigen Trinkbarkeit“. Die Kombination aus Chardonnay und Welschriesling, die in dieser TBA zu finden ist, hat Kracher besonders gern: „Der Chardonnay sorgt für Kraft und der Welschriesling für fruchtige Eleganz.“ Ein kleiner Anteil an Traminer verschafft ihr zudem eine gewisse Exotik.

Was viele nicht wissen: Es gibt einen Kracher'schen Süßwein, bei dessen Herstellung *Botrytis* nicht erwünscht ist. „In unseren Eiswein kommen natürlich nur gesunde Beeren.“ Daher besteht der Eiswein bei Kracher zu einem hohen Anteil aus Grünem Veltliner, der üblicherweise erst sehr spät im Jahr von der Fäule befallen wird. Beim Welschriesling hingegen, der ebenfalls in diese Spezialität einfließt, müssen alljährlich weit mehr Trauben rechtzeitig ausselektiert werden. Der Eiswein ist gleichzeitig der Schlusspunkt einer Ernte, die bei Kracher im September beginnt und mit etwas Glück vor Weihnachten zu Ende geht. Die besinnliche Ruhe zu dieser Zeit kommt dann wie gerufen.



**Kracher Grande Cuvée
TBA No. 6**

0,375 l, Neusiedler See
süß

Die Trockenbeerenauslese duftet herrlich nach Marillen und Zitruszesten, unterlegt mit Nüssen und zarter Holzwürze. Am Gaumen frisch, saftig, ausgewogen und lang anhaltend.

€ 39,99

noch 20J

@ Best. Nr. 8169839

„Gerhard Kracher setzt den Erfolgskurs seines Vaters fort. Seine Süßweine gelten weltweit als echte Spezialitäten.“





„Transparenz ist Gerhard Pittnauer wichtig, ebenso Unterscheidbarkeit.“



MUTIGE TRENDSETTER

Das Weingut Gerhard und Brigitte Pittnauer

Es ist jedes Jahr erneut ein Krimi, sagt Gerhard Pittnauer, während pralle Zweigelt-Trauben von einem Mitarbeiter in die Entrappungsmaschine gekippt werden. Es mögen noch so viele Jahre der Auszeichnungen vergangen sein, nie könne man sich hundertprozentig sicher sein, wann der richtige Zeitpunkt für die Lese gekommen ist. Als wir Gerhard und Brigitte Pittnauer in ihrem modernen Weingut am Fuße des Pannobile-Höhenzugs knapp außerhalb von Gols besuchen, liegt der St. Laurent bereits fertig gelesen auf der Maische. Die Pittis, wie die beiden von Freunden genannt werden, gelten als Spezialisten dieser schwierigen Rebsorte.

Wenn Gerhard Pittnauer über seine Weine spricht, vermeidet er das Wort „Qualität“, viel lieber sind dem Mitglied der Pannobile-Winzervereinigung handfestere Begriffe wie „Typizität“ und „Stilistik“. Um Boden und Trauben möglichst herkunftsgerecht ins Glas zu bekommen, gingen die Pittnauers einen Weg, der vom Mut zur Veränderung geprägt war. Vor fünf Jahren begannen sie testweise, einen Teil des Betriebs auf biologisch-dynamischen Weinbau umzustellen. „Plötzlich fanden wir Kräuter- und Wurzelaromen im Wein, die wir davor nicht gekannt hatten.“ Die Pittnauers betrachten Biodynamie seither als „Lautsprecher für leise Töne“ und spritzen folglich alle ihre Reben mit Tee und düngen ihre Böden mit Kuhhorn. Pittnauer-Weine, die ausschließlich mit den eigenen Trauben ausgebaut wurden, erkennt man an den originellen Etiketten des Medienkünstlers Tobias Hermeling. Schlichtere Labels tragen hingegen jene Flaschen, in die zugekaufte Trauben eingeflossen sind und deren Inhalt daher keine rein anthroposophische Behandlung aufweist. Transparenz ist den Pittnauers wichtig, ebenso wie Unterscheidbarkeit. Um einer Nivellierung der regionalen Produktstandards entgegenzuwirken, brachen die Pittnauers mit den eigenen Traditionen und reduzierten den Neuholzanteil in ihren Weinen. Aus frischen Barriques wurden allmählich gebrauchte, zudem ist Pittnauer mittlerweile ein Befürworter von den mehr als doppelt so großen 500-Liter-Fässern. Die Pittnauers gingen im Laufe der Jahre, bildlich gesprochen, von Bordeaux nach Burgund. Vielleicht begeben sie sich später einmal gar nach Georgien, denn die beiden Quevri-Tonkrüge, die wir während unseres Besuchs erspähen, deuten darauf hin, dass die Entwicklung der Pittnauer-Weine noch lange nicht abgeschlossen ist.

Welchen Weg sie künftig auch immer einschlagen mögen, bleiben wird bestimmt der Fokus auf autochthone Rebsorten. Lediglich der Merlot, der direkt hinter dem Weingut auf der Lage Altenberg gedeiht, tanzt da ein wenig aus der Reihe. Die Lage und das Mikroklima seien für einen Wein zweifelsohne entscheidend, so Gerhard Pittnauer, aber man dürfe nicht vergessen, dass es ihn ohne menschlichen Einfluss nicht gäbe. Das mag vielleicht keine neue Erkenntnis sein, ist aber vermutlich der Hauptgrund dafür, dass bei den Pittis der Krimi stets gut ausgeht.



Pittnauer Gerhardt
Blaufränkisch
Heideboden 2009

0,75 l, Neusiedler See
füllig & fruchtig

In dunklem Rubingranat leuchtet der Blaufränkisch aus dem Glas. Er duftet nach Brombeeren, Tabak und Gewürzen. Am Gaumen elegant, texturiert und frisch. Perfekt zu herbstlichen Wildgerichten.

€ 9,39

noch 4J

@ Best. Nr. 8113634



Pittnauer Gerhardt Merlot
Altenberg Reserve 2008

0,75 l, Neusiedler See
füllig & würzig

Ein Bilderbuch-Merlot vom Neusiedler See. In der Nase eine fein unterlegte Zwetschenfrucht und Nuancen von Kräutern. Der Wein ist sehr komplex, vollfruchtig und hat einen spannenden mineralischen Nachhall.

€ 36,79

noch 7J

@ Best. Nr. 8117335