

# Betoneier für den Wiener Weingauten

STEPHAN BURIANEK\*



Der Winzer Markus Altenburger präsentierte edle Tropfen im Wiener 5-Sterne-Hotel Palais Hansen Kempinski, das monatlich zum Gourmet-Treff lädt. [www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)

**W**ien und der Wein, das ist eine unendliche Geschichte. Der Name der österreichischen Bundeshauptstadt ist nichts anderes als eine Verballhornung des beliebten Rebensaftes, zudem rühmt sich Wien, die weltweit einzige Millionen-Hauptstadt mit einem eigenen Weinanbaugebiet zu sein. Manche historische Überlieferung ist indes wenig schmeichelhaft. Im Jahr 1450 beispielsweise, da war der Wiener Wein derart sauer, dass er beim Bau des Wiener Stephansdoms in den Mörtel gegossen wurde. Als ich noch in die Schule ging, machten Connoisseurs einen weiten Bogen um die Wiener Heurigen (so nennt man in der Donaumetropole jene Familienbetriebe, die ihren eigenen Wein ausschenken). Der Wein war einfach nicht trinkbar und wurde vorzugsweise japanischen Busgruppen eingeflößt. Die Japaner haben mittlerweile die Schnauze voll, dafür gelten viele Traditionsbetriebe unter den Einheimischen heute wieder als salonfähig. Mancher Heurige, wie der Obermann im lange Zeit totgesagten Grinzing, weist sogar eine Slow-Food-Zertifizierung auf. Auch die Dichte an guten Weinklokalen in den zentralen Bezirken der Stadt ist gestiegen. Man trinkt also wieder guten Wein in Wien. Leider lassen allzu viele Lokale bei der Erstellung ihrer Weinkarte Kreativität und Eigeninitiative vermissen und setzen ausschließlich auf die bekannten Namen großer Produzenten. Eine löbliche Ausnahme bildet das Palais Hansen Kempinski, von dessen jungem, engagiertem Food & Beverage Team ich ein großer Fan bin. Neuerdings präsentiert „Die Küche“ des Hotels an einem Abend im Monat einen herausragenden Winzer, auf dessen Weine eine fünfzügige Menüfolge gebastelt wird. Bei meinem erstmaligen Besuch dieser sogenannten „WeinHochZwei“-Reihe war Markus Altenburger aus dem nordburgenländischen Leithagebirge zu Gast. Der private Rahmen ermöglichte gleich zu Beginn

einen persönlichen Kontakt zu dem sympathischen Winzer. Sein Brut Rosé zu Schweinebauch-Sushi und Kabeljau-Brandade war ein feiner Einstieg, richtig spannend wurde es dann ab der Vorspeise. Zu gegrilltem Oktopussalat mit Pepino und Zucchini umschmeichelte Altenburgers Chardonnay „vom Kalk“ (2014) den Gaumen mit einer Weichheit, die man in Österreich, wo bei jungen Weißweinen üblicherweise eine knackige Säure vorherrscht, nur selten findet. Trotzdem ließ er nicht jene Mineralik vermissen, für die das Leithagebirge bekannt ist. Statt im Stahltank, so erklärt Altenburger, werden seine Weine im Betonei vergoren und zur Reifung anschließend in Holzfässer gefüllt. Altenburger hegt eine Vorliebe für Chardonnay. „Es gibt kaum eine andere Rebsorte, mit der man das Terroir derart gut herausarbeiten kann.“ Wohl um diese Aussage zu unterstreichen, wurde später der Lagen-Chardonnay Jungenberg 2012 gewählt – zu Chili con Carne (sic!). Und? Phänomene! Auch die zweite Altenburger-Paradesorte, Blaufränkisch, weist eine klare Burgunder-Stilistik auf. Der Blaufränkisch Gritschenberg 2012, der sich mit einem saftigen Flanksteak aus Nebraska paarte, ist mit seiner elegant ausbalancierten Frucht-Würze-Kombination zweifellos einer der feinsten Rotweine Österreichs.

In den folgenden Monaten stehen im Kempinski weitere mittelgroße Winzer auf dem Programm, für die Auswahl zeichnet der Sommelier Marcel Ribis verantwortlich. „Ich möchte Weine präsentieren, die unsere Gäste von sich aus vermutlich nicht kosten würden. Das Wichtigste dabei ist: Kein Kommerz!“ Das erfordert Mut in einem Land, in dem es gefühlte acht Millionen selbst-erklärte Weinexperten gibt. Und natürlich klingt das zugleich ungemein vielversprechend. Bei der Verabschiedung kritzelte Altenburger manchem Gast noch seine Handynummer auf einen Folder – für den Fall, dass es ihn einmal ins Burgenland verschlagen sollte. In meinem Fall wird das nicht lange dauern.

Charakteristisches Terroir: Altenburgers Chardonnay vom Leithagebirge



\* Stephan Burianek ist Connoisseur für Stilfragen auf Reisen.