

CARNUNTUM: GEERDET, GESELLIG, GENUSSVOLL

????????????????????

Mit dem Zweigelt kennt man sich im Carnuntum aus, immerhin prägt die heimische Rotweinsorte seit jeher das Profil dieses kleinen Weinbaugebiets, das die meisten auf dem Weg zum Neusiedler See zwar stets durchfahren, aber nur viel zu selten erfahren. Das liegt wahrscheinlich an der Tatsache, dass die landschaftlichen Perlen der Region von der Autobahn aus kaum zu erahnen sind.

Von Stephan Burianek*

das rubin weingüter
carnuntum

Bilder: ©Digitalpress - stock.adobe.com, Tom Lamm, Steve Haider

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.

????????????????????

GESELLIG GENIESSEN

Umso mehr schätzen Insider die entspannte Atmosphäre im Carnuntum, etwa in den ausgezeichneten Restaurants in Göttlesbrunn und Gallbrunn oder in den Buschenschanken am Hohen Weg von Höflein, der einen malerischen Blick auf den Weinbauort mit seiner uralten Kirche und – ja, man gewöhnt sich daran – auch auf die zahlreichen Windkraftträder im Hintergrund bietet. Letztere stehen immerhin auf Gemeindegrund und die Erträge daraus kommen daher der Ortsgemeinschaft zugute, wie Christoph Artner bei unserem Besuch in den historischen Mauern des Weinguts Artner erklärt. Beinahe die Hälfte der Weingärten des Familienweinguts ist mit Zweigelt bestückt, der selbst in den international gefeierten Rotweincuvées des Weinguts stets eine wichtige Rolle spielt.

NATURVERBUNDEN

Die Bedeutung des Zweigelt im Carnuntum hat nicht nur historische, sondern auch mikroklimatische Gründe: Ideal zwischen der kühlenden Donau und am Rande der pannonischen Tiefebene gelegen, wird dieses Gebiet sowohl von der Sonne als auch von kühlen Winden beglückt. Das Ergebnis sind reife, zugängliche Weine mit einer eleganten Säurestruktur. Natürlich findet man auch im Carnuntum unterschiedliche Handschriften. Die Artners, beispielsweise, lassen ihre Rotweine ziemlich lange auf der Maische vergären, was ihnen kräftige Tannine und eine hohe Lagerfähigkeit beschert.

Nur ein Hupfer über einen Weinhügel ist es mit dem Auto von Höflein nach Göttlesbrunn, zum Hauptort des Weinbaugebiets. In zwei renommierten Weingütern vollzieht sich dort gerade ein Generationenwechsel: Gemeinsam mit Franz Taferner führt nun auch dessen Tochter Karoline nach einem abgeschlossenen Önologiestudium und Praktika in der Neuen Welt das von ihrem Vater gegründete Weingut. Johannes Pitnauer wiederum übernahm bereits vor zwei Jahren von seinen Eltern jenes Weingut, dessen bekanntes Aushängeschild ein rarer Vogel, der Bienenfresser, ist. Beide experimentieren gerne, betonen aber zugleich, dass man nicht jeder Strömung nachjagen müsse. Das Wichtigste sei Authentizität. „Ich habe im Ausland viele Industrieerzeuger gesehen“, so Karoline Taferner, „aber das kann nicht unser Weg sein.“ Tradition sei nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers, hat der Komponist Gustav Mahler einmal gesagt. Für Johannes Pitnauer bedeutet das eine Weiterentwicklung des Qualitätsgedankens: „Wir verwenden keine Insektizide mehr und setzen auf eine hundertprozentige Handlese.“

GEMEINSAM STARK

Im Gespräch mit den beiden wird überdies eine Haltung deutlich, die bereits die Generation davor ausgezeichnet hat und die neben den klimatischen und geologischen Bedingungen für den stetigen Aufstieg der Carnuntum-Weine extrem wichtig war: „Wenn bei einem der Hut brennt, dann treten die anderen für ihn ein“, erklärt Johannes Pitnauer den außerordentlichen Zusammenhalt, für den die Carnuntiner in anderen Weinbaugebieten mitunter beneidet werden. „Wobei wir trotzdem eine



CARNUNTUM
WEINGÜTER IN DER
INTERSPAR WEINWELT:

~~~~~

Weingut **Familie Artner**

Weingut **Walter Glatzer**

Weingut **Philipp Grassl**

Weingut **Gerhard Markowitsch**

Weingut **Franz u. Christine Netzl**

Weingut **Robert Payr**

Weingut **Familie Pitnauer**

Weingut **Taferner**

fruchtbare Konkurrenz haben, die uns zu Höchstleistungen anfeuert“, denkt der junge Winzer laut weiter. Karoline Taferners Gesicht zeigt daraufhin einen Ausdruck der Verwunderung: „Findest du wirklich? Ich sehe uns eigentlich nicht als Konkurrenten.“ Mit einem solchen Nachwuchs ist die Zukunft Carnuntums gesichert. Man sollte übrigens auch die Weißweine kosten, damit kennen sich die Carnuntiner nämlich ebenso gut aus – aber das würde jetzt zu weit führen.



Hauptsache authentisch:  
Johannes Pitnauer



Lässt lieber den Wein sprechen:  
Philipp Grassl



Mit der Region und dem Weinbau tief  
verwurzelt: Biowinzer Rober Payr



Winzer aus Berufung:  
Walter Glatzer



Gerhard Markowitsch: „Was für  
ein Privileg, Winzer zu sein!“



Winzertradition seit sechs Genera-  
tionen: Franz und Christina Netzl



Kellermeister Peter Artner setzt  
auf kräftige Tannine.



Karoline Taferner: „Ich sehe uns  
nicht als Konkurrenten.“

Bilder: © Laurent Ziegler, Philipp Horak, Markus Brantner, Weingut Walter Glatzer / Medizinische Universität Wien, Weingut Markowitsch, Julius Hirtzberger, Steve Haider, Weingut Taferner



## CARNUNTUM ERFAHREN & GENIESSEN

### HÖFLEINER WINZERPfad 17./18. Oktober

An beiden Tagen probiert man direkt bei den Höfleiner Winzern und in den fünf Kellergassen hauseigene Weine und Destillate.

### LEOPOLDIGANG GÖTTLESBRUNN 14./15. November

Die Winzer Göttlesbrunn freuen sich auf Ihren Besuch. [leopoldigang.at](http://leopoldigang.at)

### SEHENSWERT: DIE RÖMERSTADT CARNUNTUM

Die bedeutendste Sehenswürdigkeit der Region ist zweifellos die „Römerstadt Carnuntum“. In wechselnden Sonderausstellungen sieht man eine Auswahl der insgesamt über zwei Millionen Fundobjekte. | [carnuntum.at](http://carnuntum.at)



Anne J. Thysell,  
geprüfte Weinakademikerin  
und INTERSPAR-Weinexpertin

## MEINE EMPFEHLUNG

Philipp Grassl zählt schon seit Langem zu meinen Lieblingswinzern. Alle seine Weine überzeugen stets mit Top-Qualität, und neben zahlreichen anderen Auszeichnungen wurde er auch von Falstaff zum Winzer des Jahres 2018 gekürt.

Der Rubin Carnuntum ist ein Zweigelt, wie er im Buche steht. In der Nase verführen tiefe, schwarze Kirschnoten, die sich auch am Gaumen fortsetzen. Er präsentiert samtige Tannine, eine perfekt eingebundene Säure und herrliche Röstaromen. Trotz seiner Kraft zeigt er sich elegant und saftig. Der lange, trinkanimierende Abgang macht ihn zum idealen Begleiter von Gegrilltem, wie kräftige Fleischgerichte oder Grillgemüse.

**Mein Tipp:** Geben Sie dem Wein vor dem Genuss ausreichend Luft, um sein volles Potenzial genießen zu können.

### Philipp Grassl Zweigelt Rubin Carnuntum 2018

0,75 l, Niederösterreich, Carnuntum  
füllig & würzig

11<sup>99</sup> noch 5J Nr. 6737931



Bild: © Digitalpress – stock.adobe.com

### 1 Artner Spazierer 2019

0,75 l, Niederösterreich  
frisch & blumig

Ein Terrassenwein erster Güte, mit frischen Noten nach grünem Apfel, Birnen und animierender Säure. Der Spazierer erfreut mit Leichtigkeit und Trinkfluss.

Eine Flasche Spazierer zur Brettjause, und man fühlt sich wie beim Heurigen.

6<sup>49</sup> noch 2J Nr. 1290684

### 2 Philipp Grassl Chardonnay 2019

0,75 l, Niederösterreich  
saftig & füllig

Ein fruchtiges Bouquet, ummantelt von Nüssen und Biskuitnoten. Weich, elegant und geschmeidig am Gaumen. Am besten ins große Burgunderglas damit!

Ein vielfältiger Speisenbegleiter, etwa zu Kalb oder zu Fisch.

9<sup>49</sup> noch 3J Nr. 2089164

### 3 Artner Zweigelt Rubin Carnuntum 2018

0,75 l, Niederösterreich  
füllig & würzig

Nur die besten Zweigelttrauben landen im Rubin Carnuntum. Die feinwürzige und dunkelfruchtige Sortenaromatik sowie die feine Säure sorgen für großes Trinkvergnügen.

Probieren Sie den Zweigelt zu Veggie-Gerichten mit Wurzelgemüse oder Kürbis.

10<sup>99</sup> noch 4J Nr. 6054953



### 4 Taferner Zweigelt Rubin Carnuntum 2018

0,75 l, Niederösterreich  
füllig & würzig

Falstaff vergibt 91 Punkte für diesen Zweigelt mit „feiner Tabak-Kräuter-Würze, ein Hauch von schwarzer Waldbeerfrucht, saftig, elegant mit feinwürzigem Finish.“

Hervorragend zu jeder Wildpartie, Ente und Gans.

11<sup>49</sup> noch 3J Nr. 6042080

### 5 Robert Payr Rubin Carnuntum Selection 2018

0,75 l, Niederösterreich  
füllig & fruchtig

Rubinrot leuchtet der Wein aus dem Glas, er duftet nach Veilchen, Beeren, Lakritze und Kirschen. Die Frische, die feinen Tannine und die Mineralität stehen ihm gut.

Probieren Sie den Wein zu Rehemedaillons oder zu einer würzigen Käseplatte.

12<sup>49</sup> noch 15J Nr. 6725303

### 6 Taferner Göttlesbrunn Weiß Carnuntum DAC 2019

0,75 l, Niederösterreich  
saftig & füllig

Eine Cuvée aus den besten Weißweinsorten, die Göttlesbrunn zu bieten hat: Chardonnay, Weißburgunder und Grüner Veltliner. Cremig und dicht am Gaumen, dabei zart nussig mit anhaltender Länge.

Ideal zu Salaten mit Avocado und Ziegenkäse.

12<sup>59</sup> noch 8-10J Nr. 2020003429347



### 7 Glatzer Zweigelt Dornenvogel 2017

0,75 l, Niederösterreich  
füllig & fruchtig

Der Top-Zweigelt von Walter Glatzer wird nur aus handverlesenen Trauben aus den besten Lagen gekeltert. Ein kraftvoller und zugleich samtiger Rotwein mit Potenzial.

Schieben Sie ein Roastbeef in den Ofen und genießen Sie den Dornenvogel dazu!

14<sup>99</sup> noch 5J Nr. 2020002246921

### 8 Philipp Grassl Neuberg 2017

0,75 l, Niederösterreich  
füllig & würzig

Die nach der Top-Tallage benannte Cuvée Neuberg wird aus Merlot, Zweigelt und Blaufränkisch vinifiziert und beeindruckt mit kühler Würze und feiner Länge.

Ideal zu kräftigen Wildspeisen, Rindsbraten oder auch zu Gegrilltem.

16<sup>59</sup> noch 5J Nr. 2091266

### 9 Pitnauer Zweigelt Reserve Bienenfresser 2017

0,75 l, Niederösterreich  
füllig & fruchtig

Der Klassiker aus dem Hause Pitnauer ist nach dem exotischen Vogel benannt, der in den Göttlesbrunner Weinrieden anzutreffen ist.

Öffnen Sie eine Flasche Bienenfresser zu einem lange geschmorten Rindsragout mit Pilzen.

16<sup>99</sup> noch 3J Nr. 5052783

