

GRÜNER VELTLINER

EVERYBODY'S DARLING

Der Grüne Veltliner ist ein globaler Shootingstar. Sein fruchtig-würziger Geschmack und seine Vielfalt, die auch den jeweiligen Boden widerspiegelt, machen ihn einzigartig.

Von Stephan Burianek*

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



Mannersdorf am
Rochusberg
im Weinviertel

Bild: © Artco - stock-Adobe.com, ÖWM_WISNA



GRÜNER VELTLINER IN DER WELT

Der Durchbruch gelang um die Jahrtausendwende an der US-Ostküste, als nach den legendären Jahrgängen 1999 und 2000 mehrere amerikanische Fachjournalisten den österreichischen Wein als „the next big thing“ bejubelten. „Eine Region, reich an Weingeschichte, wird ihrem Erbe gerecht“, war etwa in der New York Times zu lesen. Seither muss man „Grooner“, wie der Grüne Veltliner in den USA genannt wird, in den Wine Stores nicht mehr unter „Germany“ suchen, und in den besseren Restaurants dieser Welt darf er ohnehin nicht fehlen. Außerdem ist der Grüne Veltliner, der 2002 im Wettstreit mit Burgunderweinen vor den Augen der Weltpresse als Sieger aus dem Ring stieg, auf dem besten Weg zur Weltsorte: Auch in der Neuen Welt, etwa in Australien und den USA, aber auch in Südafrika wird er zunehmend ausgepflanzt.

Auf den ersten Blick wirkt das Heurigenlokal von Niki Windisch in Großengersdorf unweit von Wien wie ein Betrieb, der bereits mehrere Generationen überdauert hat. Dennoch ist der locker-sympathische Winzer der erste Spross seiner Familie, der voll und ganz auf den Weinbau setzt. Im Weinviertel ist er hierbei keine Ausnahme: Noch vor zwanzig Jahren war der Wein in dieser Gegend zumeist nicht viel mehr als ein Nebenprodukt von Mischbetrieben, oftmals wurde das Traubenmaterial direkt an Genossenschaften und an große Produzenten verkauft. „Viele Nebenerwerbswinzer haben den Weinbau damals mit der Landwirtschaft finanziert, bis auf wenige Ausnahmen konnte niemand vom Weinbau leben“, erinnert sich Windisch.

LIEBKIND MIT WÜRZE

Doch dann traten um die Jahrtausendwende wichtige US-amerikanische Weinjournalisten nahezu zeitgleich die Rede vom sogenannten „österreichischen Weinwunder“ los (siehe „Grüner Veltliner in der Welt“). Gemeinsam mit den Rieslingen, vor allem aus der Wachau, wurde der Grüne Veltliner (GV) als neuer Shootingstar gefeiert. Die internationale Nachfrage stieg sprunghaft an und bewegt sich bis heute auf einem derart hohen Niveau, dass mittlerweile sogar Weingüter in Übersee mit Grünem Veltliner experimentieren.

Die Recherchefahrt im Weinviertel zu beginnen liegt nahe, denn es gilt als die Heimat der österreichischen Paradesorte. Auf

// DER GRÜNE VELTLINER LIEFERT FRUCHTIGE, BEKÖMMLICHE ‚TRINKWEINE‘, DIE EIN BREITES PUBLIKUM ANSPRECHEN. EIN GRÜNER VELTLINER GEHT IMMER. //

(Fritz Miesbauer,
Weingut Stadt Kreams)

den fruchtbaren Lössböden des Weinviertels findet der Grüne Veltliner paradisiische Bedingungen, was er uns mit einem runden, zugänglichen Charakter dankt. Niki Windisch bescheinigt ihm „Würze und Kräuternoten“. Und dann gibt es da noch das vor allem im Weinviertel viel beworbene „Pfefferl“.

Bei der allerersten österreichischen DAC-Herkunfts klassifizierung vor bald 20 Jahren entschied man sich im Weinviertel für den Grünen Veltliner. Seither ist ein „Weinviertel DAC“-Wein immer ein Grüner Veltliner. Neben den klassischen Versionen gibt es auch kräftigere „Reserve“- und „Große Reserve“-Weine. Andere Rebsorten weisen zwar den Ort und das Bundesland auf dem Etikett auf, nicht aber das „Weinviertel“ – was freilich nicht bedeutet, dass solche Weine eine weniger gute Qualität aufweisen.

MINERALISCHE TIEFE

Unverwechselbar im Geschmack, spiegelt der Grüne Veltliner auch den Boden wider, auf dem er gewachsen ist. Zu dieser Er-



Der Grüne Veltliner mag viel Wasser, deshalb bieten vor allem die ufernahen Weingärten der Wachau gute Bedingungen für diese Rebsorte.



Fritz Miesbauer



Georg Frischengruber



Cobenzl Grüner Veltliner Classic 2021

0,75 l, Niederösterreich
frisch & würzig

Jugendlicher Duft nach Kernobst und frischen Kräutern. Am Gaumen würzig-pfeffrig, leicht und frisch, elegant und angenehm harmonisch. Ein leichter und unkomplizierter Speisenbegleiter.

Ideal zum ofenfrischen Gemüsestrudel mit Schnittlauchsaucen und Frühlingsalat.

6⁹⁹



noch 2J
8–10 °C
Nr. 6256135



Frischengruber Grüner Veltliner Federspiel Ried Steiger Wachau DAC 2021

0,75 l, Wachau, **frisch & würzig**

Feines Bouquet nach Golden Delicious, Mango, Blütenhonig und Mandarinen. Saftig und komplex am Gaumen, feine Säurestruktur, fruchtig im Abgang, fein-salziger Nachhall.

Perfekt zu leichten Gerichten mit Kalb- oder Schweinefleisch.

10⁹⁹



noch 2J
8–10 °C
Nr. 2020002102913



Leo Sommer Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2019

0,75 l, Leithaberg
saftig & füllig

In der Nase intensive Kräuterwürze und ein voller Obstkorbe mit Mango, Apfel, Papaya und Honigmelone. Schön dunkle Mineralik am Gaumen, stoffig, lang und von feiner Säure getragen.

Perfekt zum knusprig gebackenen Wiener Schnitzel mit all seinen klassischen Beilagen.

11⁹⁹



noch 6J
8–10 °C
Nr. 8113665

// DER GRÜNE VELTLINER IST EIN ALLROUNDER, DER VOM EINFACHEN TISCHWEIN BIS ZU TOPLAGENWEINEN DAS GESAMTE ORCHESTER BESPIELT UND ZUGLEICH ZEIGT, WO ER HERKOMMT. //

(Rudi Rabl)

kenntnis gelangt man nach einer Fahrt vom Weinviertel in die Wachau. Auch dort ist der Grüne Veltliner neuerdings eine DAC-Traube. Wir besuchen Georg Frischengruber auf seinem Weingut in Rührsdorf, auf der rechten Donauseite, die lange Zeit im Schatten der berühmten Lagen auf der gegenüberliegenden Seite gestanden ist. Seit einigen Jahren machen die Winzer auf der kühleren (weil tatsächlich schattigeren) Seite allerdings stark von sich reden, was wohl auch mit der Klimaerwärmung zu tun hat. Jedenfalls steht der Grüne Veltliner bei Frischengruber tendenziell in den ufernahen Lagen, während die höher gelegenen Weingärten mit Riesling bestockt sind. „Unten ist die Verfügbarkeit von Wasser immer besser als oben auf dem Weinberg“, erklärt Frischengruber, „der Grüne Veltliner ist ein verwöhnter Bursche, der braucht viel zu trinken.“

Abgesehen von dem für die Wachau idealtypisch-cremigen Schmelz, erfreuen Frischengrubers Gewächse auch mit einem schönen Säurespiel und einer schlanken Eleganz, ohne einen druckvollen Körper vermissen zu lassen. Der GV Federspiel

von der Ried Steiger punktet zudem mit einer frischen, mineralischen Tiefe und einem langen mineralischen Nachhall. Diese Vielschichtigkeit besorgt Donauschotter aus Granit und Gneis unter einem sandigen Oberboden (Tipp: Verkosten Sie ihn parallel zum ebenfalls sehr mineralischen GV Obere Steigen von Markus Huber aus dem Traisental!). „Der Grüne Veltliner vom Stein ist weniger fruchtig als der vom Lössboden und braucht etwas länger, bis er sich entwickelt“, meint Frischengruber, womit er das Entwicklungspotenzial seiner Grünen Veltliner anspricht: „Weine vom Granit- oder Gneisboden sind ‚Dauerläufer‘ und wirken noch nach zehn Jahren frischer, als man es in ihrem Alter erwarten sollte.“

Abgesehen davon, dass Frischengrubers Weine bereits im frisch abgefüllten Zustand wunderbar schmecken, weckt diese Aussage die Neugier auf ein Experiment. Wer über gute Lagerbedingungen verfügt, der sollte sich vielleicht den einen oder anderen seiner Smaragde für ein paar Jahre auf die Seite legen – zum Beispiel seinen feingliedrigen Flaggsschiff-GV von der Ried Kreuzberg, auf der bis zu 70 Jahre alte Reben für eine besondere Würze und Vielschichtigkeit sorgen.

LEICHTFÜSSIG UND TIEFGRÜNDIG

Eine besonders schöne Palette an unterschiedlichen Spielarten verkostet man im Weingut Stadt Krets im sogenannten Stadtgraben am Rande der Kremser Innenstadt, wo zugleich auch die Weine des Stifts Göttweig vinifiziert und gelagert



Bilder: © Artco - stock.adobe.com, www.pov.at, Chris Rogi Photodesign



Rudolf Rabl



Rudolf Rabl Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Käferberg Alte Reben 2021

0,75 l, Kamptal
saftig & füllig

Zart nach Kräutern und Mandelblüten, unterlegt mit Tropenfrüchten und mineralische Schichten. Saftiger Säurebiss am Gaumen, komplex, engmaschig und elegant. Großes Reifepotenzial.

Genießen Sie den Käferberg zu gegrilltem Fisch mit Asia-Gemüse.

1789 noch 3J
10-12 °C
Nr. 2020000543343

STECKBRIEF GRÜNER VELTLINER (GV)

1

ANBAULÄNDER

Österreich (75 % der GV-Rebflächen weltweit sind in Österreich zu finden), Tschechien, Slowakei, Ungarn, kleine Flächen auch in Deutschland und Südtirol, neuerdings auch in Übersee, z. B. in den USA.



2

ANBAU IN ÖSTERREICH

GV steht auf gut einem Drittel der österreichischen Rebflächen, das entspricht ca. 14.550 Hektar, 91 % davon befinden sich in Niederösterreich. Auch im Burgenland und in Wien ist der GV die meistangebaute Weißwein-Rebsorte.

3

AROMENWELT

Kräuter, Zitrusnoten, Würzigkeit (vor allem im Weinviertel weißer Pfeffer), mit zunehmender Traubenreife auch Pfirsich und Litschi. Füllig-breites Erscheinungsbild bei tiefgründigen Böden (Löss), feingliedrige Ergebnisse bei leichteren Sand- und Schotterböden (häufig in Ufernähe).



4

STILISTIK

Die Österreicher lieben die Knackigkeit seiner fruchtig-leichten Vertreter und schätzen zugleich druckvolle und mitunter lagerfähige Spielarten, wobei er auch Holz verträgt und ein gut balanciertes Säurespiel stets wichtig ist.



Mineralische Tiefe: Grüne Veltliner spiegeln den Boden wider, auf dem sie gewachsen sind.



Niki Windisch



Thomas Podsednik



Der besondere geologische Aufbau des Weinbaugebiets Leithaberg sorgt für unverwechselbare Weine.

werden. Das ermöglicht eine interessante Gegenüberstellung, denn beide Weingüter haben in etwa 75 Prozent ihrer Weingärten mit Grünem Veltliner ausgepflanzt, das eine auf der südlichen Uferseite (Göttweig) und das andere auf der nördlichen (Krems). Obwohl die Flächen auf beiden Seiten im Weinbaugebiet Kremstal liegen, unterscheiden sie sich klar im Charakter: „Das Göttweiger Gebiet ist flacher und eine Spur wärmer, in Krems haben wir rund um die Stadt hingegen mehrheitlich steile Terrassenhänge mit einer direkteren, aber kürzeren Sonneneinstrahlung“, so Fritz Miesbauer vom Weingut Stadt Krems. Dadurch reifen die Weine auf der Göttweiger Seite früher als jene auf der Kremser Seite.

Wer einen leichten und trotzdem schönfruchtigen Grünen Veltliner mit einer dezenten Zitrusaromatik sucht, der wird beim Messwein des Stifts Göttweig fündig. „Die Böden auf der Göttweiger Seite sind außerdem sandig und leicht, was den Weinen eine gewisse Leichtfüßigkeit verschafft“, führt Fritz Miesbauer weiter aus, „während wir auf den Kremser Terrassen mehr Schotter mit Gneis und Lehm und mehr Urgesteinsböden haben, die wiederum eine rauchige Würze liefern.“ Letztere entfaltet sich vor allem in den Lagenweinen des Weinguts Stadt Krems, etwa im GV Wachtberg. „Der Wachtberg ist quasi der Hausberg unseres Weinguts und die höchste Erhebung in Krems, auf der die Trauben langsamer reifen. Die vollreifen Weine haben dadurch zwar viel Druck und Spannung, weisen aber zugleich frische Fruchtnoten und eine feine Würze auf.“

Bilder: © Artco – stock-Adobe.com, Klaus Egle, Weingut Windisch, Raimo Rudi Rumpfer, ÖWM/WMSNA, HELGE KIRCHBERGER Photography

// FÜR DAS WEINGUT COBENZL IST DER GRÜNE VELTLINER NEBEN DEM GEMISCHTEN SATZ, IN DEM ER AUCH VORWIEGEND ENTHALTEN IST, DIE WICHTIGSTE SORTE. ER LIEFERT SOWOHL KLASSISCH-LEICHTE GEWÄCHSE ALS AUCH MITTELKRÄFTIGE ORTSWEINE ODER ETWAS BREITERE RIEDENWEINE. //

(Thomas Podsednik,
Weingut Cobenzl)

DAC-ENTWICKLUNG

Was vor 20 Jahren im Weinviertel begann, hat sich nun über weite Teile des Landes verbreitet: Grüner Veltliner ist heute zusätzlich im Kamp-, im Kremstal und im Traisental sowie in der Wachau und im Carnuntum Teil der gebietstypischen DAC-Weine. Doch auch außerhalb Niederösterreichs, am Leithaberg westlich des Neusiedler Sees, gibt es ihn in einzigartig gebietstypischer DAC-Ausprägung.

Je nach Gebiet und Lage bringt der Grüne Veltliner unterschiedliche Geschmacksprofile und Stile hervor. Diese Vielfalt macht ihn zum Star unter den österreichischen Rebsorten und zum Liebling vieler Weingenießer.



MEINE EMPFEHLUNG

Das erklärte Ziel vom Falstaff Winzer des Jahres 2020, Fritz Miesbauer, ist es, die präzise Sortenstilistik seiner Weine in die Flasche zu bringen. Das ist ihm mit dem Grünen Veltliner Alte Reben Kremstal DAC ohne Zweifel gelungen. Er präsentiert sich in der Nase mit einer feinen Tabak- und Kräuterwürze, gepaart mit leichten, exotischen Noten nach Honigmelone und Ananas. Die frische Birnenfrucht rundet das Bouquet ab. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und mit feinem Fruchtextrakt, sehr strukturiert und zugleich elegant, mit einer wunderschönen Salzigkeit im Abgang. Der Wein macht bereits jetzt große Freude und ist schon gut entwickelt, zeigt aber auch sicheres Reifepotenzial.

Mein Tipp für Veltliner-Fans: Gleich auch noch die anderen sechs verschiedenen Grünen Veltliner des Weingutes Stadt Krems probieren, Sie werden eine große Freude damit haben.

Stadt Krems Grüner Veltliner Alte Reben Kremstal DAC 2021

0,75 l, Kremstal
saftig & füllig

9⁹⁹

noch 10J
13 °C
Nr. 2020004392220



PREISE
WIE
AB HOF