

# Ein Jahrgang mit sehr guten Qualitäten

**Nach dem Rekordsommer kam der ersehnte Regen für die Weinbauern gerade zur richtigen Zeit. Der Jahrgang 2015 bringt kraftvolle Rotweine und balancierte, reife Weiße.**

PETRA BADER

**G**erhard Wohlmuth vom Weingut Wohlmuth im südsteirischen Sausal blickt entspannt und sehr zufrieden auf die vergangenen Weinlesewochen zurück. Die Ernte ist so gut wie beendet, die Moste gären im Keller. Die Trauben waren besonders hochwertig, die Lese lief wie am Schnürchen.

Das Weinjahr 2015 zeichnet sich österreichweit als eines mit guter Menge und sehr erfreulicher Qualität ab. Die Trauben erreichten durchwegs eine hohe physiologische Reife (Stadium der Vollreife bei optimaler Aromenbildung) – ein Segen nach den schwierigen Bedingungen des Vorjahres. Die Traubenblüte im späten Frühjahr verlief optimal, die Fruchtsätze zeigten sich prall und gesund. Außerdem waren die meisten Rieden durch die Feuchtigkeit des Winters ausreichend mit gespeichertem Wasser versorgt. Der heurige Rekordsommer mit seinen langen Hitzeperioden und Temperaturen oft jenseits der 30-Grad-Celsius-Marke stellte aber eine Herausforderung dar. Rebstöcke, die auf zur Trockenheit neigenden Böden stehen, hatten es schwer. Löss und Lehm hielten die Affenhitze besser aus. Viele Junganlagen mit noch empfindlichen kleinen Pflänzchen mussten mit Wasser notversorgt werden. Als Mitte August dann der lang ersehnte Regen kam, zündeten die Weingärten, die während der Trockenzeit auf Sparflamme gearbeitet hatten, den Vegetationsturneu. Ein schöner Altweibersommer mit kühlen Nächten schloss das Wachstumsjahr perfekt ab. Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager spricht von einem sehr guten, vollreifen Weinjahrgang mit höheren Alkoholgehalten und geringeren Säurewerten als im Vorjahr. Die Statistik Austria schätzte im September das Erntevolumen auf rund 2,5 Millionen Hektoliter, was dem langjährigen Durchschnitt entspricht.

Wohlmuth sagt: „Wir waren von der Trockenheit durch den heißen Sommer nicht sehr betroffen.“ Das Jahr entwickelte sich von Beginn an ideal. Es gab immer wieder kleinere Regenmengen, die Böden mussten nie wirklich dürsten. Im Hochsommer blieb aber auch bei uns die Reife aufgrund der Hitze kurz stecken. Mit dem Regen Ende August war aber wieder alles im Lot. Die Nächte wurden schnell kühler, die Tage aber blieben erfreulich warm und sonnig. Die Trauben konnten perfekt ausreifen. Die Aromen bildeten sich durch den Temperaturreiz von warm und kalt ideal aus. „Wir haben Mitte September eine kurze Vorlese gemacht, die Haupternte fand von Ende September bis jetzt statt. An heißen Tagen nutzten wir die noch von der Nacht kühlen Trauben und ernteten nur morgens bis in den Vormittag hinein, um sie optimal temperiert auf die Maische



**Traubenernte in der Riede Edelschuh: Im bis zu 90 Prozent steilen Weingarten sind die Erntehelfer gefordert, das Arbeitsgerät ist mit Seilwinde gesichert.** BILD: SN/WOHLMUTH

zu bringen“, erzählt Wohlmuth. Jedes Jahr eine besondere Herausforderung bei Wohlmuth ist die Lese in der Riede Edelschuh. Die Hangneigung beträgt 78 bis 90 Prozent – eine gewaltige Anstrengung für die Erntehelfer. Die Gerätschaften müssen mittels Seilwinde vor dem Abrutschen gesichert werden. Doch der Aufwand lohnt sich. Auf dem kargen Boden gedeihen hochwertigste Trauben. Sowohl der Chardonnay, den es nur in Kleinstmengen gibt, als auch der Sauvignon Blanc strahlen mit hochmineralischer, sehr klarer Frucht und sind enorm dicht.

Starke Umweterschäden mussten die Weinbauern in den Regionen Kremstal, Kamptal und Wagram hinnehmen. In der Nacht von 5. auf 6. Mai wütete dort ein heftiges Hagelgewitter und zerstörte innerhalb kürzester Zeit die jungen Triebe. Eine Katastrophe, die vor allem die Zone von Rohrendorf südlich entlang der Lösskante Richtung Wien traf. Zwar setzten die Rebstöcke wieder neu an, aber mit einer normalen Ernte war hier nicht mehr zu rechnen. Trotzdem freut sich Winzer Franz Leth aus Fels am Wagram über den Jahrgang. Seine Weingärten, viele stehen auf Löss, litten kaum durch den heißen Sommer. „Gefährdet durch Trockenstress waren vor allem Schotterlagen. Diese Ausnahmesituation äußert sich durch starken, bitter schmeckenden Gerbstoff und gemüsigen Duft nach Kohl und Rüben im Wein. Kellertechnisch kann hier sicher optimiert werden, allerdings nicht ohne dem Wein gleichzeitig Charakter zu nehmen“, sagt Leth. Bei ihm wird das gottlob nicht notwendig sein. Seine Haupt-

lese beginnt erst dieser Tage. Alles, was er an Riesling und Grünem Veltliner im Anbau hat, hängt noch an den Stöcken. Ende Oktober will Leth fertig sein. „Die Gradationen sind hoch bis sehr hoch, die Säurewerte etwas geringer als im Vorjahr. Der Geschmack der Beeren ist perfekt. Ich glaube, wir werden heuer in der Gegend sehr spannende Weine machen. Durch den Hagelschaden wird die Menge etwas geringer ausfallen, aber solche Ereignisse gehören zum Leben und Arbeiten mit der Natur.“

Im Burgenland konnten die Winzer diesen Herbst besonders gesunde Trauben mit hohen Mostgewichten ernten. Silvia Heinrich aus Deutschkreutz und ihr Vater berichten unisono von Blaufränkisch, die so schön und appetitlich waren, dass man einfach nur hineinbeissen wollte. Die Lehm Böden im Burgenland haben die Feuchtigkeit des Winters gut konserviert und über den trockenen Sommer an die Reben abgegeben. „Wenn ich im Weingarten unterwegs bin, sehe ich eigentlich nur Winzer mit einem Lächeln auf dem Gesicht“, sagt Silvia Heinrich. Ein Geschenk nach dem schwierigen Rotweinjahr 2014. Am Weingut Heinrich sind bereits alle Trauben geerntet. Im Keller gärt die Maische vor sich hin. „Wir mussten heuer nur schauen, dass wir den Pinot Noir rechtzeitig hereinbrachten, dass der Wein nicht zu füllig wird. Zweigelt und Blaufränkisch konnten ganz in Ruhe nach und nach gelesen werden. Wir sprechen im Burgenland von einem außergewöhnlichen Jahr mit tiefer Konzentration und enormer Kraft“, erklärt Heinrich weiter. Also Weine wie aus dem Bilderbuch.



Die Sekthersteller laden ein.

BILD: SN/MARKUS WACHE

## SEKT-TIPP ZUM TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS

**Topwinzer Fred Loimer und Master of Wine Andreas Wickhoff produzieren gemeinsam Sekt nach traditioneller Methode aus biodynamisch angebauten Trauben.**

Heimischer Sekt kann was, und das vor allem auch im internationalen Vergleich. Große Namen wie Bründlmayer, Steininger und Co. machten ihn seit Ende der 1980er-Jahre zum Kultprodukt. Und: Sekt mausert sich mehr und mehr vom reinen Apero zum perfekten Speisebegleiter. Nun lassen auch Fred Loimer und Andreas Wickhoff, Master of Wine, in Sachen Sekt aufhorchen. Sie kelterten zwei neue Cuvées, eine weiße Variante Extra Brut und einen Rosé. Das Langenloiser Terroir bietet die idealen Voraussetzungen, Loimers Trauben aus biodynamischem Anbau sind die Basis für die Grundweine. Im Stahltank ausgebaut, ruhen sie nach der zweiten Gärung noch ein gutes Jahr auf der Hefe. Der Extra Brut strahlt vor Klarheit und Finesse, ist mit seinen vier Gramm Dosage angenehm niedrig eingestellt. Er ist enorm erfrischend im Bukett, Apfel mischt sich mit leichten Zitrusnoten. Am Gaumen sehr präsent und salzig, bleibt er aber immer verspielt elegant. Der Rosé duftet verführerisch nach Himbeeren und etwas Brioche, ist sehr trinkfreudig und ein Sinnbild für überschäumende Freude. Lust auf Prickelndes bekommen? Die besten österreichischen Sekte sind am 21. Oktober im Wiener Museumsquartier zu verkosten. Der offizielle Tag des Sekts ist der 22. Oktober.

[www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at)  
[www.loimer.at](http://www.loimer.at)



**JUNGER 2015  
ÖSTERREICHER**

Der „Junge Österreicher“ gilt offiziell als größte Jungweinmarke des Landes und ist mit dem prägnanten „Junger Österreicher“ – Sticker auf der Flasche schnell erkennbar.

Der junge Wein des Jahres bietet einen ersten sensorischen und geschmacklichen Eindruck des Weinjahres 2015 und zeigt seine Frische und Intensität am besten jetzt, in der Herbst- und Winterzeit!

[www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)