

# Gold im Glas

Nicht erst seit der TV Serie „Winzerkönig“ mit Harald Krassnitzer ist die Freistadt Rust ein Synonym für außergewöhnliche Weinkultur. Besonders deutlich zeigt der „Ruster Ausbruch“ das Zusammenspiel von Terroir und Winzerkunst.

PETRA BADER



Heidi Schröcks Topausbruch heißt „Auf den Flügeln der Morgenröte“. Bild: SN/Schröck

Heidi Schröck bekommt einen seligen Glanz in den Augen, wenn sie von ihrem Ruster Ausbruch „Auf den Flügeln der Morgenröte“ spricht. Diese Süßweincuvée ist aus Weinen verschiedenster Lagen rund um Rust zusammengestellt und besticht durch einen verführerischen Duft nach Quitten und Minze, gepaart mit viel Spannung und Seidigkeit am Gaumen.

Der stimmungsvolle Name des Weines begegnete ihr das erste Mal beim sonntäglichen Besuch der evangelischen Kirche in Rust, als aus dem Alten Testament der Psalm 139 vorgetragen wurde. In Vers 9 bis 11 heißt es da: „Nähme ich Flügel der Morgenröte und bliebe am äußersten Meer, so würde auch dort deine Hand mich führen und deine Rechte mich halten.“ Für die Winzerin war sofort klar, dass die „Flügel der Morgenröte“ mit ihrem Wein zu tun haben: „Denn alles, was für die Reifung der Trauben für den Ausbruch-Weintyp so wichtig ist, passiert in den frühen Morgenstunden“, sagt Heidi Schröck. So stimmig kann ein Weinname sein.

Wie entsteht nun der Ruster Ausbruch? Bei dieser speziellen Art des Süßweins werden die Trauben noch am Weinstock hängend vom Pilz „Botrytis Cinerea“ befallen. Dieser Pilz liebt Gegenden, in denen es warme Sommer und milde Herbste gibt. Außerdem braucht er Feuchtigkeit durch die Nebel eines nahen Gewässers.

Im Fall von Rust ist das der Neusiedlersee. Kurz vor der Ernte werden die Beeren weich und es kommt zur rosinenartigen Schrumpfung. Säure, Zucker, Extrakt und Aroma konzentrieren sich.

Besonders gut eignen sich weiße Rebsorten. Welschriesling, Weiß- und Grauburgunder sind Klassiker. Und auch die Ruster Spezialität, der alteingesessene Furmint, spielt eine wichtige Rolle.

Die Hauptrolle aber spielt die Natur. In zu trockenen Jahren, in denen der Botrytisinfektion die nötige Grundlage fehlt, ist es sehr schwierig, einen Ausbruch herzustellen. Verläuft das Wetter im Sinne des Ausbruchs perfekt, ist die Basis für das „flüssige Gold“ gelegt.

Die Ernte ist äußerst arbeitsintensiv. In mindestens zwei, teilweise bis zu vier Lese-durchgängen werden die edelfaulen Beeren

## Von Hand aus der Traube „ausgebrochen“

von Hand aus der Traube „ausgebrochen“ – womit sich die Bezeichnung des Weines klärt. Nicht von der Botrytis befallene Beeren werden separat gelesen und zu trockenen Weinen verarbeitet. Da die Ernte heikel ist, muss das Team aus routinierten, eingesetzten Fachleuten bestehen. Nur aus erstklassigem Lesegut entstehen Topweine.

Sind die Trauben im Keller, sind sensible Verarbeitung und Ruhe gefragt. Michael Wenzel – auch für seine sehr authentischen Blaufränkischen und Pinot Noirs in Fachkreisen hoch geschätzt – tritt seine Ausbruch-Trauben im wahrsten Sinne des Wortes mit Füßen. Vor dem Pressen werden sie kurz mit bloßen Füßen eingemaischt. Dabei werden die Zellen ganz zart geöffnet. So fällt die Weiterverarbeitung der Rosinenbeeren leichter.

In der Regel vergärt der Most spontan von selbst, also ohne Reinzuchthefen. Er braucht jetzt vor allem Zeit.

Es ist nicht ungewöhnlich, dass die entstehenden Weine mehrere Monate lang gä-



Von der Botrytis befallene Beeren liefern die Grundlage für den Ruster Ausbruch.

Bild: SN

ren. Michael Wenzel, der Philosoph unter den Ruster Winzern, beschreibt die Entstehung des Ausbruchs durch ein Goethe-Zitat: „Mit einem tiefen Blick in die Natur.“ Nur mit Leidenschaft, Geduld und Zeit entstehe die für den Ausbruch typische „Feurigkeit“, betont Wenzel.

Die „Feurigkeit“ ist Charakteristikum eines gelungenen Ruster Ausbruchs. Der Wein strahlt goldgelb. Sein Duft reicht von Honig über Dörrobst bis zu Malzzuckerln, Mokka und Vanille. Im Mund ist eine deutliche, im Idealfall seidige Restsüße spürbar. Ein gesundes Maß an Säure ist sowohl für die Balance mit der Süße als auch für den Trinkfluss des Weins wichtig. Ein weiteres Plus: Ruster Ausbruch hat ein langes Lagerpotenzial.

Dass dieser Wein etwas Besonderes ist, war schon den Habsburgern bekannt. Rust erkaufte sich 1681 bei Kaiser Leopold I. das Stadtrecht. Der Einsatz: 60.000 Gulden sowie 30.000 Liter des hochwertigen Weins, was damals etwa 10 Jahrgängen entsprach.

Heute ist der Ruster Ausbruch ein Exportochlager geworden. Ein Großteil der Weine wird in Amerika, Deutschland, der Schweiz und Skandinavien getrunken.

Der Weinbereitung in besonderer Weise gewidmet hat sich der „Cercle Ruster Ausbruch“. Die 1991 gegründete Gruppe von zwölf Weinbauern will die traditionelle Produktion erhalten und so die Qualität ihrer Topsüßweine sichern.

Das heißt: Wo Rust drauf steht, ist auch zu 100 Prozent Ruster Wein drin. Alle Weine müssen aus den Rieden rund um die Stadt kommen.

Nicht nur das „Bewahren der Asche“, sondern auch das „Schüren des Feuers“ ist Botschaft des „Cercle“. Aus dem französischen übersetzt bedeutet „Cercle“ „die besten Plätze im Theater“: mit dabei sind prominente Winzer wie Feiler-Artinger, Tremmel, Schandl, Wenzel, Heidi Schröck und Ernst Triebaumer, um nur einige zu nennen.

Einer, der für beständiges Feuer sorgt, ist Paul Schandl vom gleichnamigen Weingut. In Sachen Wein weit gereist und trotzdem heimatverbunden, hat er sich mit Leib und Seele dem Ausbruch verschrieben. Kein Wunder, denn er wurde im „großen“ Ausbruchsjahr 1973 just an dem Tag geboren, als sein Vater einen fulminanten Welschriesling-Ausbruch erntete. Zusammen mit seiner Schwester Barbara, die den zum Weingut gehörigen Heurigen betreibt, setzt er sich dafür ein, dass der Ruster Ausbruch in Verbindung mit Essen für jedermann erlebbar wird.

Ruster Ausbruch ist ein wunderbarer Speisenbegleiter. Er harmoniert sehr gut zu verschiedenen Terrinen mit Chutneys, zu Gänse- und Entenleber und schmeckt wundervoll zu typisch österreichischen Mehlspeisen, weihnachtlichen Desserts und Blauschimmelkäse.

Ein Tipp für Ihren Adventsaperitif: Stellen Sie aus Strudelteig Taschen her. Diese füllen Sie mit Blauschimmelkäse und Kompottbirnen. Die Köstlichkeit wird dann frisch aus dem Ofen mit einem Glas Ruster Ausbruch serviert – eine Kombination, die das Herz erwärmt.

Soulfood für die kalte Jahreszeit.

## IM Detail

- Der Ruster Ausbruch stellt die höchste Qualitätsstufe dar, die die Winzer des „Cercle“ jedes Jahr anstreben.
- Ruster Ausbruch wird aus botrytisbefallenen, auf natürliche Weise am Stock geschrumpften Beeren durch händische Selektion gewonnen.
- Für die Produktion dürfen ausschließlich Trauben aus dem Ruster Gebiet und von Mitgliedsweingütern des „Cercle“ mit Sitz in Rust verarbeitet werden.
- Ruster Ausbruch war über Jahrhunderte für seine „Feurigkeit“ begehrt. Die „Cercle“-Mitgliedsbetriebe verstehen darunter einen nicht zu üppigen Botrytissüßwein, der durch Frucht in Verbindung mit einer dezenten Botrytisnote, einem pikanten Säure-Süß-Spiel und einem angestrebten Alkoholgehalt von 12 Prozent charakterisiert wird.
- Die Weine des „Cercle Ruster Ausbruch“ sind jeder für sich Unikate. Die Winzer versuchen durch behutsame Weingartenarbeit und Produktionsschritte im Keller Charakter und Stil der Weine zu formen.
- Ziel ist es, den weltweiten Ruf dieses einzigartigen, edelsüßen Herkunftsweines weiterhin hochzuhalten und auszubauen.



WWW.AUFZUMWEIN.AT

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten Sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)

