

Weine fürs Fest

Weihnachten ist die beste Zeit zum Genießen.
Österreichs Top-Sommeliers verraten hier Ihre Wein-Tipps
vom Aperitif bis zum Dessertwein.

PETRA BADER

Christian Zach

Restaurantleiter und Sommelier Die Weinbank,
Ehrenhausen in der Steiermark, www.dieweinbank.at

Blanc de Blancs Sekt, Weingut Georgium Markus Gruze, St. Georgen am Längsee, Kärnten

Dieser komplexe Sekt ist wohl der eigenständigste Österreichs. Er stammt vom Längsee in Kärnten und wird ausschließlich in Magnumflaschen angeboten. Die Besonderheit: der cremige Blanc de Blancs wird nicht wie üblich degorgiert, also vom Hefegeläger der zweiten Gärung getrennt, sondern bleibt naturtrüb. Ein idealer Aperitif für einen festlichen Weihnachtsabend in großer Runde.

Erhältlich bei: Unger und Klein, www.ungerundklein.at

2013 Muskateller Wielitsch Weinbank Wein Nr. 1, Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark

Ein Muskateller mit Finesse und fantastischer, sehr präziser Frucht. Dieser glockenklare Wein duftet nach Pfirsich und Blüten, ist fröhlich und trinkfreudig. Dabei ist er kein lauter Blender, sondern vielmehr ein ernsthafter und trinkanimierender Speisenbegleiter. Hier treffen sich Charme und höchste Qualität. Christian Zach empfiehlt ihn zum Weihnachtsparkfen mit Petersiliencannelloni.

Erhältlich bei: Die Weinbank, www.dieweinbank.at

2011 Blaufränkisch Alte Reben Lutzmannsburg, Weingut Moric, Mittelburgenland

Roland Velichs hochwertiger Blaufränker aus Lutzmannsburg besticht vor allem durch Authentizität und Eleganz. Mit seiner Tiefe und Ausdruckskraft beweist er einmal mehr, wo die Messlatte bei heimischen Rotweinen liegt. Gerhard Fuchs, Zachs kongenialer Partner in der Weinbank, kocht dazu ein in Räucherspeck gewickeltes Ochsenfilet mit Kerbelknollengemüse.

Erhältlich bei: Vinothek Döllerer, www.shop.doellerer.at

Hermann Botolen

Restaurantleiter und Sommelier Dombeisl, Wien,
www.dombeisl.at

2007 Blanc de Blancs Sekt, Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf, Weinviertel

Ebner-Ebenauers Sekt ist mit seiner stilvollen Ausstattung schon eine Freude fürs Auge. Der Flascheninhalt ist sensationell: Höchst attraktiv spielt der unglaublich frische Duft mit rauchigen Anklängen und mineralischen Komponenten. Der knochentrockene Schäumler ist kompakt am Gaumen, hat eine ganz feine Perlage und einen langen Nachhall. Er passt ideal zu allen festlich leichten Vorspeisen, aber auch zu hellem Geflügel wie Kapaun, Rebhuhn und Fasan.

Erhältlich bei: Meinl am Graben, www.meinlamgraben.at

2012 Roter Traminer Freyheit, Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Gernot Heinrich zeigt mit diesem Wein einmal mehr, wie wirklich stilvoller und enorm tiefgehender Roter Traminer schmecken kann. Ein vielschichtiges Spektrum mit Aromen von exotischen Noten, über Rosen bis zu kräutrigen Anklängen macht ihn zu etwas ganz Besonderem. Der Wein hat eine komplexe Struktur und großes Lagerpotential. Er macht sich am besten zu orientalischen oder asiatischen Gerichten mit reichen Gewürznoten, aber auch zu gereiftem Käse.

Erhältlich bei: Wagners Weinschop, www.wagners-weinschop.at

2011 Syrah sydhang, Weingut Muhr-van der Niepoort, Rohrau, Carnuntum

Dorli Muhrs Sydhang ist ein Syrah wie aus dem Bilderbuch. Extrem rauchig, intensiv würzig mit dem der Rebsorte eigenen Duft nach schwarzen Oliven. Am Gaumen treffen sich Fülle, saftige Textur, ein reicher Extrakt und große Länge. Ein Wein wie geschaffen für kraftvolle Wildgerichte oder Steaks, und nebenbei schlicht ein herzerwärmender Tropfen in der kalten Winterzeit.

Erhältlich bei: Pub Klemo, www.shop.pubklemo.at

Steve Breitzke

Chefsommelier Le Loft im Sofitel, Wien,
www.sofitel.com

2013 Rosé Winifried, Gut Oggau Steffi Eselböck und Eduard Tscheppe, Neusiedlersee-Hügelland

Winifried ist ungewöhnlich, aber dafür umso spannender. Der Wein wird unfiltriert und nur minimal geschwefelt abgefüllt. Mit seiner erfrischenden und ausbalancierten Säure drifft er nicht in die allgegenwärtige kitschige Himbeerfrucht vieler Rosés ab, sondern erfreut mit klarem, nachhaltigen Waldbeerduft. Ein idealer Aperitif, der aber auch zur Lachsvorspeise oder als Erfrischung nach üppigen Weihnachtsschlemmereien passt.

Erhältlich bei: Weinart, www.weinart.at

2012 Roter Veltliner von den Terrassen „1979“, Weingut Martin und Anna Arndorfer, Straß, Kamptal

Dieser Rote Veltliner stammt von einem der unterschätztesten heimischen Weingüter. Martin und Anna Arndorfer nehmen sich zurück und lassen lieber ihre Weine sprechen. Der „1979“ – benannt nach dem Pflanzjahr des Weingartens – brilliert mit rebsortentypischer Nussigkeit, Dichte und stimmiger Würze. Er passt perfekt zu einer Maroniremesuppe, zu gebratenem Geflügel, aber auch zu reifen Käsen mit Rotkultur.

Erhältlich bei: Agora Vino, www.agoravino.com

2011 Blaufränkisch Saybritz, Weingut Thomas Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Südburgenland

Thomas Kopfensteiner zählt zu den ambitioniertesten Rotweinpersönlichkeiten in Österreich. Und er ist einer der Stilleren. Marktschreierisches Gehabe war nie das Seine. Auf der Paradelage Saybritz am Eisenberg, auf kargem schiefrigem Boden, wachsen die Trauben für diesen kraftvollen Rotwein, der viel Pfefferwürze, rotbeerige Frucht und enormen Tiefgang hat.

Er schmeckt perfekt zur Weihnachtsgans mit Rotkraut.

Erhältlich bei: Vinorama, www.vinorama.at

Alexander Koblinger

Chefsommelier Restaurant Obauer, Werfen,
www.obauer.com

2011 Weißer Schiefer „S“, Weingut Uwe Schiefer, Welgersdorf, Südburgenland

Uwe Schiefers prachtvoller „S“ zeigt wie kaum ein anderer, was Salzigkeit im Wein bedeutet. Sein großes Potenzial verlangt allerdings unbedingt nach einer Dekantierkaraffe. Die Weißweincuvée aus Grünem Veltliner, Weißburgunder und Welschriesling sollte nicht zu kalt und aus Burgundergläsern getrunken werden. Alexander Koblinger empfiehlt dazu gedämpften Saibling mit leichter Räucherforellensauce und Butternockerl.

Erhältlich bei: Vinothek Döllerer, www.shop.doellerer.at

2011 Pinot Noir Tribute, Weingut Wieninger, Wien

Der Tribute, das sagt schon sein Name, ist der allerbeste Pinot Noir von Fritz Wieninger in Wien. Er wird nur in geeigneten Jahren produziert und ist stets sehr rar. Seine Eleganz, Kraft und gleichzeitig Finesse zeigen, was die Diva unter den roten Rebsorten kann. Fruchtcharme, feine Tannine und ein langer Nachhall machen ihn zum perfekten Begleiter für Ente und Co.

Erhältlich bei: Wagners Weinschop, www.wagners-weinschop.at

2010 Riesling Schneiderberg Eiswein, Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf, Weinviertel

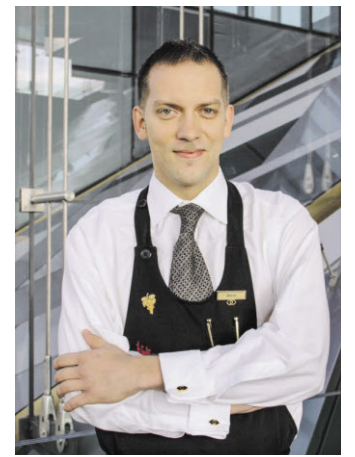
Dieser grandiose Eiswein aus dem nördlichen Weinviertel punktet mit intensiver und gleichzeitig reifer Aromatik. Die stimmige und fließende Restsüße dieses Dessertweines wird durch seine fantastische stimmige Säurestruktur unterstützt. Ein Wein als ideales Geschenk, denn sein Lagerpotential ist groß. Er passt aber auch jetzt schon zu gefüllten Bratäpfeln, Keksen und Lebkuchen.

Erhältlich bei: Weinerlebnis Maria Reiter, www.weinerlebnis.at



Christian Zach

BILD: SN/PRIVAT



Steve Breitzke

BILD: SN/PRIVAT



Hermann Botolen

BILD: SN/PRIVAT



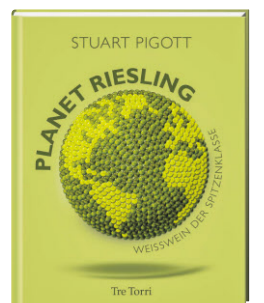
Alexander Koblinger

BILD: SN/PRIVAT

BUCHTIPP

Das druckfrische Werk des englischen Weinautors Stuart Pigott „Planet Riesling – Weißwein der Spitzenklasse“ ist quasi heuer das Must für alle Riesling-Freunde. Pigott erklärt darin in seiner ureigenen erfrischenden und durchaus polarisierenden Art, wie das Phänomen Riesling zum globalen Kult geworden ist. Er streift dabei nicht nur die als klassisch geltenden Gebiete wie Deutschland, Frankreich und Österreich, sondern macht auch Halt in der neuen Weinwelt, in Ungarn und Norditalien. Bei Begegnungen mit Winzern und Sommeliers tun sich selbst für den rieslingerfahrenen Pigott immer wieder eindrucksvolle Erlebnisse und spannende Neuigkeiten auf. In der persönlichen Riesling-Top 100-Liste würdigt er die besten Produzenten von trockenen, feinerherben, zartsüßen und süßen Weinen. Mit seinen 20 Riesling-Blade-Runnern schließt er sein Werk mit einem Blick in die Zukunft.

Stuart Pigott – Planet Riesling
280 Seiten, zahlreiche Farbfotos,
24,60 Euro, ISBN 978-3-944628-41-7,
Verlag Tre Torri



KOSTBARES SCHENKEN



ÖSTERREICH WEIN

Ein großer Wein ist ein Geschenk von bleibendem Wert, weil man seinen Geschmack ein Leben lang nicht vergisst. Wein aus Österreich. Kostbare Kultur.
www.osterreichwein.at