



Gottfried Lamprecht II



Bernhard Stadlmann



Martin Lichtenberger und Adriana González

Ein Wein wie Samt und Seide

Der Weißburgunder wird vielfach unterschätzt.

Dabei ist er einer der spannendsten Weine. Sein Plus:

Charme, Rückgrat und das Attribut als idealer Speisenbegleiter.

PETRA BADER

Betörend mit Noten wie Biskuit, Mandeln, ganz fein Pfirsich und gleichzeitig noblem Understatement, so strömt sein Duft aus dem Glas. Im Mund zeigen sich große Spannung und gleichzeitig Balance und Finesse. Der Nachhall hinterlässt den bleibenden Eindruck eines Weins, der ganz ohne großes Brimborium auskommt, und vielmehr mit Charakter und Eleganz punktet. Die Rede ist vom 2015er Weißburgunder Reserve Sand & Kalk aus dem Keller von Gottfried Lamprecht, Winzer im südoststeirischen Markt Hartmannsdorf. Die Trauben für diesen besonderen Wein stammen von Reben, die auf kalkhaltigem Gesteinsverwitterungsboden in der Lage Buchertberg wachsen. Der Weißburgunder ist für Lamprecht ein besonderes Juwel. Er sagt: „Ich finde, die Sorte passt am besten in unser Gebiet. Die Böden hier sind perfekt für den Anbau. Die Tauben erreichen eine sehr gute Reife. Mein Ziel ist es, das Beste aus dem Weißburgunder herauszuholen.“

Österreich ist eines der wichtigsten Weißburgunder-Anbaugebiete. Rund ein Achtel der weltweit 15.000 Hektar gepflanzter Fläche steht hier. Eine große Rolle spielt die Sorte auch in Frankreich unter dem Namen Pinot Blanc – dort vor allem im Elsass. In Norditalien ist sie als Pinot Bianco bekannt. Die meisten Rebflächen befinden sich allerdings in Deutschland. Die größte Kompetenz für die Sorte liegt somit im erweiterten Alpenraum. Die Geschichte des Weißburgunders reicht weit zurück. Nachweislich bekannt ist der Pinot Blanc seit dem Mittelalter. Der Name Pinot stammt aller Wahrscheinlichkeit vom französischen Wort „Pin“ ab – den Zapfen der Kiefer. Die reifen Trauben erinnern in ihrer Form daran. Der Blaue Burgunder (Pinot Noir) ist die Urform der Sorte. Die Reben neigen stark zur Mutation. So entstanden im Laufe der Zeit der Grau- und dann der Weißbur-

gunder sowie der Auxerrois und weitere Verwandte. Quasi eine ganze Burgunderfamilie. Manchmal sieht man heute noch an einem einzelnen Rebstock verschiedenfarbige Trauben. Blaue, kupferrote und weiße wachsen durch Wildmutation einfach nebeneinander.

Schade ist, dass der Weißburgunder oft weit unter seinem Wert gehandelt wird. Das findet auch Bernhard Stadlmann, Winzer aus Traiskirchen in der Thermenregion. Für ihn hat die Sorte eine wichtige Bedeutung. Die Thermenregion gilt ja gemeinhin als das heimische Burgund. „Der Weißburgunder spielt in unserer Familie seit jeher eine große Rolle. Auch in Zeiten, in denen österreichweit Weingärten zugunsten des etwas unkomplizierteren Chardonnays verschwanden, sind wir ihm treu geblieben“, sagt Stadlmann. Besonders gut passt er in die kalkreiche Pfaffstättner Riede Höfen. Denn Weißburgunderreben lieben Kalk. Er ist nicht nur für das Gedeihen der Reben hilfreich, sondern gibt dem Wein auch die nötige Struktur. „Die Lage Höfen wurde 1962 gepflanzt. Von den alten Rebstöcken bekommen wir hochwertiges Traubenmaterial. Wir bauen den Wein in großen Holzfässern aus und lassen ihn sehr lange auf der Feinhefe. So kann er in Ruhe seine Harmonie finden“, erläutert Stadlmann weiter. Das Besondere an diesem Wein ist sein Lagerpotenzial. Aber vor allem besticht er durch Typizität und Finesse gepaart mit Cremigkeit – ein Wein wie Samt und Seide.

Die Sorte Weißburgunder punktet in nahezu allen Weinkategorien. Sie eignet sich für die Herstellung von Sekt, macht sich leicht und frisch gut, und zeigt auch als Süßwein ihre ganze Stärke. Am eindrucklichsten ist sie allerdings trocken ausgebaut im hochwertigen Bereich. Weißburgunder wird oft als neutraler Wein beschrieben. Natürlich ist sein Bukett nicht laut schreiend, wie bei manchem Sauvignon Blanc. Oder die Säure nicht so markant wie beim Riesling. Aber in all seiner noblen Zurückhaltung ist er

einer der substanzreichsten Weine, die in Österreich gekeltert werden. Und: Weißburgunder ist ein zuverlässiger Speisenbegleiter, der sich nie in den Vordergrund drängt, aber genug Kraft hat, um fast mit jedem Gericht mithalten und es zu unterstützen. Die Sorte erinnert im Duft oft an Mandeln, ein wenig an Staubzucker, Biskuit oder Zitronenkuchen. Seine ruhige Säure macht ihn sehr bekömmlich. Mit der Flaschenreife zeigen sich Noten wie Karamell, Haselnuss oder Weißbrotkruste.

Adriana González und Martin Lichtenberger, das Power-Couple aus Breitenbrunn am Neusiedler See, macht der Sorte eine Liebeserklärung: „Im ersten Moment ist sie ein wenig scheu und distanziert. Lässt man dem Weißburgunder aber Zeit, sich im Keller zu entwickeln, und gibt ihm genug Luft, um sich im Glas zu entfalten, dann erlebt man einen präzisen, hoch eleganten und tiefgründigen Wein. Für uns ist der Weißburgunder eine Herzensangelegenheit“, sind sich die beiden einig. Lichtenberger-González bauen ihn in der Riede Edelgraben an. Die ersten beiden Jahrgänge des noch jungen Weinguts waren bereits mehr als vielversprechend, die Menge ist aber ziemlich klein. Bald wollen sie mehr von der Sorte auspflanzen. „Für uns ist der Weißburgunder einer der Bausteine für die Zukunft. Das Terroir hier am Leithaberg ist wie geschaffen für die Sorte“, sagen die beiden. Im Keller setzen sie auf „low intervention“, arbeiten also nur mit so wenigen Eingriffen wie nötig. Die Trauben bleiben nach der Ernte zwischen vier und acht Stunden samt Stielen und Stängeln auf der Maische stehen. So erhält der Most ein zartes Gerbstoffgerüst. Besonders an ihrem Weißburgunder ist die deutlich spürbare Salzigkeit, die von den Muschelkalkböden ihrer Region stammt. Der Weißburgunder fängt, wie kaum eine andere Sorte, den Ausdruck des Terroirs im Wein ein. Das ist eine weitere, wunderbare Eigenschaft der hoffentlich bald nicht mehr unterschätzten Rebsorte.

DIE BESTEN WEISSBURGUNDER ÖSTERREICHS

Der Weißburgunder spielt mit seinen rund 1900 Hektar Fläche in Österreich eine wichtige Rolle im Rebsortenportfolio. Er wird in allen heimischen Regionen angebaut. Seine nächsten Verwandten sind der Blau- und der Grauburgunder. Im hochwertigen Bereich zeigen die Weine große Spannung sowie Tiefgang und haben ein gutes Lagerpotenzial. Hier die zehn Besten aus den aktuellen Verkostungen:

2015 Weißburgunder Sand & Kalk Reserve

Herrenhof Lamprecht, Südoststeiermark
www.herrenhof.net

2015 Weißburgunder Pfaffstättner Höfen

Weingut Stadlmann, Thermenregion
www.stadlmann-wein.at

2015 Weißburgunder

Weingut Lichtenberger González, Leithaberg
www.lichtenberger-gonzalez.at

2016 Weißburgunder Hohes Eck Reflexion

Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel
www.value.at

2016 Weißburgunder Alte Reben

Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel
www.ebner-ebenauer.at

2015 Weißburgunder Bambule!

Weingut Judith Beck, Neusiedlersee
www.weingut-beck.at

2015 Weißburgunder Muschelkalk Alte Reben

Weingut Kolfok, Mittelburgenland
www.kolfok.at

2015 Weißburgunder Prantner

Weingut Straka, Südburgenland
www.weinbau-straka.at

2015 Pinot Blanc Haidstatt

Weingut Prieler, Leithaberg
www.prieler.at

2016 Weißburgunder Kollmütz Smaragd

Weingut Rudi Pichler, Wachau
www.rudipichler.at

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Verkosten Sie die 270 Siegerweine aus Österreichs härtestem Weinwettbewerb!

Linzer, 21. Juni 2017
Tabakfabrik Linz, Peter-Behrens-Platz 11, 4020 Linz
€ 15,- pro Karte im Vorverkauf über oeticket.com (€ 20,- an der Abendkasse)

SALON 17 ÖSTERREICH WEIN

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.