

DIE WEISSWEIN- QUEEN

Riesling gilt als die edelste unter den weißen Rebsorten. Wie kaum eine zweite rückt sie ihre Typizität in den Vordergrund, gepaart mit dem Ausdruck des jeweiligen Terroirs. Das Ergebnis: kühle Eleganz, feine Frucht und tolles Lagerpotenzial.

Von Petra Bader*

* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss Themen.







Der optimale Standort für Rieslingreben:
die Weinterrassen in der Wachau

Sie sind faszinierend – und das auf eine ganz besonders charmante Art und Weise. Rieslinge gelten als das Maß der Dinge, wenn es um Weißwein aus Cool-Climate-Regionen geht. Als ihre Urheimat gilt Deutschland, wo ihr Anbau bis ins Jahr 1435 zurück urkundlich nachgewiesen werden konnte. Aber auch in anderen kontinentalklimatisch geprägten Gebieten, wie im Elsass und in den kühlen Weinbauzonen der Neuen Weinwelt, ist Riesling heimisch. In Österreich spielt das Aromabündel hinter dem Grünen Veltliner mengenmäßig zwar nur die zweitwichtigste Rolle, qualitativ ist es aber eine

ganz eigene Liga. Riesling ist enorm lagerfähig und hat wie kaum eine zweite Sorte die Fähigkeit, ihren Charakter gemeinsam mit dem Ausdruck des jeweiligen Terroirs perfekt im Wein zu transportieren. Fachleute und Weinliebhaber sind gleichermaßen begeistert. Riesling braucht als spät reifende Rebe allerdings einen optimalen Standort – am besten mit Urgesteins- oder Schieferböden. Die Rebsorte liebt es, an den Hängen von Flusstälern zu stehen, da sie hier die notwendige Luftfeuchtigkeit zur Ausreifung bekommt. Sie mag kühle Nächte und warme Tage, so kann sich ihre Aromatik ideal ausprägen.

DAHEIM AN DER DONAU

In Österreich gedeiht Riesling am besten in den Gebieten am Ufer oder in der Nähe der Donau. Die Wachau ist das wohl international renommierteste Gebiet. Durch ihren Codex und die Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd haben sich die Winzer einen hohen Wiedererkennungswert geschaffen. Daneben verfügen drei Regionen (Kamp-, Krems- und Traisental) über die kontrollierte Herkunftsbezeichnung DAC für ihre Rieslinge. Im Kamptal fallen beispielsweise die Lagen der Weingüter Bründlmayer und Jurtschitsch mit ihrer eindrucksvollen Anzahl hochwertigster Rieslingterroirs in die DAC. Unangefochtene Kultriede ist der Heiligenstein. Auf Österreichs einziger Sandsteinlage wurzeln hier die Reben tief – auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen. Dabei nehmen sie den Charakter des Rebberges, der sich durch Spannung und Tiefgründigkeit zeigt, in sich auf. Am Loiserberg und am Steinmassl geben Gneis und Glimmerschiefer ihre ganz eigene, mineralische Würze an den Wein weiter.

WEINMACHER MIT HERZ UND SEELE

Auch wenn in Sachen Terroir alles passt, braucht Riesling einen einfühlsamen Kellermeister, der es versteht, das Beste aus den Trauben herauszuholen. So wie die Brüder Frischengruber. Heinz arbeitet seit Jahren als Verantwortlicher für die Weinbereitung in der Domäne Wachau in Dürnstein. Sein Bruder Georg hat den elterlichen Betrieb in Rührsdorf übernommen. Beides sind sie beseelte Weinmacher – jeder auf seine eigene Art und Weise.

Heinz schupft gemeinsam mit Roman Horvath, MW, die Belange der Domäne und prägt somit das Bild einer der besten Winzergenossenschaften weltweit. Die beiden sorgen durch ihr Weingarten-Qualitätsmanagement für absolutes Top-Lesegut. Im Keller arbeiten sie sensibel und präzise. Kein Wunder, dass sich alle rund 50 Weine aus ihrem Keller im Premium-Segment wiederfinden. Georg Frischengruber, der auf der etwas weniger prominenten Seite der Donau arbeitet, kultiviert seine Weine in einem sehr individuellen Stil. Alte Rebstöcke, Spontanvergärung und späte Lese sind hier die Maxime.

GEHEIMTIPP TRAISENTAL: KLEIN, ABER OHO!

Ein Stück weiter Richtung St. Pölten kommt man durchs Traisental, eines der kleinsten Weingebiete in Österreich. Erst 1995 wurde es eine eigenständige Anbauregion. Neben Grünem Veltliner, der hier auf den zahlreichen Lössinseln gedeiht, wachsen auf den Urgesteinsböden die Rieslinge besonders gut. Zwei, die die Region in den letzten Jahren als entscheidende Motoren geprägt haben, sind Markus Huber und Rudi Hofmann. Huber war mit seinen Spitzenqualitäten lange Zeit der Shootingstar in der Szene und hat sein Heimatgebiet weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt gemacht. Rudi Hofmann kam über die Liebe zum Wein als Quereinsteiger zu seiner heutigen Profession. Er gilt vielen Bio-Winzern als Vorbild und ist verantwortlich für die Initiative Sustainable Winegrowing Traisental mit den Zielen, dem Klimawandel durch gezielte Maßnahmen vorzubeugen und CO₂-Immissionen im Weinbau zu verringern.

FAMILIENBANDE IM KREMTAL

Das Kremstal ist in Sachen Riesling schon lange eine Bank. Hier widmen sich viele Familienbetriebe mit Herzblut dem Thema. Beispielgebend dafür sind unter anderem die Dockners, die sich in Höbenbach im Laufe der Jahre einen Musterbetrieb aufgebaut haben. Die komplette Familie ist involviert: Vater Sepp ist für den Verkauf und den Außenbetrieb zuständig. Sohn Josef ist der Kellermeister, der Jahr für Jahr eine glockenklare, strahlende Weinserie keltert. Familienzusammenhalt wird auch bei den Maiers am Geyrerhof in Oberfucha

großgeschrieben. Ende der 1980er-Jahre übernahmen Ilse und Josef den Betrieb von den Eltern und stellten sofort auf organisch-biologische Bewirtschaftung um. Josef junior, der vor einigen Jahren mit seiner Frau Maria in den Betrieb eingestiegen ist, konnte so von Anfang an mit einem gesunden Boden und vitalen Reben arbeiten. Die junge Generation etablierte neben dem Weinbau Bienenvölker und Weiderinder im Sinne einer intakten Kreislaufwirtschaft. Die Geyrerhof-Weine tragen eine ganz eigene Handschrift, wirken beseelt, ja fast magisch. Die Rieslinge von ihren Lagen, wie Goldberg oder Kirchensteig, zählen zu den Aushängeschildern der Region.



Shootingstar vom Traisental: Markus Huber



Ein Mann mit Visionen: Sepp Dockner



Die zwei Supertalente der Domäne Wachau:
Heinz Frischengruber & Roman Horvath

**// RIESLING HAT
STIL UND
CHARAKTER,
ÜBER IHN LÄSST
SICH PRÄCHTIG
PHILOSOPHIEREN. //**

CHARAKTERSTARK

Die vielen Persönlichkeiten, die für Riesling aus Österreich stehen, skizzieren ein Bild der Rebsorte, das die Herkunft sehr genau erspüren lässt. Diese Rieslinge sind deutlich unterscheidbar von jenen aus Deutschland, die in der Regel schlanker und filigraner wirken, weil von nördlicherer Herkunft. Ihre Säure wirkt um eine Spur stahliger und am Gaumen weniger saftig. Und ihr Alkoholgehalt, speziell bei Weinen aus dem Gebiet Mosel-Saar-Ruwer, liegt oft deutlich unter jenem der Rieslinge aus Österreich. Dabei sind sie allesamt, ganz gleich aus welchem Land, gute Speisenbegleiter. Riesling – trocken ausgebaut – passt als erfrischender Partner sehr gut zu Süßwasserfisch, mit zarter Restsüße harmoniert er wunderbar mit asiatischen Gerichten, und als Auslese oder Beerenauslese begleitet er mit seiner Leichtigkeit und frischen Art ideal fruchtige Desserts wie Marillenstrudel oder Apfeltarte.

Riesling hat Stil und Charakter, ist markant, langlebig, komplex und leicht zugleich. Über ihn lässt sich prächtig philosophieren und diskutieren, er wirkt belebend wie eine Vitaminbombe und macht dabei glücklich.



Anne J. Thysell

Anne J. Thysell,
geprüfte Weinakademikerin
und INTERSPAR-Weinexpertin

MEINE EMPFEHLUNG

Ich habe mich besonders gefreut, als mir Georg Frischengruber endlich die Zusage gegeben hat, seine Weine bei uns ins Sortiment aufnehmen zu dürfen. Seine Weine sind qualitativ stets auf höchstem Niveau und erhalten regelmäßig Auszeichnungen. Das liegt natürlich an seinem Können, aber auch das Klima spielt hier eine wichtige Rolle. Besonders für Rieslinge ist der Wechsel von der Hitze am Tag zur Kühle in der Nacht, wie er in der Wachau bzw. in der Lage Goldberg zu finden ist, perfekt.

Dieser Riesling „Smaragd“ wurde erst später geerntet, zwischen 28.10. und 31.10.2017. Durch die lange Reife auf dem Rebstock erhält der Wein viel Komplexität, Dichte, einen ausgeprägten Geschmack, behält aber eine natürliche Frische. Er präsentiert eine komplexe Nase mit Zitrusnoten, exotischen Früchten und feinen Kräuteranklingen. Am Gaumen zeigt er die typische Rieslingsäure und ein langanhaltendes Finale.

Tipp: Der Jahrgang 2017 ist noch jung, geben Sie ihm daher ausreichend Luft vor dem Genuss. Er wird mit den Jahren noch besser – eindecken ist angesagt!

Frischengruber Riesling Smaragd Goldberg 2017

0,75 l, Wachau
saftig & füllig

20⁷⁹

noch 15J 
Nr. 2020002526764

