PETRA BADERS Weinkolumne

Petra Bader, Deutschlands Sommelière des Jahres 1991 bzw. Österreichs 1999, die früher selbst ein Restaurant mit Michelin-Stern führte, zählt zu den renommiertesten Weinexpertinnen im Alpenraum. Sie ist Redaktionsleiterin des Weinguides Gault Millau Österreich.

WURZELN UND FLÜGEL…

…sind die beiden Dinge, die Goethe als essentiell für die Entwicklung der nächsten Generation ansah. Unsere drei Jungwinzer haben genau das von ihren Eltern mitbekommen: Wurzeln, um den Boden zu spüren und die Natur als Geschenk zu betrachten, und Flügel, um sich weiterzuentwickeln und auch einmal neue Wege zu gehen.

WEINGUT THOMAS NIEDERMAYR

EPPAN – SÜDTIROL

Foto: Helmuth Rier

Schon der Vater von Thomas Niedermayr hat sich voll und ganz der biologischen Landwirtschaft verschrieben. Bereits vor 30 Jahren stellte er die kompletten Flächen des Hofes Gandberg, der am sonnigen Hang oberhalb von St. Michael bei Eppan liegt, um. Heute kann die Familie hier in einem intakten Umfeld leben und arbeiten. Man begegnet Laufenten und Hühnern und sieht überall üppige, gepflegte Kräuter- und Gemüsebeete. Zug um Zug entschloss sich Niedermayr, seine Weingärten mit PIWI-Reben zu bepflanzen. Diese pilzresistenten Sorten ermöglichen ihm, neben dem Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel, die Weingärten kaum mehr mit dem Traktor befahren zu müssen. Der Boden wird nicht verdichtet und seine gesunde, lebendige Erde kann vitale Pflanzen hervorbringen. Natur bedeutet für ihn die höchste Form von Qualität. Daraus resultiert die Erzeugung von Naturwein, den er auf seinem Weg nur sanft begleitet. Im Keller kommt er ohne große Eingriffe aus. Wahrscheinlich sind seine Weine deshalb voll unbändiger Lebenslust.

3 WEIN-TIPPS DER WINZER-NEWCOMER

2017 Souvignier Gris 16 / Niedermayr

Die erst in den 1980er-Jahren gezüchtete Sorte zeigt hier ihr ganzes Potential: Duftet herrlich nach Wiesenkräutern, Blüten und hat eine zarte, helle Frucht. Viel Spannung und Energie machen ihn zum tiefgreifenden Erlebnis.
www.thomas-niedermayr.com

2015 Blaufränkisch Spitzerberg / Riedmüller

Blaufränker mit kirschfarbener Robe und granatroten Reflexen; riecht nach der Wildheit des Terroirs, nach Kräutern, Johannisbeeren und dunkler Schokolade. Straff und energisch am Gaumen und hallt sehr, sehr lange nach.
www.michaelariedmuellerwein.at

2016 8grad14minuten Silvaner / Werther Windisch

Duftet ganz fein nach Biskuit und frischem Heu, hat eine zarte Mineralität und sinnliche Anmut. Die ruhige Säure verbindet sich mit der Nachhaltigkeit eines hochwertigen Silvaners zum perfekten Ganzen.
www.werther-windisch.de

Foto: Christina Leurer

WEINGUT MICHAELA RIEDMÜLLER

HAINBURG AN DER DONAU – CARNUNTUM

Sehr früh stand fest, dass das, was Michaela Riedmüller in die Wiege gelegt bekam, auch ihre Leidenschaft sein würde: der Weinbau. Im niederösterreichischen Hainburg an der Donau übernahm sie bis 2018 Schritt für Schritt den Betrieb der Eltern. Daneben schaute sie sich im nahen und fernen Ausland um. Eine Weinernte absolvierte sie im Bio-Weingut Waterkloof in Südafrika. Zurück kam sie mit Wissen, Inspiration und neuen Ideen. Trotzdem bleibt Riedmüller ihren Wurzeln treu. In ihren Weingärten wachsen verschiedene Rebsorten für eine breite Weinpalette, die besonders für den familieneigenen Heurigen wichtig ist. Besonders liebt sie den Blaufränkisch von den Paradelagen Braunsberg und Spitzerberg. Gefördert von Natura 2000 gibt es hier seltene Pflanzen und geschützte Tiere.
In dieser intakten Umgebung Reben pflegen zu dürfen, beschreibt sie als wahres Glück. Im Keller lässt sie den Weinen, so gut es geht, ihren freien Lauf. So entstehen Prachtexemplare als klares Abbild der Region.

WEINGUT WERTHER WINDISCH

MOMMENHEIM – RHEINHESSEN

2006 begann Jens Windisch im elterlichen Betrieb mitzuarbeiten. Heute ist er die treibende Kraft und verfolgt Ziele, die er sich durch sein Wissen, dass er unter anderem durch verschiedene Weingutspraktika und das Studium für Weinbau und Önologie erworben hat. Seine große Motivation ist es, das Potential seines Terroirs voll auszuschöpfen und dabei sozial-ökologisch zu arbeiten. Sein Betrieb befindet sich in Bio-Umstellung. Wichtig ist es ihm auch, dass alle, die mitarbeiten, gut leben können. Die momentan auf 13 Hektar angewachsene Fläche befindet sich auf dem höchstgelegenen Weinhügel Rheinhessens. Dort gibt es in der Mehrheit Kalk- und Lehmböden. Vor allem weiße Rebsorten fühlen sich hier wohl. Ein besonderes Händchen hat Jens Windisch für den Silvaner, dem er in der Region zu neuem Ansehen mitverhalf. Seine Weinkollektion teilt sich in drei Kategorien: Gutswein, Ortswein, Lagenwein. Der Stil, der sich aber durch alle Weine zieht, ist eine ganz besondere Art von Feinsinnigkeit und Eleganz.

Foto: Werther Windisch

SÜDSTEIRISCHER HERBSTZAUBER MIT VIELFACH PRÄMIERTEM WEIN-ERLEBNIS

Inmitten der malerischen Wein-Hügellandschaft der Südsteiermark findet sich ein wahres Juwel, das ebenso durch seine Vielseitigkeit wie auch durch sein hohes Qualitätsbewusstsein punktet.

Die Rede ist vom **SATTLERHOF –** Genießerhotel, 2-Hauben-Restaurant, traditionelles Wirtshaus und exquisites Weingut in einem!

Die Weine erobern seit Jahren auch die Herzen internationaler Genießer und räumen regelmäßig Top-Auszeichnungen ab. Zuletzt gab es wieder eine nationale Anerkennung, die österreichweit nur an wenige Weingüter vergeben wurde: Der »Genuss Wein-Pur Guide 2019« – herausgegeben vom Fachmedium Genuss-Magazin – vergab nach strengen Verkostungskriterien bis zu 5 Wein-Gläser als Höchstbewertung und gleich drei Sattlerhof-Weine dürfen sich damit schmücken: 2017 Sauvignon Blanc Ried Kranachberg, 2016 Ried Pfarrweingarten Burgunder und 2015 Ried Kranachberg Kellerreserve.

Für das perfekte Rundum-Wohlgefühl garantieren das 4-Sterne-Hotel mit feinem Wohnkomfort und beheiztem Pool inmitten der Weingärten sowie feinste Spezialitätenküche – von raffiniert-kreativ bis herzhaft bodenständig … natürlich vorrangig mit besten Produkten aus dem Umland.

Fantastische Zimmeraussichten.

Heimelig-rustikal: das Sattlerhof-Wirtshaus.

Fotos (2): Josef Krassnig