



**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.

**WEINGUT GRABENWERKSTATT –**

**MICHAEL LINKE UND FRANZ HOFBAUER –**

**TRANDORF, WACHAU**

Im Spitzer Graben, ganz im Westen der niederösterreichischen Weingärten, haben Michael Linke und Franz Hofbauer 2014 ihre gemeinsame berufliche Heimat gefunden. Die Idee dafür entstand allerdings schon ein Jahr zuvor, als sie zusammen in Neuseeland bei Pyramid Valley Vineyards arbeiteten. Heute leben sie den Traum vom eigenen Garagenweingut. Die Trauben aus ihren mittlerweile vier Hektar Weingärten werden nicht in einem Keller, sondern in der Garage von Hofbauers Eltern verarbeitet. Wichtig ist den beiden die Bewirtschaftung nach biodynamischen Prinzipien. Der Ausdruck ihrer fünf Rieden ist für sie das A und O. Jede der einzelnen Lagen steht für eine Rebsorte – beim Grünen Veltliner sind das Brandstatt und Schön, beim Riesling Trenning, Bruck und Kalkofen. Alles läuft in aufwendiger Handarbeit, einen Traktor besitzen sie nicht, und auch in der Vinifikation werken sie wie vor 50 Jahren. Ihre Weine sind aber ganz am Puls der Zeit und beispielhaft in ihrer Hochwertigkeit.



Foto: Markus Digruber

# Hand in Hand

Bei jedem meiner drei Weinguts-Entdeckungen spielt das Herausarbeiten des Terroirs eine enorm wichtige Rolle. Weine, die auf dieser Basis gekellert werden, spiegeln das Zusammenspiel von Boden, Klima und Winzerhandschrift auf authentische Art wider. Dabei wirtschaften die Winzer Hand in Hand: mit dem Bruder, dem Kollegen und besonders mit der Natur.

**Drei  
Wein-Tipps  
der Winzer-  
Newcomer**



**2018 Ried Brandstatt  
Grüner Veltliner Smaragd /  
Grabenwerkstatt**

In diesem Wein drückt sich die kühle und gleichzeitig markante Stilistik des Spitzer Grabens und der Rebsorte ideal aus. Er duftet ganz fein nach Tabak und wilden Kräutern. Das große Plus: ein feiner Grip und eine spannungsreiche Struktur – ein Veltliner mit echtem Tiefgang.

[www.grabenwerkstatt.at](http://www.grabenwerkstatt.at)



**2018 Ruppertsberger  
Riesling Ortswein / Fußer**

Noten von Limette, Pfirsich und eine gehörige Portion Mineralität machen den Duft dieses Rieslings so attraktiv. Im Mund zeigt der Wein eine messerscharfe Präzision sowie eine stimmige, erfrischende Säurestruktur und herrliche Eleganz – ein Riesling wie aus dem Bilderbuch.

[www.mfg-wein.de](http://www.mfg-wein.de)



**2012 Sankt Anna R  
Vernatsch / In der Eben**

Ein Ausnahmewein. Dieser unangepasste Rote spielt weit abseits des bekannten Südtiroler »Easy-Drinking-Vernatsch« in einer eigenen Liga. Sehr erdverbunden, deutlich würzig betont, am Gaumen bleibt die zart herbe, dunkelfruchtige und saftige Struktur enorm lange haften.

[www.indereben.it](http://www.indereben.it)



Foto: Melanie Hubach

**WEINGUT FUSSER –**

**GEORG UND MARTIN FUSSER –**

**NIEDERKIRCHEN BEI DEIDESHEIM, PFALZ**

Die Fußer-Brüder stehen besonders für den Riesling ... und natürlich den Pinot Noir. Das sind auch die beiden wichtigen Sorten ihrer Heimat, der Mittelhaardt in der Pfalz. 2007 vinifizierten sie ihren ersten eigenen Wein in ganz kleiner Auflage. Ihre Eltern arbeiteten bis dahin als reine Traubenproduzenten. Martin und Georg hatten aber schon während ihrer Fachhochschulausbildung im Sinn, eigene Weine zu keltern. Mit 0,6 Hektar begannen sie, heute sind es rund 15. Gleichzeitig war ihnen klar, dass sie die Weingärten sofort auf bio umstellen wollten. Ihr Mentor war kein geringerer als Riesling-Ikone Steffen Christmann. Seit 2018 sind sie Mitglied im Verein respekt-BIODYN und etablierten mittlerweile ihre Weine als ideales Abbild der Region. Die wichtigen Faktoren: selektive Handlese, Ganztraubenpressung, naturbelassene Vinifikation, ganz geringe Schwefelung und lediglich leichte Filtration. So entstehen Prachtweine – enorm präzise, glasklar und ausdrucksstark.

**WEINGUT IN DER EBEN –**

**URBAN PLATTNER – KARDAUN, SÜDTIROL**

Urban Plattner liebt die Arbeit in den Reben. In den Jahren bevor er den Betrieb seiner Eltern übernommen hat, war er als Ausbilder in Sachen »sanfter Rebschnitt« in Deutschland und Österreich unterwegs. Diese besonders sensible Schnittmethode erhält den Saftfluss in der Pflanze und



Foto: Martin Rattini

stärkt sie von innen. Die unzähligen Kontakte und Einblicke in verschiedene Arbeitsweisen der Weingüter ermöglichten ihm sehr wichtige Erfahrungen. Im eigenen Betrieb, der bereits seit 1990 biologisch bewirtschaftet wird, kann er auf einen kerngesunden, unbelasteten Boden zurückgreifen. Das Gut »In der Eben« liegt, ganz anders wie sein Name vermuten lässt, am Berg Ritten bei Bozen. Vernatsch ist Plattners Hauptsorte, weiters ist auch der Sauvignon Blanc wichtig. Die Maxime des jungen Winzers: Seine Weine in Ruhe einfach werden zu lassen. Die puren, vitalen Gewächse kommen erst zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Einige sogar noch später.

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

Guide 2020 –  
jetzt gratis bestellen auf  
[www.jre.at](http://www.jre.at)

Jetzt Ticket  
reservieren!



**JRE  
Chef's Roulette**

**Österreichs  
spannendstes  
Gourmet-Event  
2020!**

**7. Oktober 2020**

Mehr als 25 Köche aus Österreich und den Nachbarländern wechseln an einem Abend ihre Restaurants. Infos in den JRE-Betrieben.  
[www.jre.at](http://www.jre.at)