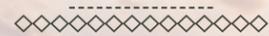


# Facettenreiche Persönlichkeiten aus dem Burgenland



Rotwein aus dem Burgenland hat viele Facetten. Sein Charakter reicht von fruchtig-elegant bis vielschichtig und körperreich. Der gemeinsame Nenner ist die sonnige, pannonische Herkunft.

Von Petra Bader\*



Am Osthang des Rosaliengebirges erstreckt sich das Weinbaugebiet Rosalia. Es bietet perfekte Voraussetzungen für die beiden prominentesten Rebsorten: Blaufränkisch und Zweigelt.

Bilder: © OeWV, Markus Wiesner, OeWV, Robert Herber, OeWV, Tukan, www.fueloop.com, Chris Rogg, Photodesign, luckybusiness, stock.adobe.com



Hannes Reeh



Gernot & Heike Heinrich



Clemens Reisner,  
Weingut Hans Igler



Jacqueline Klein



Kurt Feiler,  
Weingut Feiler-Artinger



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

## // WEINTRINKEN SOLL EINE LEIDENSCHAFT SEIN. UND KEINE WISSENSCHAFT. //

(Hannes Reeh,  
Weingut Reeh)



Es funkelt im Glas – rubinrot, purpurn oder granatrot. Ein Duft von roten Beeren und vielem mehr strömt in die Nase. Am Gaumen breitet sich eine angenehme Wärme aus. Rotweingenuss pur. Doch es gibt Unterschiede, denn bei jedem Wein gibt es eine Vielzahl von Faktoren, die seinen ganz eigenen Charakter prägen. Großen Einfluss hat dabei das Terroir. Der Begriff stammt vom lateinischen Wort „terra“ ab und bedeutet schlicht „Erde“. Damit werden die natürlichen Faktoren (wie Boden oder Klima) sowie kulturelle Einflüsse zusammengefasst. Sie drücken dem Wein seinen ganz eigenen Stempel auf. Das Burgenland teilt sich in vier Herkünfte – sprich DACs – auf: Leithaberg, Neusiedlersee, Mittelburgenland und Eisenberg. Leithaberg-Weine haben eine gebietstypische Mineralität und Spannung. Die Reben wachsen auf Glimmerschiefer und Muschelkalk, das Klima ist geprägt von der Kühle der bewaldeten Hänge. In der DAC Neusiedlersee mit ihren vielen Sonnenstunden fühlt sich der Zweigelt auf den

sandig-lehmigen Böden besonders wohl. Das Ergebnis sind fruchtige und harmonische Weine. Das Mittelburgenland, auch Blaufränkischland genannt, steht für einen saftigen und dichten Rotweintyp, dessen Reben in tiefgründigen, schweren Lehmböden wurzeln. Ganz im Süden befindet sich die ursprünglichste Weinregion, der Eisenberg. Die Weine, nomen est omen, wachsen auf eisenhaltigen Böden und haben eine ganz eigene, erdige Würze und eine knackige Tanninstruktur.

### ZWEIGELT UND BLAUFRÄNKISCH GEBEN DEN TON AN

Neben dem Terroir spielt natürlich die Rebsorte eine entscheidende Rolle. Die beiden wichtigsten Roten der Region sind der charmante, dunkelfruchtige und samtige Zweigelt und der markante, gerbstoffbetonte Blaufränkisch. Daneben gedeihen hier die Burgundersorten Pinot Noir (hellbeerig und elegant) und St. Laurent (dunkelbeerig und saftig) sowie einige internationale Reben, darunter Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah. Hannes Reeh, in Andau im Seewinkel zuhause, hat sich besonders dem Zweigelt verschrieben. Er sagt: „Weintrinken soll eine Leidenschaft sein. Und keine Wissenschaft.“ Seine Weine haben in diesem Sinne über die Jahre einen wiedererkennbaren Stil entwickelt. Er lässt sich am besten beschreiben als unbeschwert mit ausdrückstarker Frucht, seidigem Tannin und animierendem Trinkfluss. Größte Aufmerksamkeit bekommt die Sorte Blaufränkisch am Weingut Hans Iglar in Deutschkreutz. Anfang 2021 übernimmt dort Clemens Reisner das Ruder und tritt in die Fußstapfen seiner Mutter. Clemens Reisner inter-



Eingebettet in das Weinbaugebiet Leithaberg, liegt am Westufer des Neusiedler Sees der traditionsreiche Weinort Rust. Hier entstehen mineralische rote und weiße Leithaberg-DAC-Weine.

Bild: ©OeWM, Marcus Wiesner

## // WIR MACHEN WEINE, DIE UNS SCHMECKEN, UND BLEIBEN UNS AUCH BEI TRENDWENDEN TREU. //

(Clemens Reisner,  
Weingut Hans Iglar)

pretiert den Blaufränkisch – die für ihn beste und vielfältigste Rotweinsorte – so, wie er für das Mittelburgenland exemplarisch ist: würzig, voll dunkler Kirschfrucht samt präsentem, gut gebautem Gerbstoff. Seit vielen Jahren arbeitet das Weingut auch mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Beide Sorten sind Teil ihrer Cuvée Vulcano, von der sie 2017 bereits den 30. Jahrgang gekeltert haben.

### DER AUSBAU MACHT DEN UNTERSCHIED

Apropos Kelttern: Die Farbe des Rotweins kommt von den in den Beerenschalen dunkler Trauben enthaltenen Anthocyanen. Nach dem Entrappen (Entfernen der Stiele) und leichtem Anquetschen folgt die Maischegärung. Dabei werden Farbpigmente aus den Schalen und Gerbstoffe aus den Kernen gelöst. Anschließend wird gepresst, und der junge Wein wird zur weiteren Entwicklung in Edelstahltanks oder in große Holzfässer bzw. in Barriques gefüllt. Hier findet auch der biologische Säureabbau statt, wobei die resch schmeckende Apfelsäure in milde Milchsäure umgewandelt wird. Beim Ausbau im Stahltank behält der fertige Wein seine frische Frucht. Er eignet sich daher

für feine Rote, die jung getrunken werden. Reift Rotwein im Fass, kann er durch die Poren des Holzes atmen. Und: Durch den Sauerstoffkontakt wird der pelzige, kantige Gerbstoff abgeschleift; dies verleiht ihm mehr Komplexität. Kurt Feiler, vom Weingut Feiler-Artinger erzählt: „Wir lassen unseren Zweigelt für ein gutes Jahr im großen Holzfass ruhen. Wie ein Mensch entwickelt sich auch der Wein erst im Laufe der Zeit.“ Große Holzfässer werden mehrere Jahrzehnte lang verwendet. Sie sind neutral und beeinflussen den Wein in aromatischer Hinsicht nicht. Gernot Heinrich aus Gols macht sich das zunutze. „Für mich ist die langsame Reifung im neutralen Holz ideal, um dem Wein seine Balance und seine typische Ausdruckskraft zu geben, ohne seinen Charakter zu verändern. Das ist für mich Slow Wine“, sagt er. Sind beim Rotwein-Kosten Noten wie Kaffee, Vanille, Schokolade oder Nelke spürbar, ist das kleine, neue Eichenholzfass, das Barrique, im Spiel. Dies gibt seine Holzwürze an den Wein ab, weil es nur wenige Male verwendet wird. Die Andauer Winzerin Jacqueline Klein reift ihre Cuvée Tribus im solchen kleinen Fässern. „Der Barrique-Ausbau gibt dem Wein noch eine zusätzliche, spannende Komponente“, erklärt die Winzerin.

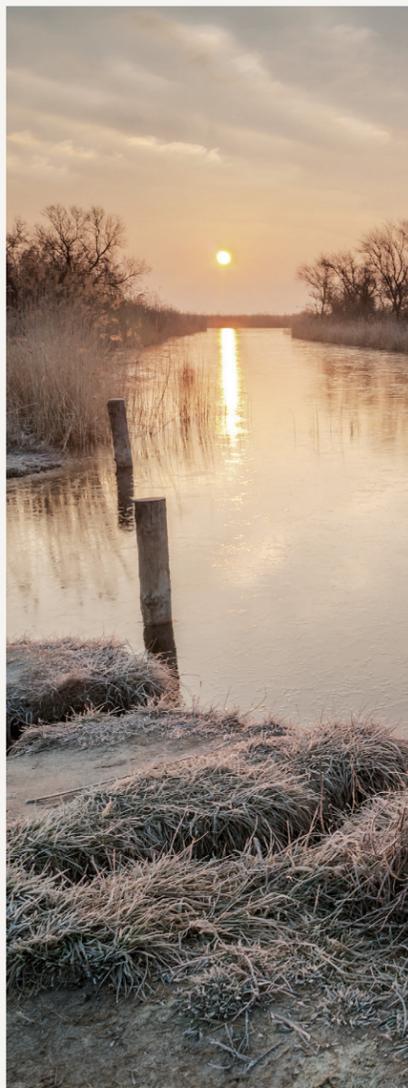
## // UNSERE WEINE SIND KUNSTWERKE, ENTSTANDEN AUS DER SYMBIOSE VON KLIMA, BODEN UND DER PERSÖNLICHKEIT DES WINZERS. //

(Kurt Feiler,  
Weingut Feiler-Artinger)

**// WIR PRESSEN DIE TRAUBEN UND HOLEN NUR DAS BESTE RAUS. DER SAFT IST DUNKELROT, FAST SCHWARZ – SO MAG ICH DAS. //**  
(Jacqueline Klein, Weingut Jacqueline Klein)

## KLASSIK BEDEUTET FRUCHTBETONT, RESERVE-WEINE BRAUCHEN REIFEZEIT

Am Etikett lässt sich übrigens viel über den Wein herausfinden. Die Rebsorte weist auf die Aromen und den Geschmack hin. Das sind beim Zweigelt beispielsweise eine saftige dunkle Frucht wie von Zwetschke, Schwarzkirsche und Brombeere sowie ein weicher Gerbstoff. Beim Alkoholgehalt lässt sich ablesen, ob es sich um einen eleganten (in der Regel um 12,5 % Vol.) oder körperreichen Roten (meist um 13,5 % Vol.) handelt. Und: die Bezeichnung „Klassik“ meint fruchtbetont und elegant, der Zusatz „Reserve“ weist auf einen körperreichen Roten hin. Wichtig ist auch der Jahrgang. Junge Weine strahlen durch ihre frische, lebendige Frucht. Sie sind sofort trinkbereit und schmecken rund fünf Jahre nach der Ernte ideal. Bei kraftvollen Rotweinen sollte man mit dem Entkorken ruhig eine Weile warten. In der Jugend ist ihr Gerbstoff meist fordernd und der Wein dadurch unzugänglich. Ist die Neugier aber doch groß, tut ihnen das Umfüllen in eine Karaffe gut. Die Luft hilft dem Wein, sich zu öffnen.



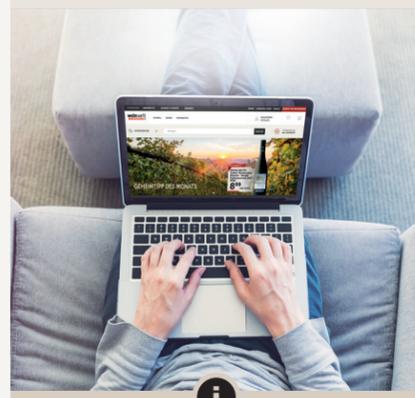
**// DER BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC AUS UNSEREM KELLER IST EIN VORZEIGEWIN UND EIN IDEALES VEHIKEL ZUR VERDEUTLICHUNG SEINER HERKUNFT. //**

(Gernot Heinrich, Weingut Heinrich)

## ONLINE-SHOP

### Große Auswahl auf [weinwelt.at](http://weinwelt.at)

48 Winzer liefern 353 Rotweine aus dem Burgenland, davon 94 bio oder biodynamisch (Stand Oktober 2020).



## INFO

### Rotwein – fruchtig und elegant

Er schmeckt am besten aus dem klassischen, nicht zu großen Rotweinglas und bei 14 – 16 °C. Typische Weine: Zweigelt, St. Laurent oder Pinot Noir. Sie passen ideal zur Jause mit Bergkäse und Speck, zu Pastagerichten wie Bandnudeln mit Ragout und auch zu gegrilltem Fleisch.

### Rotwein – vielschichtig und körperreich

Blafränkisch und Cuvées mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah sind gereift am feinsten. Servieren sollte man sie im großen Bordeauxglas bei 16 – 18 °C. Zu geschmortem Fleisch, wie Hirschgulasch oder Ossobuco, aber auch zu dunkler Schokolade harmonieren sie perfekt.

### 1 Feiler-Artinger Zweigelt BIO-DYNAMISCH 2018

0,75 l, Burgenland  
füllig & fruchtig

Typische Zweigelt-Nase mit reifen Kirschen und dezenter Würze. Im Geschmack weiterhin fruchtig, kräftig und dennoch elegant.

Passt zu allerlei Gemüsegerichten oder zur Pasta. Für Veganer geeignet!

7<sup>59</sup>



noch 6J  
Nr. 2001081

### 2 Hans Igler Blaufränkisch 2018

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Ein feiner Duft nach Kirschen und frischen Heidelbeeren strömt einem entgegen, am Gaumen stoffig, zupackend und würzig, mineralisches Finish. Sehr gute Länge.

Zur Käsejause oder auch zum Kalbsbutterschnitzel genau die richtige Wahl.

8<sup>39</sup>



noch 5J  
Nr. 8182753

### 3 Jacqueline Klein Merlot 2018

0,75 l, Burgenland  
weich & beerig

Tolles Bouquet nach schwarzen, reifen Beeren und Kirschen, unterlegt mit weihnachtlichen Gewürzen. Samtig am Gaumen, mit delikaten Tanninen und mineralischen Nuancen.

Perfekt zu Rindfleisch-Spießen mit Pilzen.

8<sup>39</sup>



noch 4J  
Nr. 1589481

### 4 Hannes Reeh Andauer Zweigelt 2018

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Der Andauer Zweigelt zeigt besonders vielschichtige Fruchtnoten, ein Hauch Kokos und Karamell, am Gaumen komplex, saftig und sehr harmonisch.

Herrlich zu einem deftigen Blunzengröstl mit knusprigen Zwiebeln und Majoran.

8<sup>99</sup>



noch 5J  
Nr. 1783919

### 5 Jacqueline Klein Tribus 2018

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Andauer-Power in der Flasche! Der Tribus ist ein opulenter Wein mit attraktiven Kirsch- und Rumtopfparomen, eleganter Würze und edlen Eichenholznoten.

Bei diesem Wein denkt man sofort an winterliche Wildgerichte als Begleitung.

12<sup>99</sup>



noch 10J  
Nr. 2020002309343

### 6 Gernot & Heike Heinrich Guter Blaufränkisch BIO-DYNAMISCH 2017

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Der Wein kommt einladend floral und mit attraktiver Frucht daher. Mit dem Erwerb eines guten Weines aus dem Cherub-Projekt helfen Sie zudem dem Integrationshaus.

Genial zu Rindsragout mit in Butter gebräunten Serviettenknödeln.

14<sup>99</sup>



noch 3J  
Nr. 7401732

### 7 Hannes Reeh Zweigelt Unplugged 2018

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Dieser Wein machte Hannes Reeh zum Winzerstar, Unplugged steht dabei für den puren und unverfälschten Ausdruck der Andauer Natur. Ein vollmundiger und kräftiger Bilderbuch-Zweigelt!

Ein echter Festtagswein zu gut gewürzten Fleischgerichten.

18<sup>89</sup>



noch 10J  
Nr. 8171450

### 8 Hans Igler Vulcano 2017

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Die legendäre Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Zweigelt zeigt sich elegant und vielschichtig, mit seidigen Tanninen und langem, fruchtigem Abgang.

Ein würziger Begleiter zu geschmorten Entenhexerl mit Selleriepüree.

20<sup>99</sup>



noch 10J  
Nr. 7681653

### 9 Gernot & Heike Heinrich Blaufränkisch Leithaberg DAC BIO-DYNAMISCH 2016

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Spektakuläre Tiefe und Komplexität in der Nase, mit Trüffelnoten, Pfeffer und Herbstlaub.

Während eine Lammkeule im Backrohr knusprig gart, kann der Wein dekantiert werden.

26<sup>99</sup>



noch 5J  
Nr. 8208101

