



Die Geschwister Stefanie, Susanne und Georg Renner vom Pannobile-Weingut in Gols.

BILDER: SN/WEINGUT RENNER/INGO PERTRAMER, WG REINISCH, WG FRITZ/ANDREAS JAKWERTH

WEINTIPPS

2018 Waiting for Tom – rennersistas

www.rennerundsisstas.at – 15 Euro
Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Pinot Noir, spontan vergoren, unfiltriert und ausgebaut in gebrauchter Eiche. Kühl getrunken (14 °C) macht dieser allürenfreie und strukturierte Rote was her: Kirschfrucht spielt mit kräutriger Würze, saftige und balancierte Tannine ergeben einen herrlichen Trinkfluss.

2019 Tertiär T. – Weingut Fritz

www.weingut-fritz.at – 16 Euro
So elegant und animierend kann maischevergoren sein. Der Traminer aus der Ried Mordthal wird zwei Wochen auf den Schalen mazeriert und reift im Akazienfass. Er duftet verspielt, hat feine und präzise Tannine. Überzeugt sogar Orangewein-Skeptiker.

2020 First – Johanneshof Reinisch

www.j-r.at – 8,20 Euro
Jung, frech und lebendig ist das Erstlingswerk von Thomas und Johannes Reinisch. Je zur Hälfte aus der Piwi-Sorte Cabernet Blanc und aus Sauvignon Blanc gekeltert, duftet der Wein nach einem ganzen Obstkorb, ist erfrischend und klar wie ein Gebirgsbach.

Die nächste Generation

Es gibt verschiedene Ansätze, wenn die nächste Generation in ein Weingut einsteigt.

Manche schaffen sich zum etablierten, oft klassischen Stil der Eltern eine eigene, unkonventionelle Marke.

PETRA BADER

Sie sind smart, ausgesprochen fesch und mit Feuereifer bei der Arbeit. Stefanie und Susanne Renner haben vor sieben Jahren beschlossen, im elterlichen Weingut in Gols am Neusiedlersee mitzutun. Wobei das lange Zeit nicht wirklich klar gewesen war. Ihre Eltern, Birgit und Helmuth, taten damals das einzig Richtige: Ruhe bewahren und ihren Kindern ohne Druck Freiheit zur Entwicklung lassen. Susanne war Modedesignerin bei „Schella Kann“ in Wien, Stefanie hat Technische Mathematik und Wasserwirtschaft studiert. Ganz weg waren sie trotzdem nie. Aber doch so weit entfernt, um ihren eigenen Stil zu finden. Verkostet haben beide Frauen immer viel, vor allem Naturweine faszinierten sie. 2012 stellten die Eltern auf bio um. Eine gute Basis für die Schwestern. Seit 2018 ist das Weingut biodynamisch und nach Demeter zertifiziert.

Die bekannte Renner-Weinserie war und ist für Susanne und Stefanie wichtig. Sie wollten daneben aber auch Weine machen, die ihnen persönlich noch mehr entsprechen. Doch: Von heute auf morgen alles umzudrehen und treue Kunden vor den Kopf zu stoßen, ergab für sie keinen Sinn. So entstand die Idee einer separaten Wein-Linie mit eigenem Etikett. Begonnen haben sie mit zehn Prozent der Menge am Weingut. Bis heute wächst ihre Fangemeinde ständig. Aktuell entfällt je die Hälfte auf das Label „rennersistas“ und die Renner-Linie mit Pannobile, Heideboden und klassischem Zweigelt. Die Serie der Schwestern wirkt im positiven Sinn gegen den Kamm gebürstet. Die Weine dürfen jodig, erdig, würzig sein und in ungeschminkter Schönheit daherkommen. Das Etikett zeigt zwei Frauen gemeinsam auf dem Traktor. Seit dem Jahrgang 2020 sitzt noch eine dritte Person dabei. Bruder Georg, früher in der Logistikbranche tätig, ist der letzte fehlende Baustein zum kompletten Team.

Am Wagram ist ein blau-silbernes Etikett eine sichere Bank für alle, die hochwertige Rote Veltliner mögen. Josef Fritz hat sein Weingut zur fixen Größe im Gebiet gemacht. Seit knapp zehn Jahren experimentiert er zusätzlich mit Maischevergorenem. 2013 entstand so sein Orangewein Gondwana. Eine Ausnahme im Sortiment. Das blieb so, bis Sohn Johannes sein eigenes, kleines Projekt startete. Er hat Weinbau in Klosterneuburg und „International Wine Business“ in Krems studiert. Klar ist, dass er

irgendwann ganz in den Betrieb einsteigen wird. Aber alles ohne Eile. Bis dahin ist genug Zeit, um sich auszuprobieren und zu entwickeln. Der Gondwana hat Johannes schon immer gefallen. „Ich mag Weine, die durch die Maischegärung eine zusätzliche Komplexität bekommen“, sagt der junge Winzer. Seit 2018 keltert er den Tertiär T. (Traminer) und den Tertiär S. (Sauvignon Blanc). Die beiden Aromasorten – sie eignen sich besonders gut für diese Wein-

stilistik – werden 14 Tage auf der Maische vergoren und anschließend im Akazienfass ausgebaut. Auch den Gondwana hat er mittlerweile übernommen. Alle drei tragen sein persönliches Etikett – die Bleistiftzeichnung einer Hand, die einen Stein hält. Es hebt sich deutlich von der bekannten Serie ab. Genauso wie seine Weine.

Im Jahrgang 2020 haben Sebastian und Thomas, die beiden Söhne von Hannes Reinisch vom Johanneshof in Tattendorf, erstmals einen eigenen Wein gekeltert. Etikettiert ist er mit dem Bild eines grünen, fröhlichen Schafs – die Familie hält die Tiere in den Weingärten –, das die Zunge herausstreckt. Genauso frech ist auch ihr Wein mit dem Namen „First“, der je zur Hälfte aus Sauvignon Blanc und der Piwi-Sorte Cabernet Blanc (Neuzüchtung und pilzwiderstandsfähige Rebsorte) besteht. „Der Wein unterscheidet sich vom bekannten Sortiment des Johanneshofs“, sagt Thomas Reinisch, der in der Küche unter anderem bei Döllerer in Golling gelernt hat. „Er hat alles, was wir an einem jungen, frischen Wein schätzen und wie wir ihn selbst gerne trinken“, ergänzt sein Bruder Sebastian, der momentan die Schulbank in Klosterneuburg drückt.

Johanneshof-Wein, vor allem die St. Laurents und Pinot Noirs, sind High-End in Österreich. Der „First“ hingegen, als erster Wein der Nachwuchstalente, spielt auch auf die frische, primäre Fruchtigkeit an. Die Trauben dafür stammen aus biologischem Anbau, wurden händisch geerntet, schonend gepresst und im Stahltank vergoren. Wichtig ist Thomas Reinisch als ausgebildetem Gastronomen natürlich auch die Tauglichkeit des Weins als Essensbegleiter. Er empfiehlt ihn zum Risotto von grünem Spargel, zu gegrillter Forelle oder Tapas. Der lebendige Wein passe gut zum Frühling und in die kommende Outdoor-Saison, so Reinisch. 2000 Liter haben die beiden Brüder von ihrem ersten Wein gekeltert. Und er trifft den Geschmack der Kunden, denn die Hälfte ist schon verkauft. Die nächste erfolgreiche Johanneshof-Generation ist offensichtlich schon im Rennen.



Die Brüder Reinisch



Johannes Fritz



Ich mag Weine, die durch die Maischegärung eine zusätzliche Komplexität bekommen.

Johannes Fritz
Jungwinzer

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißen Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

österreichwein.at

WINE-MODERATION
CHOOSE SHARE CARE

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.