



Erst wenige Winzer in Österreich experimentieren mit Weinen, die in steinernen Gebinden reifen. Im Bild der Keller der Domäne Wachau.

BILDER: SINDOMANE WACHAU (2); WEINGUT WALDSCHÜTZ/MICHAEL PARAK; WEINGUT KRISPEL/CHRIS ROGL

# Wein reift im Stein

Neben Edelstahl und Holz bietet sich der Ausbau von Wein in steinernen Gebinden als spannende Alternative an. Vor allem Weine mit kühler Stilistik gewinnen dadurch an Komplexität und Ausdruck.

PETRA BADER

**A**ls ganz junger Winzer hat Stefan Krispel vor 15 Jahren das elterliche Weingut im südoststeirischen Straden übernommen. Er holte sich gleich als Ergänzung zu seinen Holzfässern und Edelstahltanks einen Basaltsteinbehälter in den Keller. „Ein wichtiges Standbein bei uns am Betrieb ist die Wollschweinhaltung. Mein Vater reift den schneeweißen Rücken-

speck der Tiere mit Gewürzen im Basaltsteinbottich. Das Gestein ist mit unserer Region untrennbar verbunden, deshalb ist auch die Veredelung von Wein darin ein logischer Schritt“, sagt Krispel. „Der erste Versuch 2007, Chardonnay im Basalt auszubauen, ging daneben. Ich wusste einfach viel zu wenig darüber“, gesteht er. So tüftelte er weiter, bis die Balance zwischen Wein und Stein passte. Der feinporige Basalt wirkt ähnlich wie eine Gerbstoffschönung. „Er macht den Wein rund und geschmeidig. Da braucht es schon kraftvolles Ausgangsmaterial. Heute beginne ich die Vinifikation mit einer etwa dreiwöchigen Maischestandzeit, die dem Wein ein stabiles Tanningerüst gibt. Im Stein gärt er zu Ende und reift noch ein gutes Jahr.“ Weil der Basalt kaum luftdurchlässig ist und der Wein vom Typ her reduktiv wirkt, lässt Krispel seinen „B1“ vor der Abfüllung weitere zwölf Monate im großen, neutralen Holz atmen. Diesen Herbst hat er perfekte Pinot-Noir-Trauben geerntet. Mit ihnen startet er sein erstes Rotweinprojekt in den markanten, wannenförmigen und 320 bis 450 Liter fassenden Steinfässern.

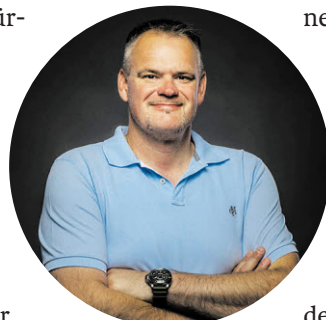
Die meisten im Stein ausgebauten Weine sind nach wie vor weiß. In Sachen Rotwein gibt es bisher nur wenige Versuche. Am Weingut Esterházy in Eisenstadt sind unter dem Arbeitstitel „Blaufränkisch 360°“ im Jahrgang 2020 sechs spannende Weine entstanden, die sich ausschließlich durch die Form und das Material der Ausbauefäße unterscheiden. Die Trauben dafür stammen vom kargen Muschelkalk in Sankt Georgen aus der Ried Kleiner Feurer. 16 Tage vergor der Wein auf der Maische, bevor er in unterschiedliche Reifebehälter gefüllt wurde: Edelstahl, Tonamphore, Keramikamphore, Granitfass, Zementbehälter und gebrauchtes Eichenfass. Keller-

meister Robert Krammer entschied sich für den Zusatz neutraler Hefe, um unterschiedliche Aromen durch Sontanvergärungen zu vermeiden. Alle sechs Weine haben den biologischen Säureabbau abgeschlossen. Besonders stark zeigt sich der Blaufränkler aus Granit im Tasting. Bei Esterházy war das Projekt zur internen Weiterbildung gedacht, es gibt die Weine aber auch als Kollektion im Verkauf. Eine tolle Sache, mit der Weinfans ihre Sensorik schärfen und persönlichen Vorlieben besser kennenlernen können.

Markus Waldschütz hat 2014 als einer der Ersten mit dem Ausbau im Granitfass begonnen. Auf der Weinmesse Prowein in Düsseldorf weckte ein Gespräch mit einem Hersteller von Granitbehältern sein Interesse. Der junge Winzer realisierte mit der Anschaffung eines Steinfasses seinen Plan, etwas Einzigartiges zu schaffen, das ihn von seinen Kollegen im Kamptal abhebt. „Wobei der Granit schon eine ordentliche Investition war, denn das Gebinde mit 1000 Litern Fassungsvermögen kostet 15.000 Euro. Im Vergleich dazu sind es beim Stahltank in gleicher Größe nur etwa 1000 Euro. Das muss ich natürlich in den Weinpreis einrechnen“, sagt er über seinen Wein „Steinvision“. Der geschmackliche Unterschied ist aber enorm. Waldschütz: „Im Edelstahl ausgebauter Wein lebt von seiner frischen Frucht und Spritzigkeit, die Reifung im Stein mit seiner rauen Oberfläche macht ihn komplexer, straffer und mineralischer. Bei mir kommt immer der beste Wein ins Granitfass. Er erreicht dadurch eine weitere geschmackliche Dimension, außerdem passt der Ausbau perfekt zu unserem Cool-Climate-Stil.“

Diese Aussage unterschreibt auch Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau. Er kelterte 2018 den ersten in Stein ausgebauten Wein, der sich in die Backstage-Serie einreicht – das sind Weine abseits der Wachauer Klassiker à la Riesling und Veltliner als Federspiel oder Smaragd. Frischengruber: „Vor Jahren kam der Steinkünstler Heinz Dissauer auf mich zu und fragte, ob wir nicht etwas gemeinsam machen wollen. Die Idee, Wein im regionalen Stein auszubauen, fand ich sofort reizvoll. Der Wachauer Marmor, aus dem Dissauer den Behälter geschaffen hat, stammt aus einem nahe gelegenen Steinbruch.“ Kürzlich

kamen noch Granitbottiche dazu. Der in beidem ausgebaut „Steinwerk“ ist ein sehniger, würziger und dynamischer Charaktertyp mit toller Struktur und viel Zug am Gaumen. Die Trauben kommen von Terrassenweingärten im Spitzer Graben, der kühleren Ecke der Wachau. „Durch den Marmor und Granit bekommt der Veltliner eine spannende Note, die ein wenig an Feuerstein erinnert“, sagt Frischengruber. Und: Das Besondere ist, dass sein kompletter Lebenszyklus vom Stein geprägt ist. So schließt sich der Kreis von der Herkunft der Trauben bis zum fertigen Wein.



Heinz Frischengruber, Markus Waldschütz und Stefan Krispel (von oben nach unten).

**GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.**

WINE-MODERATION  
CHOOSE · SHARE · CARE

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 rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

österreichwein.at

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.