



Machherndl
Syrah

»Den Syrah baue ich so aus, wie er mir persönlich taugt. Als kühlen und leichten Typ, der trotzdem viel Rebsortentypizität hat«, sagt Erich Machherndl (im Bild mit Ehefrau Karin). Die Aromen: schwarze Olivenwürze, etwas Tabak und Leder. Als der Winzer in den Betrieb einstieg, gab es neben den weißen Sorten bereits Zweigelt. »Mein Vater wusste aber, dass mein Herz für einen strafferen Rotweintyp schlägt«, erzählt er. Daraufhin wurden Syrah-Stöcklinge aus Frankreich gepflanzt. 2004 konnte der erste Wein gekeltert werden, der in der Wachau natürlich für Aufsehen sorgte. Heute ist er Kult. Was ihn, wie auch die ganze hochspannende Kollektion ausmacht: Low Intervention und die Reduktion aufs Wesentliche.
www.machherndl.com

Teil 1 der
»Winzer Herzens-Sache«
finden Sie im
Wachau-Magazin 2025
bzw. hier:



HERZENS*sache*

Der Weinbau in der Wachau ist stark mit dem Riesling und Grünen Veltliner verbunden. Flankiert sind sie von weiteren besonderen Rebsorten, für die es sich lohnt, genauer hinzuschauen. Teil 2 unserer Entdeckungsreise für Weingenießer.

Text: Petra Bader; Fotos: Johannes Kernmayer

Franz Hirtzberger
Chardonnay

Der Chardonnay wächst bei den Hirtzbergers je zur Hälfte in der Ried Schlossgarten auf humusreichem Erosionsboden und im Steinporz, wo der Paragneis prägend ist. »Wir keltern den Wein bewusst in einer klaren Wachauer Stilistik«, sagt Franz Hirtzberger. Das bedeutet: Verzicht sowohl auf den biologischen Säureabbau, wie auch den Ausbau im Barrique. Die Winzerfamilie möchte vielmehr, dass sich die würzige Gelbfruchtigkeit und frische Säure im durchaus kraftvollen Wein widerspiegeln. Zudem keltern sie Weißburgunder und Grauburgunder. Alle drei Weine haben große gastronomische Qualität und finden in der Hofmeisterei als Weinpartner im Menü vielfach ihren perfekten Platz.
www.hirtzberger.at



Jamek
Weißburgunder

Einer der Lieblinge bei den Jameks ist der Muskateller. Vor allem im Restaurant der Familie. Seine anregende Art macht ihn zum idealen Aperitif. Dr. Herwig Jamek (im Bild mit Ehefrau Julia) schätzt daneben den Weißburgunder sehr, aus dem er verlässlich stets einen ausdrucksstarken Smaragd keltert. »Er nimmt für mich eine Mittelstellung zwischen Grünem Veltliner und Riesling ein. Die Aromatik ist breit gefächert, vor allem bei höheren Qualitäten. Die Sorte hat eine großartige Säure und ist ein Universalgenie als Speisenbegleiter«, zeigt er sich begeistert. Er sieht in ihm Potenzial für die Zukunft – Stichwort Klimawandel. Weißburgunder ist bei Neuauspflanzungen immer ein Thema. Die Weine behalten auch in warmen Jahren ihre Frische. www.jamekwein.at



HERZENS*sache*

Rudi Pichler

Roter Veltliner

Rudi Pichler und seine Kinder Theresa und Rudi jun. setzen neben den Wachauer Klassikern auf Weißburgunder und Roten Veltliner. Letztgenannter wäre über die vergangenen 50 Jahre fast vollständig verschwunden, denn er gilt als schwierig im Weingarten. In Pichlers Mauterner Riede läuft er aber zu maximaler Hochform auf. »Wir kamen zum Roten Veltliner über Josef Mantler aus dem Kremstal«, erzählt der Winzer. »Der Charakter des Weins hat uns begeistert.« Die Sorte ist enorm lagerfähig, braucht aber immer ein wenig Fleisch auf den Rippen, um ihren archaischen Charakter zu zeigen. »Ich finde, er ist eine tolle Rotwein-Alternative für jene, die sich zum Essen einen kraftvollen Weißen wünschen«, ergänzt er. www.rudi-pichler.at

Knoll

Gelber Traminer

Die Geschichte des Gelben Traminers im Weingut Knoll beginnt in den 1950er-Jahren. Damals übernahm die Familie einen Wachauer Weingarten vom Kremser Undhof, der mit der Aromasorte bestockt war. Er wurde allerdings gerodet, blieb aber stark im Gedächtnis.

Um 1995 entschlossen sich die Knolls (im Bild Emmerich Knoll sen.), die Sorte wieder auszusetzen. Zwischen Ober- und Unterloiben in der Ebene wurzeln die Stöcke nun auf schottrigem Schwemmlandboden. Hier fühlen sie sich so richtig wohl. Geerntet wird in der Regel ein Smaragd. In besonderen Jahren auch mal eine Auslese oder Beerenauslese.

Der Gelbe Traminer punktet mit seiner spannungsreichen Aromatik und einer Säure, die viel Trinkfluss bringt. www.knoll.at

