

# FABELHAFTE FRÜHLINGSWEINE

BIS 30.4.2008  
- 15 %

*Der Lenz ist da! – und macht Lust auf fruchtig-frische und sortentypische österreichische Weißweine, alle bereits Jahrgang 2007. Oder steht Ihnen der Sinn eher nach würzig-kraftigen Roten?*

Jetzt warten 12 ausgewählte Weiß- und Rotweine aus Österreich, Italien und Mallorca auf Sie, dazu ein Prosecco und ein Rosé – bis 30. 4. 2008 minus 15%!

<b>PROSECCO DI CONEGLIANO DOC</b> La Farra Conegliano EUR 6,20	<b>WELSCHRIESLING 2007 STEIRISCHE KLASSIK</b> Erich & Walter Polz Sudsteiermark EUR 6,70	<b>GRÜNER VELTLINER 2007 FRAUENWEINGARTEN</b> Tegernseerhof Wachau EUR 6,60	<b>RIESLING 2007 KAMPTALER TERRASSEN</b> Willi Bründlmayer Kamptal EUR 10,20	<b>SAUVIGNON BLANC 2007</b> Philipp Grassl Carnuntum EUR 7,20		
Elegant, sehr weich, cremig, saftige Apfel- und Birnenfrucht, feine Perlage	Frische Würze, sortentypisch, grüner Apfel, Nüsse, lebendig, sehr trinkanimierend	Würzig, duftig, Apfelnoten, am Gaumen sehr elegant, lebendige Säure	Schöne Mineralik, klare Steinobstfrucht, lebendige Säure: ein Spitzen-Riesling!	Blütenaromen (Holler, Cassis), exotische weiße Früchte, lebendige Säure		
<b>BLAUFRÄNKISCH 2006</b> Rosi Schuster Neusiedlersee Hügelland EUR 6,60	<b>BLAUFRÄNKISCH RIED GMÄRK 2006</b> Ernst Triebaumer Neusiedlersee Hügelland EUR 8,40	<b>KOENIGSEGG RESERVE 2004</b> Schloss Halbturn Neusiedlersee EUR 10,10	<b>DOLCETTO VISADI 2006</b> Domenico Clerico Piemonte EUR 10,10	<b>BRANCAIA TRE 2005</b> Brancaia Toskana EUR 11,80	<b>AN/2 2005</b> Anima Negra Mallorca EUR 12,70	<b>ROSE 2007</b> Willi Bründlmayer Kamptal EUR 8,20
Dunkle Waldbeeren, feinwürzig, saftige Frucht, ein Wein mit Biss	Brombeer- u. Zwetschken-duft, würzig, charaktervoll, harmonische Tanninstruktur	Blaufränkisch/Zweigelt/Cabernet Sauvignon: rote Beerenaromen, Röstnoten, saftig	Fruchtig, würzig, zarte rauchige Note, jugendliches Tannin, lebendige Säure	Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot: feinwürziges Beerenaroma, elegant, runde Tannine	Callet/Manto Negro/Cabernet Sauvignon/Syrah: dunkle Waldbeeren, würzig, „erdig“	Rosé von Zweigelt, frisch, feinfruchtig (Himbeeren, Walderdbeeren, Weichseln)

# PAPRIKA & PARADEISER: PIKANTES VON STEKOVICS



Pikantes von Stekovics finden Sie in der Vinothek oder auf unserer Homepage.

*Auf der „Suche nach dem verloren gegangenen Geschmack“ hat der burgenländische Paradeiser-Kaiser Erich Stekovics wahre kulinarische Schätze entdeckt!*

Auf dem Schäferhof bei Frauenkirchen im Seewinkel kultiviert der Gewinner der Trophée Gourmet 2007 rund 200, zum Teil sehr selten gewordene Paprika- und Paradeisersorten. Das hocharomatische, im Freiland gezogene Gemüse wird direkt am Hof schonend verarbeitet und in hochwertigen Weinessig eingelegt. Ergebnis ist eine unvergleichliche Geschmacksintensität. Wir bieten Ihnen eine kleine, feine Auswahl an köstlich-pikanten Stekovics-Produkten: Dattelweinparadeiser, Honig mit Chili, Tapenade, Scharfe Chilikonfitüre, Gelbe Johannisbeerparadeiser, Mangaliza Rote Paprika, Bunte Fleischparadeiser karamellisiert, Cocktail- und Wildtomaten in Welschrieslingessig.

# VINOTHEK WAGNER

- 1.200 Weine aus Österreich, Italien, Spanien, Portugal, Frankreich, Deutschland.
- Bequem einkaufen – in unserem großen Online-Shop! [www.vinothek-wagner.com](http://www.vinothek-wagner.com)
- Gerne versenden wir Ihre Bestellung auch per Post – Zustellung binnen 3 Tagen.
- Bei einem Einkaufswert ab EUR 100,- bezahlen Sie keine Versandkosten!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo 13.30-18.30 Uhr · Di-Fr 9.30-18.30 Uhr  
Sa 9.30 - 12.30 Uhr

## COMING SOON: MOST AUS ST. FLORIAN



Most ist das Getränk Oberösterreichs schlechthin – regional, typisch, identitätsbildend. Von den Spezialisten Wurm & Wurm in St. Florian bieten wir Ihnen naturbelassenen, reinsortigen Apfel- bzw. Birnenmost: hocharomatisch, sehr bekömmlich, spritzig, erfrischend, leicht, elegant, zart, wenig Alkohol, ideal für die kommende Jahreszeit.

**BESTELHOTLINE**  
07612 / 784 15

**VINOTHEK WAGNER**  
Die Vinothek in Gmunden

Rudolf Wagner KG · Scharnsteiner Straße 1  
4810 Gmunden · Tel +43 / (0) 7612 / 784 - 15  
Fax +43 / (0) 7612 / 784 - 11 · [vinothek@wagnerweb.at](mailto:vinothek@wagnerweb.at)  
[www.vinothek-wagner.com](http://www.vinothek-wagner.com)

# WINEWATCHER

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

MÄRZ 2008

DAS WEINMAGAZIN DER VINOHEK WAGNER

AUSGABE 15



Manfred Hebenstreit (re), Winzer aus Kleinriedenthal, mit Vater Emmerich und Hund Ossy

## WILLKOMMEN!



Kurt Schöppl und Michaela Hebenstreit

## LIEBE WEINFREUNDE!

Folgen Sie uns ins Weinviertel: Sie werden überrascht sein, welche Qualitäten Sie dort erwarten! Diese größte Weinbauregion Österreichs bietet nicht nur hervorragende Veltliner, die Leitsorte des Gebietes. Auch die Rotweine stellen das große Qualitätspotenzial des Weinviertels eindrucksvoll unter Beweis. Kommen Sie und probieren Sie! Michaela Hebenstreit und Kurt Schöppl Ihre Vinothekare

# DAS WEINVIERTEL: DORNROSCHEN ERWACHT

*Das Weinviertel, geprägt von sanften Hügeln, kleinen Dörfern und alten Kellergassen, macht in letzter Zeit häufiger von sich reden, kommen doch immer mehr Qualitätsweine aus dieser bislang unterschätzten Region.*

Mit 16.000 von bundesweit 51.000 Hektar ist das Weinviertel zwar die größte, aber bei weitem nicht höchstbewertete Weinbauregion Österreichs. Der Weißweinanteil liegt bei 80 %, allein die Hälfte davon macht der Grüne Veltliner aus. Bis vor wenigen Jahren hatte sich nur eine Handvoll Winzer dem Qualitätsweinbau verschrieben und musste gegen ein Image ankämpfen, das seit Jahrzehnten geprägt war von billigen, häufig im Doppler abgefüllten Massen- und Schankweinen, Marke „extra rescher Brünnerstraßler“ und

Weinüberschüssen, die zu Industrialkohol destilliert wurden. Dabei bietet die niederschlagsarme Region mit heißen Sommern, kalten Wintern und Urgesteins-, Löss-, Sand- und Kalkböden gute Voraussetzungen für eigenständige Weine. Dank strikt qualitätsorientierter Weingarten- und Kellerarbeit entstehen hier seit einigen Jahren immer mehr – sowohl weiße als auch rote – Topweine: fruchtig, mit feiner Aromatik, knackiger, gut eingebundener Säure und einer Eleganz, die auch bei höheren Alkoholgraden erhalten bleibt. Wozu das Weinviertel imstande ist, zeigt die breite Palette an Rebsorten, die hier Weine in höchster Qualität liefern: von der Leitsorte Grüner Veltliner über Riesling bis zu Pinot Noir und – für die Region exotisch – Syrah und Vioignier. Das lange im Dornröschenschlaf liegende Weinviertel erwachte endgültig 2003. Der Prinz kam in Gestalt des „Weinviertel DAC“. Mit dieser Appellationsbezeichnung wurde in Österreich

**5 + 1 GRATIS!**  
Komplexe Aromen, rassige Finesse, feinwürzige Frucht

**GRÜNER VELTLINER HERRENHOLZ 2007**  
Fritz Wieninger, Wien



Bis 31. 3. 08: 6 Flaschen statt EUR 55,80 nur EUR 46,50 Sie sparen EUR 9,30!

**WEINGUT CHRISTIAN FISCHER**



Christian Fischer

**ÖSTERREICHS BURGUND**

Dem stets locker und cool wirkenden, sympathischen Top-Winzer aus Soob in der Thermenregion südlich von Wien gelingt es scheinbar mühelos, modernes Denken, höchste internationale Qualitätsansprüche und das Potenzial heimischer Rebsorten zu vereinen. Musterbeispiel: die Cuvée Gradenthal, in der sich Zweigelt, Cabernet und Merlot wunderbar ergänzen. Der Schwerpunkt der Produktion liegt eindeutig bei den Roten, ein Viertel der 17 Hektar umfassenden Rebfläche entfällt allein auf Zweigelt, die Leitsorte des Betriebes.

Seit 20 Jahren zählt Fischer, der kraftvolle, dichte, pure und erdige Weine liebt, zu den besten Rotweinproduzenten des Landes. Schon der 1985er Pinot Noir, sein erster Barrique-Rotwein, sorgte beim Fachpublikum für Aufsehen. Die Thermenregion wird wegen klimatischer und geologischer Parallelen zur französischen Weinbauregion oft als „Österreichs Burgund“ bezeichnet. Tatsächlich zählen regionstypische Burgunder zu den Spezialitäten Christian Fischers: Pinot Noir, dem er besondere Aufmerksamkeit widmet, St. Laurent, Pinot Blanc und Chardonnay.

**CUVÉE GRADENTHAL 2005**

Christian Fischer, Thermenregion



0,75 l  
EUR 18,70

Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon, rubinrot, intensive Weichselnase, dunkle Beeren, Cassis, Brombeeren, feiner Kräuterduft, dicht und kompakt am Gaumen, vanillig, elegant, milde Säure, kraftvoller Körper, weicher, langer Abgang. Passt gut zu „roten“ Pastagerichten, ideal zu jeder Art von gebratenem Fleisch, zu allen Wildgerichten und zu Aufläufen. Hervorragend zu würzigem Hartkäse.

91 Punkte im Falstaff Weinguide



Fortsetzung von Seite 1

Ewald Gruber und Josef M. Schuster (2. u. 3. v. r.) mit Weingartenarbeitern vor Schloss Maissau

erstmals die Herkunftsregion eines Weines über die Rebsorte gestellt – nach dem Vorbild der Appellationssysteme in Frankreich, Spanien oder Italien: Man spricht von „Weinviertel DAC“ wie man von „Bordeaux“, „Rioja“ oder „Chianti“ spricht. Erst in zweiter Linie geht es um die Rebsorte – Grüner Veltliner, Cabernet Sauvignon, Tempranillo bzw. Sangiovese.

**TRADITIONELLES FAMILIENWEINGUT: HEBENSTREIT**

Jene Winzer, die einen Grünen Veltliner mit dem Etikett „Weinviertel DAC“ vermarkten wollen, müssen den Wein von einem Komitee prüfen lassen, das entscheidet, ob die genau definierten Geschmacks- und Qualitätserfordernisse erfüllt sind.

„Die Einführung des DAC war für unsere Region sehr wichtig. Das hat bei vielen Winzern das Selbstbewusstsein festigt und war ein Ansporn, hohe Qualität zu produzieren. Es hat den Grünen Veltliner eindeutig als wichtigste Sorte und Botschafter der Region etabliert“, sagt Manfred Hebenstreit, Winzer aus Kleinriedenthal bei Retz. „Vor allem beim Weinviertel DAC strengt sich jeder Weinbauer kräftig an, nicht zuletzt, weil längst nicht jeder eingereichte Wein für DAC-würdig befunden wird.“

Hebenstreit ist ein typischer Vertreter der neuen, jungen, modern denkenden Winzer im Weinviertel, die Qualität an oberste Stelle setzen. Dass es in seinem Heimatort nur mehr zwei Betriebe gibt, die selbst abfüllen, zeigt, wie wenig dieses zukunftsorientierte Denken noch bis vor wenigen Jahren in der Gegend verbreitet war. Hebenstreit leitet ein klassisch österreichisches Familienweingut: 15 Hektar, zehn Rebsorten, 70 % Weißweanteil, Leitsorte – natürlich – Grüner Veltliner. Er ist für den Keller verantwortlich, die Eltern Emmereich und Waltraud übernehmen die unschätzbare wichtige Weingartenarbeit.

Alle Weingärten – Topriede Schatzberg – liegen



Weinviertel: Reben, Reben, Reben

auf Südhängen, die mit ihren Sand-Lössböden fruchtbare, frische, würzige, aber auch „leichtfüßige“ Weine hervorbringen. Hebenstreits hervorragender, sehr preiswerter „Weinviertel DAC“ wartet mit dem klassischen „Pfeffer!“ auf.

**CHÂTEAU-KONZEPT: SCHLOSS MAISSAU**

Einen von französischen Châteaux inspirierten Zugang haben der Wiener Weinhandler Josef M. Schuster und der Röschitzer Winzer Ewald Gruber gewählt: Sie produzieren auf den gepachteten sieben Hektar Weingärten des Schlosses Maissau ausschließlich Grünen Veltliner – in drei Qualitätsstufen.

Auf den von Löss und Sand überlagerten Granitböden bei Maissau fühlt sich die Rebsorte besonders wohl – was die Weine eindrucksvoll beweisen: Die Trauben für den als „Weinviertel DAC“ abgefüllten herrlichen Alltags-Veltliner stammen aus den Lagen Quittengang und Schanz, jene für den gehobenen „Maissauer Berg“ ausschließlich aus den 25 bis 30 Jahre alten Rebstocken der südöstlich exponierten Lage Schanz unmittelbar neben dem Schloss. „Bei diesem Wein kommt der Lagencharakter bereits sehr gut zum Ausdruck“, so Winzer Ewald Gruber, der für die Produktion



Inga Funke und Mitarbeiter des Schlossweingutes Graf Hardegg

zuständig ist. Der „Juliusberg“ schließlich ist ein sehr kräftiger, würziger, druckvoller und nur in geringen Mengen produzierter Veltliner aus der gleichnamigen Einzellage. Für den in Maissau aufgewachsenen Josef M. Schuster ist „Weinviertel DAC“ eine Erfolgsstory: „Seit der Einführung dieser kontrollierten Herkunftsbezeichnung ist die Durchschnittsqualität der Weine aus der Region insgesamt stark gestiegen. Die Winzer sehen, dass der Weinbau etwas Wertvolles ist und Zukunft hat. Die Wertschätzung für die Sorte ist nun viel ausgeprägter. Der Grüne Veltliner erlebt nicht nur hier eine Renaissance, er wird inzwischen auch international als der österreichische Weißwein schlechthin betrachtet.“

**UNTYPISCH UND TYPISCH ZUGLEICH: GRAF HARDEGG**

„Meiner Erfahrung nach sieht man das Weinviertel im Ausland vorurteilsfreier als in Österreich selbst. Dort orientiert man sich ausschließlich an den Weinen der Region: Deren Durchschnittsqualität ist hoch, es gibt viele sehr gute und einige Topweine, und alle haben ein tolles Preis-Leistungsverhältnis“, sagt Inga Funke, auf dem Schlossweingut Graf Hardegg in Seefeld-Kadolz seit Anfang 2008 für die Produktion verantwort-

lich. Das 37 Hektar große Weingut nimmt eine ganz eigenständige, in vielerlei Hinsicht nicht unbedingt weinviertel-typische Position ein. Funke: „Bei uns steht nicht so sehr die Herkunftsregion im Vordergrund. Wir produzieren auch keinen DAC-Wein. Unsere Böden sind sehr homogen, sodass es keinen Sinn hätte, Lagen- oder Terroirweine abzufüllen. Wir betonen eher die seit Jahren hohe Qualität, die handwerkliche, biodynamische Art der Produktion, die Authentizität und die Trinkfreude, die die Weine bereiten.“ Weitere Besonderheit: Als einziges Weingut in Österreich produziert Hardegg einen Viognier. Das Sortiment ist in drei Qualitätsstufen gegliedert: leichte, aus jüngeren Reben produzierte, frische, sortentypische „Gutsweine“ für jeden Tag; dann die mittleren Kaliber „Weine vom Schloss“ – spontanvergoren, ohne moderne oenologische Eingriffe produziert; und schließlich die „Reserven vom Schloss“ – aus alten Reben und den besten Parzellen, im Holz ausgebaut, elegant, finessenreich, harmonisch, lange lagerfähig. Wenn auch in einigen Punkten untypisch für die Region, ist Hardegg in einer Hinsicht ganz typisch für das Weinviertel: 45 % der Produktion entfällt auf Grünen Veltliner.



**WEINVIERTEL DAC**

DAC – Districtus Austriae Controllatus – ist die kontrollierte Ursprungsbezeichnung für regionaltypische Qualitätsweine aus Österreich und stellt die Herkunft über die Rebsorte. DAC wird von Weinkomitees an jene Weine vergeben, die ihre Herkunftsregion in unverkennbarer Weise repräsentieren. Ziel: Weine einer Region mit eindeutiger Stilistik unter einer gemeinsamen Marke zusammenzufassen. Es gibt Weinviertel DAC (Grüner Veltliner), Mittelburgenland DAC (Blaufränkisch), Traisental DAC und Kremstal DAC (jeweils Grüner Veltliner und Riesling).

**REBSORTE IM FOCUS**

**ST. LAURENT**

Hierzulande sind knapp 450 Hektar (weniger als 1 % der gesamten Weinbaufläche) mit St. Laurent bestockt. Damit ist Österreich das wichtigste Anbaugelände für diese früh reifende, wahrscheinlich aus dem Elsass stammende Rebsorte, die Mitte des 19. Jahrhunderts zu uns kam. Der St. Laurent wird manchmal als der kleine Bruder des Pinot Noir bezeichnet, dessen Aroma er ähnelt und mit dem er genetisch verwandt ist. Der Name kommt vermutlich von der Esreife der ersten Beeren um den Laurenzitag (10. August). St. Laurent ist wie eine Diva: sensibel, anspruchsvoll, fordernd, leicht beleidigt. Aber wenn man sie hätschelt und pflegt, läuft sie zu ganz großer Form auf.

**ST. LAURENT 2006**

Paul Achs, Neusiedlersee



0,75 l  
EUR 12,50

Weichseln, rote Beeren, zarte Würze, sortentypisch, am Gaumen sehr elegant, feingliedrige Säure, filigrane Frucht, angenehm herb im Abgang, Barrique-Ausbau.

<b>GRÜNER VELTLINER HAIDSATZ 2007</b> Manfred Hebenstreit Weinviertel EUR 5,95	<b>GRÜNER VELTLINER 2007 WEINVIERTEL DAC FUCHSENBERG</b> Manfred Hebenstreit Weinviertel EUR 6,90	<b>RIESLING HERBERGE 2007</b> Manfred Hebenstreit Weinviertel EUR 8,20	<b>CHARDONNAY 2007</b> Manfred Hebenstreit Weinviertel EUR 7,30	<b>GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC 2007</b> Schloss Maissau Weinviertel EUR 7,90
Duftig, leicht, feine Würze, zarte Zitrusanklänge, knackige Säure	Zarte nussige Noten, würzig, kräutrig, etwas Grapefruit, angenehme Frucht-Säure-Balance	Steinobstnoten, Kräuter, stützende Säure und feiner Fruchtschmelz, lang anhaltend	Apfel-Birnenaromen, zart kräutrig, feine Säure, fülliger Fruchtschmelz, fruchtbetonter langer Abgang	Duftige Zitrusaromen, zarte Würze, anregende Säure, angenehme Fülle

<b>GRÜNER VELTLINER MAISSAUER BERG 2007</b> Schloss Maissau Weinviertel EUR 8,90	<b>GRÜNER VELTLINER 2007</b> Graf Hardegg Weinviertel EUR 7,50	<b>RIESLING VOM SCHLOSS 2007</b> Graf Hardegg Weinviertel EUR 9,90	<b>PINOT NOIR VOM SCHLOSS 2004</b> Graf Hardegg Weinviertel EUR 11,50	<b>ROTE RESERVE VOM SCHLOSS 2003</b> Graf Hardegg Weinviertel EUR 15,90
Würzige Apfel- und Pfirsichfrucht, schönes „Pfeffer!“, tolles Frucht-Säurespiel	Spritzig, elegant, Duft nach Heu, Wiesenblumen, reifen Birnen, Äpfeln, milde Säure	Pfirsiche, Limetten, Wiesenkräuter, saftige Frucht, frisch, elegant, mineralisch	Feingliedrig, finessenreich, komplexe rotbeerige Aromen, feine Würze, mineralisch	Merlot/Cabernet Sauvignon/Zweigelt: vielschichtig, elegant, samtweiche Tannine