

Brillant statt fett – Wachauer Riesling



Ein Schwindel erregender Blick in den tiefen Graben, in diesem Fall ist es der Spitzer Graben mit seinen aufregend steilen Steinterrassen im Westen der Wachau

Verkosten ist etwas Subjektives. Das Bewerten eines Weines ist immer mit einer gewissen Problematik verbunden. (Literatur darüber gibt es ja genug.) Den Riesling 2008 im Stadium der Jugend zu beurteilen, erscheint allerdings besonders diffizil. Der mitkostende Winzer Erich Machherndl (ohne Stimmrecht) formulierte es so: „Ich bin froh, dass ich keine Wertung abgeben muss.“ Dabei ist es nicht so, dass die Weine nicht überzeugt hätten, ein Wein mit „5 Gläsern“ sowie 10 Weine mit „4 Gläsern“ sprechen Bände in einem „39er Feld“. Trotzdem war es schwierig, sich bei der Verprobung dieser Embryonen exakt zu orientieren. Zu vielfältig waren die Impressionen. Auf der einen Seite Rieslinge, die schon sehr entwickelt erschienen, auf der anderen Weine völlig abweisend und introvertiert, mit einem Wort: Beide Typen nicht recht kostfertig. So ist auch die Bewertung mit Vorsicht zu genießen. Eine positive Tatsache steht: 36 von 39 Weinen

erhielten mindestens die Kategorie „Sehr gut“ mit 2 Gläsern. Die Koster glauben auch anmerken zu müssen, dass man die Rieslinge mit „3 Gläsern“ und mehr bzw. manche „2 Gläser“-Rieslinge in den kommenden zwei Jahren noch einmal einer genauen Überprüfung unterwerfen müsste, manche werden sich qualitativ nach oben katapultieren. 36 der 39 eingereichten Rieslinge waren „Smaragde“.

Nichts für schwache Nerven

Nach den eher problemlosen Jahrgängen 2006 und 2007 kam es 2008 faustdick. Hagel, Starkregen und hartnäckiger Nebel waren in fast allen Weinbaugebieten das Schreckgespenst der Weinproduzenten, so auch in der Wachau. Das Ausreifen der Reben war ein Geduldsspiel, zudem trat Peronospora (Falscher Mehltau) ungewöhnlich früh auf, penible Arbeit am Stock war angesagt. Die ganze Vegetationsphase war von Feuchtigkeit überschattet, der Krankheits-

druck (siehe Mehltau) war enorm, nicht nur die biologisch orientierten Betriebe hatten teilweise mit Ertragseinbußen zu kämpfen. Begleitet wurde dieser Abschnitt immer wieder von heftigen Unwettern. Die Zuckerreife der Beeren schritt nur mäßig voran. Die Ernte musste somit in den späten Oktober und in den November (ein Zeitpunkt so spät wie selten) verlegt werden. Gott sei Dank waren wenigstens diese paar Wochen trocken und noch relativ warm, was für halbwegs annehmbare Erntebedingungen sorgte. Für die Wachau bedeutete das eine kuriose Situation. Wird das Anbaugebiet generell als homogene Einheit gesehen, so erzeugten die grenzwertigen Wetterbedingungen ein Ost-West-Gefälle. Erich Machherndl vom gleichnamigen Weingut sieht das so: „Durch den Einfluss des pannonischen Klimas und der etwas höheren Temperatur war das Erreichen der Gradation für den Smaragdbereich im Osten leichter als im westlichen Teil.“

Interessant ist auch, dass der Grüne Veltliner den Wetterunbill besser vertrug als der Riesling. „Alkohol ist zwar für den Geschmack des Weines kein unmittelbares Kriterium“, so Erich Machherndl, „vergleicht man allerdings die Weine mit dem Jahrgang 2006, dann sieht man deutlich, dass geringere Alkoholwerte im Spiel sind, der Punch geht etwas ab, dafür sind die Rieslinge fruchtbrillant und weisen eine feingliedrige Eleganz auf.“ Aus diesem Grund hat Machherndl heuer darauf verzichtet, einen Riesling Smaragd zu keltern. „Ich hätte nur etwa 1.000 kg Smaragdmaterial beim Riesling gehabt.“

Die Lage Kellerberg

Dass zwei 2008er Weine aus der Lage Kellerberg große Lorbeeren einheimen konnten, kann kein Zufall sein. Dazu Martin Mittelbach vom Tegernseerhof: „Der Kellerberg ist keine durchwegs homogene Lage. Steinige, sandige Abschnitte wechseln sich ab mit tiefgründige-

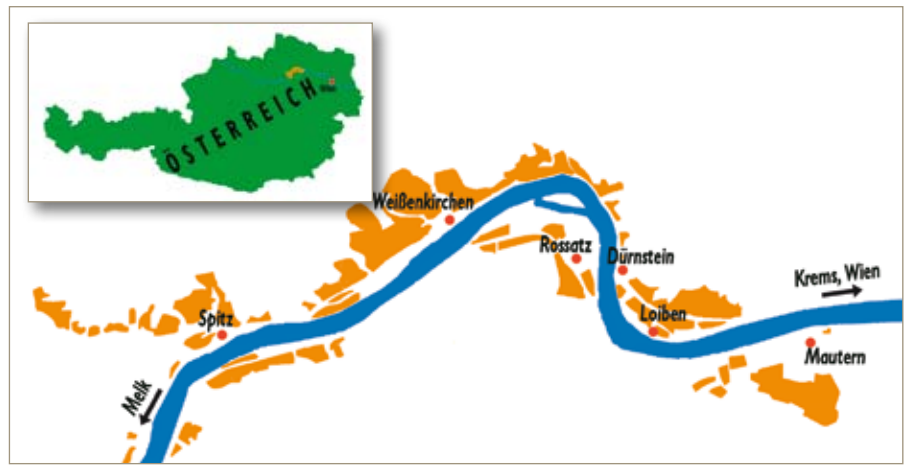
Auch im schwierigen Jahr 2008 kann der gehaltvolle wachauer Riesling seine Ausnahmestellung unter den Weißweinen demonstrieren. Sein Erscheinungsbild unterscheidet sich jedoch von anderen Jahrgängen.

ren Böden. Der größere Tonanteil macht den Wein aus dieser Riede zum Charmeur, aber auch zum Langstreckenläufer.“ Neben dem Mittelbach'schen Kellerberg konnte auch der Loibenberg glänzen. Durch die sehr lange Reifezeit am Stock erfuhren die Rieslinge aus dem Hause Mittelbach eine ganz andere Ausprägung als sonst. „In einem leichteren Wein stecken durch die lange Reifung im Weingarten mehr Inhaltsstoffe. Das gibt den Rieslingen eine Selbstverständlichkeit, eine Leichtfüßigkeit, die nicht viele Jahrgänge bieten können.“

In dieselbe Kerbe schlägt Emmerich Knoll jun. Sind sonst die Knoll-Rieslinge als Spätstarter für ihr Langlebigkeit bekannt, so konnte speziell der Kellerberg, aber auch der Loibenberg und die Schütt spontan überzeugen. Die Knolls sind, was nicht weiter verwundert, mit dem Jahr sehr zufrieden. Durch den Regen im September stagnierte die Zuckerentwicklung. Auch das schöne Wetter im Oktober und November pushte analytisch gesehen die Zuckergrade nur unwesentlich nach oben. Es muss sich aber in diesem warmen Abschnitt in den Trauben etwas getan haben, was von den Werten her nicht messbar ist. Das Ergebnis war ein Traubenmaterial, das großartige Vielschichtigkeit und Komplexität aufwies. Sensorisch war somit ein gravierender Unterschied feststellbar. „Wenn man wüsste, dass so etwas zustande kommt, würde man es immer so machen“, so Emmerich Knoll jun.

Steinertal

Die zweite Riede, die sich bei der Kost besonders hervortat, war Steinertal. Als östlicher Ausläufer des Loibenberg (der westliche ist die Schütt) bietet dieser kleine Abschnitt tiefgründigen Urgesteinssand (teilweise bis zu 3m) und ist nicht so karg wie der Loibenberg selbst. Im Weingut F. X. Pichler war bei der Ernte '08 zunächst alle Aufmerksamkeit auf den Grünen Veltliner gerichtet, da diese Rebsorte schon An-



Franz Josef Gritsch nennt Jahrgänge Persönlichkeiten: „2008 ist ein Charakterkopf.“



In der Ruhe liegt die Kraft – Leo Alzinger sen. ist ein Meister des mineralischen Rieslings

zeichen von Botrytis zeigte. Erst nach der Ernte des Veltliners konnte der Riesling drankommen, so spät wie selten zuvor. Das Resultat waren 25% weniger an Ausbeute. Dafür waren die gesunden Trauben „megareif“ und wiesen ein extrem hohes Mostgewicht auf. Lukas Pichler: „Die Hälfte des Rebmaterials haben wir spontan vergoren, die andere Hälfte mit neutralen Reinzuchthefen. Das hat sich besonders beim Steinertal angeboten, beim Loibner Berg wäre Spontangärung eher nicht möglich gewesen.“ Der andere superbe Vertreter des Steinertals kommt vom Weingut Alzinger: Leo Alzinger

sen.: „Der Jahrgang '08 war extrem spät dran, wir mussten sehr selektiv ernten. Allerdings war dieses Jahr dadurch gekennzeichnet, dass der Lagencharakter der einzelnen Weine sehr stark herauskam. Der Steinertal-Riesling ist ein Ausbund an Aromatik, Mineralik und Vielschichtigkeit, in der Ausprägung ist er ähnlich dem Schütt von Knoll.“

Die beiden Gritsche

Gemeint sind hier Josef Gritsch (Weingut Graben Gritsch) und Franz-Josef Gritsch (Weingut Gritsch Mauritiushof). Die zwei Spitzer Winzer

hievten sich mit ihren Smaragden vom Setzberg unter die besten Rieslinge. Der Setzberg ist eine reine Urgesteinslage, die Böden sind gekennzeichnet durch schiefrige Gneisverwitterungsschichten. Von Bedeutung ist auch die exponierte Lage. Die Temperaturunterschiede – tags die Hitze des Donautales, nachts die kalte Luft vom Jauerling – fördern die Ausbildung der feinfruchtigen Aromatik. Der Boden, fast ohne Braun- oder Schwarzerde, steuert die Prise Mineralität bei.

Franz-Josef Gritsch meint zum Jahrgang '08: „Jeder Jahrgang hat seine eigene Persönlichkeit, als Winzer musst du den Jahrgang akzeptieren, versuchen, ihn zu verstehen. Der '08er war ein Charakterkopf. Wir versuchten, die kleinen Schwächen auszumerzen, indem wir den Wein lange im großen Holzfass beließen und ihn länger auf der Feinhefe lagerten.“ 2008 erschien ihm auch als Möglichkeit zur Rückbesinnung. „Ich weiß nicht, ob es unseren Smaragden gut tut, wenn sie bis zu 15% Alkohol aufweisen.“

Josef Gritsch sieht die Wiege des guten Weines in der richtigen Behandlung des Bodens. Obwohl kein reiner Biobetrieb, ist das Weingut Graben Gritsch biologisch orientiert. Boden und Rebe werden als lebendige Einheit gesehen.

Späte Lese, geringe Ernte

Seine Riesling Smaragde haben sich gegenüber anderen Jahren zahlenmäßig halbiert. Trotzdem



Hat auch stellvertretend für seine Kollegen in der 2008 begünstigten Ostwachau ob seiner herausragenden 2008er Smaragde gut lachen: Emmerich Knoll

ist Josef Högl von der Qualität seiner '08er Rieslinge überzeugt. In einem so schwierigen Jahr empfindet er es durchaus nicht als negativ, mit Teilmengen einen physiologischen Säureabbau zu machen. Josef Högl: „Die Angst, dass ein Riesling zu wenig Säure aufweist, darf nicht auf Kosten der Frucht gehen. Die deutschen Rieslinge kaschieren Säure mit Restzucker. Wir müssen die delikate Frucht-Säure-Balance auf anderem Weg schaffen.“ Das ist ihm bei der „Loibner Vision“ eindrucksvoll gelungen. Übrigens, die Weingärten für die Trauben der Vision befinden sich 50m neben dem Kellerberg.

Bis Ende November dauerte die Lese der Smaragde im Hause Schmelz. Geerntet wurde erst

als die Stängel der Weinranken holzig und die Kerne in den Trauben braun waren („ein Zeichen der Reife“). Überraschenderweise ergaben sich komplexe, fruchtige und frische Weine, die „zum Essen anregen“. Bei der Verkostung der Jungweine durch Kunden fiel dem Winzer auf, dass „jeder ein massives Hungergefühl entwickelte, weil offensichtlich durch den Wein die Magensäfte aktiviert wurden“. Im Keller wurden die Rieslinge länger auf der Hefe belassen, das machte die Smaragde ausgeglichen, fest und rund.

Die Qualität der Riesling Smaragde '08 ist unbestritten, die Menge jedoch gegenüber anderen Jahren dramatisch geringer. Wer also einen Riesling Smaragd '08 haben will, muss sich sputen.

Riesling 2008 Wachau.pur

Zur Verkostung 2008 Riesling Wachau über 12,5% Alkohol wurden 39 Weine eingereicht, 36 davon wurden bewertet. Von den eingereichten Rieslingen waren 36 aus der Kategorie Smaragd. Fünf der 39 Weine waren mit Drehverschluss ausgestattet, der Rest vertraute dem Naturkork. Fünf der verkosteten Weine waren füllfertige Fassproben (extra vermerkt in der Beschreibung). Die Verkostung ging im Weingut Machherndl in Wösendorf über die Bühne. Für **wein.pur** verkosteten Chefredakteur Alexander Magrutsch, Klaus Stumvoll und Günther Hofer. Gastjuroren war Günther Hager, Gastronom aus Linz. Dank gebührt Gastgeber Erich Machherndl für den reibungslosen Ablauf der Weinprobe.

noten, die nicht wirklich stören; graziler Smaragdtypeus, fordernd und kühl, merkliches Steinobst, ruht in sich, mit Finesse und Trinkanimo.



Weltklasse

Knoll, Unterloiben

Smaragd, Kellerberg € 25,-

Fassprobe; ein kühler See aus noblen Düften, bei allem Punch schwebendes Duftgerüst, Marille pur; ausbalanciert, ein Ausbund an Riesling, betörend, mundfüllend, extrafein, cremig, unglaublich druckvoll, hört praktisch nicht auf, ein Monolith.



Exzellent

Alzinger, Unterloiben

Smaragd, Steinertal € 19,50

Dunkles Kaliber, einfach klasse, klar definiert, Kräuter und Melisse; tiefgründig, prächtige Fruchtsüße, pikant und delikates in einem Zug, macht immensen Trinkspaß, nobel, saftig bis ins Finish, homogener Gesamteindruck.

Graben Gritsch, Spitz

Smaragd, Setzberg € 14,-

Flieder und nasser Stein; geballte Rieslingfrucht, rauchige Anlagen, gebündelte Kraft, schön beerig, Restzucker blitzt auf, Birne, hochreifes Traubenmaterial, viel Würze im Abgang.

Gritsch/Mauritiusshof, Spitz

Smaragd, Setzberg € 17,-

Feinfühlig, elegante Mineralik, fast eindringlich und extrem in ihrem Zuschnitt, daneben rauchige Selch-

Högl, Spitz

Smaragd, Loibner Vision

Kräuter, hellfruchtig und klar, einladend; vielschichtig, enormes Kraftpaket, füllig, würzig, mit einigem Potenzial, die typische Rieslingstilistik beeindruckend, Zukunft gesichert, einmaliger, satter Abgang, zum Kauen.

Knoll, Unterloiben

Smaragd, Loibenberg € 21,-

Fassprobe; gelbe Früchte gepaart mit Mineralik, agiert mit dem

Riesling 2008 Wachau.pur

Samthandschuh; rauchig, fruchtig, gepflegte Frische, leckere Rieslingfrucht, süß und sanft, spannt einen großen, eindrücklichen Geschmacksbogen, präzise, äußerst gelungen.



Ausgezeichnet

Knoll, Unterloiben

Schütt Smaragd € 28,-

Fassprobe; viel Pfirsich, knackig, ganz kühl mit einem Hauch Nougat; Rosinenton, fordernde Säure, viel Stoff, dabei lebendig und leichtfüßig, mit Rasse, spannungsgeladen, sehr edel, einfach ein Klassiker.

F.X. Pichler, Oberloiben

Loibner Steinertal Smaragd

Zuerst kühl und mineralisch, fast frugal im Duft, ein wenig abweisend, floral; baut einen tollen Spannungsbogen auf, erdig und schiefzig zugleich, sehr eigenständig in der Stilistik, individuell, salzig, Senkrechtstarter mit langem Atem, für Wachau-Freaks.

Schmelz, Joching

Steinriegl Smaragd € 19,-

Exotische Linienführung, Blüten, Marillen, Pfirsich; Holunderhauch, aber immer typisch Riesling, freigiebige Format, zum Schlürfen, mit Rasse, Klasse und Biss, eleganter Vertreter seiner Zunft, engmaschig, mit viel Herz und Charme.

Sigl, Rossatz

Kirnberg Smaragd € 11,-

Tiefgründiger, toller Duft nach Blüten und Holunder; fein und klar strukturiert, dunkle Aromatik verfeinert durch Limette und Kiwi, verführt geradezu zum Kosten, extremer Zuschnitt, berücksender Wein, ein ganzer Fruchtkorb.

Franz Mittelbach/

Tegernseerhof, Unterloiben

Kellerberg € 23,-

Schiefzig, steinig, immense Tragweite, Exotik garniert mit gelben Früchten; hedonistischer Fruchtgenuss, Schoko-Trauben, bis in die Heidelbeere, macht wirklich Spaß, jung gefasst, aufregend bis ins Finale.

Bayer, St. Michael

Raleis Smaragd € 9,20

Sehr hellwürzig, mit leichtem Zuckerlton, läuft hell wie ein Glöckerl; apart, schiefzig, fokussierte Rieslingfrucht, nussig, mit Schmelz und Schmalz, enorm gebündelt im Finale, verfehlt knapp das vierte Glas.

Johann Donabaum, Spitz

Setzberg Smaragd € 19,50

Rauchig, Blockmalz, prägnant, strenge Würze; mineralischer Unterbau, verschlankt sich ein wenig, knorrige Ausrichtung, dafür originelle Machart, kraftvoll und dicht.

Hirtzberger, Spitz

Singerriedel Smaragd € 37,-

Heiß diskutiert, schrammt an den vier Gläsern haarscharf vorbei, Kosturmeinungen gingen auseinander; unpektakulärer Beginn, selbstbewusst, rauchig, Marillen, Steinobst, überaus typisch; singt noch nicht, breites Spektrum, betörend saftig, Minze, Spiel der Mineralik, pointiert, gediegen, Klasse.

Jamek, Joching

Klaus Smaragd € 35,-

Feuerstein, etwas schwermütig, die Botrytis blinzelt durch; Trauben, Nougat, Schokolade, Haselnuss, extreme Mineralik, nicht für den Mainstream, Spezialisten haben ihre Freud, kraftvolle Fruchtippression.

Jamek, Joching

Freiheit Smaragd € 25,-

Spannendes Duft-Duo, Unterholz und Marillen; Honig, Lindenblüten, unmittelbar ansprechend, Banane, dunkle Würze, subtil, in sich geschlossen, cremig, punktet durch seine Länge.

Laqler, Spitz

1000-Eimer-Berg Smaragd € 18,-

Fassprobe; etwas grün, grüner Paprika, auch Kreide; Vanille, mega-jung, würzig, Komplexität erkennbar, Preiselbeere bei der Entwicklung im Glas, schottrig, noch streng, ganz tolle Anlagen, sicher derzeit eher unterbewertet.

Rudi Pichler, Wösendorf

Achleiten Smaragd € 18,-

Mineralisch zum Quadrat, ohne Kompromisse, gelbe Früchte und Nektarinen, Pfirsich; feinfühlig und trotzdem barock, vibriert vor Eleganz, sehr kühl, mit gewolltem Understatement, Schoko-Trauben-Swing, saftig, dicht.

Rudi Pichler, Wösendorf

Steinriegl Smaragd € 32,-

Spannende Aromatik, feinfruchtig, Hang zu Küchenkräutern; messerscharfe Konturen, sehr animierend, fordernde Säure, leidet unter dem Joch seiner Jugend, toller Ausblick bezüglich seiner Entwicklung.

Prager, Weißenkirchen

Klaus Smaragd € 31,-

Steinige Ader; rauchig, saftig, viel Steinobst; mit großem Fruchtauf-

tritt, geschmeidig, fast cremig, ein Hauch Ananas, Kiwi, Litschi, Grapefruit komplettiert den juvenilen Eindruck, uneinheitlich bewertet.

Prager, Weißenkirchen

Wachstum Bodenstein

Smaragd € 31,-

Ein Grenzgänger zwischen drei und vier Gläsern, hochmineralische Pikanz, sehr druckvoll, klare, zarte Rieslingfrucht; durch seine Jugendlichkeit noch gehemmt, fast karg mineralisch, salzige Ader, Megaversprechen für die Zukunft.

Schmelz, Joching

Dürnsteiner Freiheit

Smaragd € 20,-

Graziöse Aromatik, leicht grünlich, Rucola, Pfirsich; spannende Mineralität, kühl, fordernd, für Wachau-Spezialisten, sehr zum Punkt, braucht sicher Zeit, etwas mehr Charme täte ihm gut.

Schneeweiß, Weißenkirchen

Achleiten Smaragd € 14,-

Klar konturiert, kühl, sauber, Marille; dicht, feinlinierte Frucht, druckvolle Eleganz, ganz dicht an der Sorte, Melisse, ein Hauch Wiener Zuckerl, bemerkenswerte Länge.

Paul Stierschneider/

Urbanushof, Oberloiben

Loibenberg Smaragd € 14,50

Kokos und Mineralik, grüne Düfte, Limette; weniger dicht als erwartet, eher streng angelegt, weiße Himbeeren, Frucht und Säure müssen noch harmonisch werden.

Franz Mittelbach/

Tegernseerhof, Unterloiben

Loibenberg € 17,-

Feinmineralisch, Marzipan, markantes Profil, rassig; transparent im Fruchtauftritt, dann schlägt die Säure zu, süße Frucht dahinter, feingliedrig.

Weine mit 1 & 2 Gläsern auf:

www.weinpur.at/glaeser

Winzeradressen auf:

www.weinpur.at/adressen

