

Wachau und Veltliner 2010, das passt

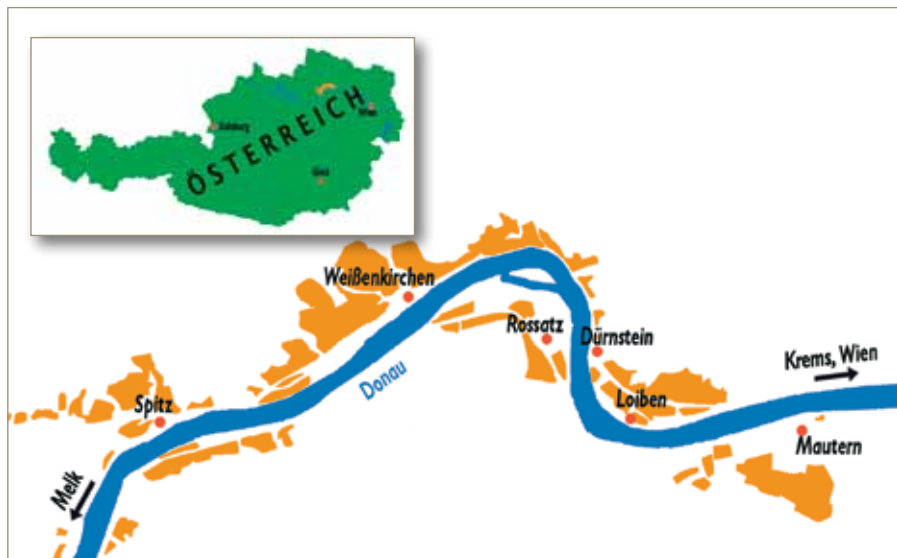


Natürlich war der Jahrgang 2010 ein immens ungewöhnlicher. Das begann schon mit der Blüte. Mai und Juni waren kalt und feucht, nicht alle Blüten am Stock wurden ausgebildet, der Behang war minimal. Das sollte zu einer Einbuße von 20 bis 35%, gemessen an einem Normaljahrgang, führen. Auch der Sommer war kein richtiger. Durch die kühle Witterung gab es jedoch keine Botrytis. Der Rettungsanker war eine wunderbare Wetterperiode im Oktober und November. Das ließ die Zuckerwerte steigen, und gemeinsam mit dem Extrakt boten sie den hohen Säurewerten ideal Paroli.

Denkwürdig

So manchem Wachau-erfahrenen Verkoster entschlüpfte zu Ende der Degustation dieses Attribut. Allein ein Drittel der eingereichten Weine wurde mit den Prädikaten „Weltklasse“ (5 Gläser) oder „Exzellente“ (4 Gläser) geadelt, ein Umstand, der eher selten ist bei **wein.pur**-Verkostungen. Auffällig waren dabei die Dichte der Weine und die schon jetzt vorhandene Harmo-

Einige Weinpropheten haben anfangs dem Jahrgang 2010 ein Disaster prophezeit. Zu viel Säure sei im Spiel. Nach der **wein.pur**-Verkostung kann man erleichtert feststellen: Mit dem Orakel haben sie sich zu weit aus dem Fenster gelehnt.



nie. Dabei war sich das Panel einig, dass sich einige Weine aus den Kategorien „2“ und „3 Gläser“ in absehbarer Zeit wesentlich komplexer präsentieren werden. Derzeit können sie vor lauter Kraft kaum gehen. Die Wachau-Winzer haben die Lese-Matura 2010 mit einer diffizilen Aufgabenstellung mit „Auszeichnung“ bestanden. Die rein analytisch hohen Säurewerte stören degustativ überhaupt nicht. Ein zweiter Umstand, der bei den Veltlinern allgemein mehr und mehr grassiert, konnte kaum bemerkt werden. Sauvignon-blanc-Töne sind bei den Wachauer Veltlinern out.

Weltklasse Veltliner

Drei Betrieben gelang es, diese rare Bewertung zu eringen: Alzingers Steinertal, Rudi Pichlers Kollmütz und – eine Überraschung: Georg Edlingers Loibenberg. Drei Weine schrammten knapp an der Marke vorbei: Hirtzbergers Honivogl, Holzapfels Achleiten und der Steinborz von Lagler. Keine Überraschung war die Performance des Steinertals des Weinguts Alzinger. Leo Alzinger sen.: „Ernten mit solch glasklarem Material würde man sich immer wünschen.“ Die Lage Steinertal ist situiert am östlichen Ende des Loibenberg und praktisch der Auslauf eines Talabschnittes. Der Riesling in dieser Lage steht im kargeren oberen Teil, der Veltliner findet sich weiter unten auf den Terrassen. Neben dem Gneisverwitterungsboden sind auch die Lehmeinschlüsse charakteristisch. Das Temperaturspiel „kalt/warm“ gibt dem Veltliner Steinertal neben der Kraft die Finesse. In Wösendorf ist Rudi Pichler mit seinem Kollmütz ein Kleinod gelungen. Geerntet wurde der Kollmütz als letzter seiner Smaragde, um den 20. November. Rudi Pichler: „Der Most hatte 20,5 bis 21,5 °KMW. Die Werte stiegen explo-

sionsartig. Da mussten wir uns schon beeilen.“ Ein besonderes Merkmal seines 2010ers ist die faszinierende Mineralität. „Niederschläge gab es 2010 genug. Das Wasser konnte somit auch zu den tiefsten Wurzeln durchdringen, die Pflanze konnte Nutzen ziehen und eine ungewöhnlich hohe Dosis mineralisieren. 2010 ist wahrscheinlich der beste Jahrgang, den ich je gemacht habe.“ Die nächste Station ist Unterloiben. Da wartet die Sensation der Degustation – der Loibenberg von Georg Edlinger. Die 6,5 ha bewirtschaftet der junge Winzer seit 1999. Veltliner, Riesling, Neuburger und Muskateller kommen aus den Rieden Loibenberg, Kreutles und Pfaffenberg. Georg Edlinger schwört auf schnelles, reduktives Arbeiten im Keller; er lässt seine Weine nicht länger als 2 bis 3 Stunden auf der Maische.

Mitte und Westen

„4+“ war die Ausbeute des Veltliners Smaragd aus der klassischen Weißenkirchener Lage Achleiten von Karl Holzapfel. „Wetterkapriolen bestimmten den Witterungsverlauf im Jahr 2010. Und eine solche half uns auch. Anfang November herrschte in unserem Gebiet ein paar Tage ungewöhnlicher Föhn. Der ließ die Trauben schrumpfen, die Mostgewichte stiegen.“ Ein wichtiges Thema im Hause Holzapfel ist die Dauerbegrünung der Rebzeilen. Die Wurzeln erhalten Konkurrenz und orientieren sich vertikal nach unten, nicht horizontal unter den Stock. „Ein positiver Stress für den Stock.“ Aufzeigen konnte auch Johann Donabaum aus Spitz mit seinem Veltliner Point. „Die Trauben aus den alten Rebanlagen (die Point beherbergt 50-jährige Stöcke) waren dem Material aus den jungen Gärten in diesem Jahr haushoch überlegen.“ Der Winzer



Leo Alzinger senior ist einmal mehr top mit seinem Grünen Veltliner Steinertal



Im schwierigen Jahr 2010 überzeugte Johann Donabaums Spitzer Point Smaragd

schwört bei diesem Jahrgang auf längere Maischestandzeit. Sie bringt mehr Struktur. Ein junger Winzer aus Spitz tat sich bei der Verkostung besonders hervor. Er soll exemplarisch für die anderen Newcomer genannt werden: Friedrich Rixinger. Nach einem Praktikum bei Knoll übernahm er 2000 das Weingut. Nicht nur seine Smaragde, auch seine Federspiele sind meisterlich vielschichtig und mineralisch. Schade ist nur, dass einige renommierte Betriebe keinen Wein einreichten, weil so wenig vom Jahrgang 2010 vorhanden ist. Aber hier geht es doch um mehr: um das Image der Winzer und ihrer Weine und um die Information der geneigten Leserschaft in Österreich, Deutschland und der Schweiz.

Grüner Veltliner 2010.pur

Die verdeckte Verkostung „Grüner Veltliner“ über 13% Vol. aus der Wachau fand im Weingut Knoll in Unterloiben statt. 45 Weine wurden eingereicht. Für **wein.pur** verkosteten die Redakteure Daniela Dejnega, Alexander Lupersböck, Georg Schwab und Autor Günther Hofer. Als Gäste durften wir begrüßen: Eva Hofer und den Wösendorfer Winzer Franz Pichler. Herzlichen Dank an Frau Anja Knoll für die tatkräftige Unterstützung, der Familie Knoll insgesamt für die Möglichkeit, im Weingut zu verkosten.



Weltklasse

Leo Alzinger, Unterloiben

**2010 Steinertal Smaragd
€ 21,-**

Mineralik und Kühle dominieren, Mandeln und Orangen; erdiger Hauch, das haut rein, sehr meditativ, würzige Marillen, Vanille, bietet faszinierende Spannung, hört praktisch nicht auf, brillantes Finale.

Georg Edlinger, Unterloiben

**2010 Loibenberg Smaragd
€ 10,-**

Steinobst, eine Prise Exotik, aber auch Quitte, Weichseln; rauchiger Einstieg, Gesteinsmehl, man möchte richtig hineinspringen, straff, sehr fordernd, die Pfeffer-Aromatik gesellt sich dazu, Tannennadeln, stimmig.

Rudi Pichler, Wösendorf

**2010 Kollmütz Smaragd
€ 22,-**

Da stimmt einfach alles, Crème brûlée, Feuerstein, gleichzeitig Banane; tolle Mineralik, Wachau-Essenz, beinahe brutale Sortentreue, puristisch, bei aller Fülle herrliches Trinkanimo, minutiös komponiert.



Exzellent

Johann Donabaum, Spitz

**2010 Spitzer Point Smaragd
€ 20,-**

Kommt vorerst auf leisen Sohlen – aber dann: Unterholz, Melone, gelbe Körner; verspielt, mit subtilem weißem Pfeffer; ein Prachtstück von Veltliner, offeriert prickelnde Mineralität, feingliedrig.



Emmerich Knoll junior und seine Anja schwärmen noch immer vom megagesunden Lesegut des Jahres 2010

Franz Josef Gritsch, Spitz

**2010 Loibenberg Smaragd
€ 19,-**

Rohrzucker, Karamell, Orangenzensten; hat fast etwas von Grauburgunder-Typizität, Vanillecreme, Brotrinde, als Wein toll ohne Wenn und Aber; zum „5. Glas“ fehlt mehr Veltliner-Frucht.

**2010 Steinporz Smaragd
€ 15,50**

Kamille, Kerzenrauch, Nelken, würzig-pfeffrige Anlagen; Waldmeister, füllig, Breitwand-Kino, Asche, leichter Exotik-Touch, spannende Struktur; süß-saurer Ausklang.

Franz Hirtzberger, Spitz

**2010 Honivogl Smaragd
€ 42,-**

An der Grenze zum „5. Glas“, etwas exotisch, getrocknete Orangen; geriebenes, dunkles Gesteinsmehl, geschmeidig, mit distinguierter, packender Säure, archetypischer Veltliner; fokussierte Erscheinung.

Karl Holzapfel, Joching

**2010 Achleiten Smaragd
€ 20,-**

Ganz nahe der Weltklasse, Schokoladenpudding, Granit nach dem

Sommerregen; ein Hauch Exotik, roter Pfeffer, kompakt, mit immens eleganter Ausstrahlung, vielschichtig, große Prognose.

Emmerich Knoll, Unterloiben

2010 Schütt Smaragd € 22,-
Versteckt sich wie alle Knoll'schen Smaragde in diesem Stadium noch etwas, Tee, Tabak; ein mineralischer, stiller See an Aromen, Pfefferkuchen, sehr kernig, auch Nüsse und Pistazien, verspielt.

Konrad, Unterloiben

**2010 Kräutles Smaragd
€ 10,-**

Bändigt die Alkoholdosis mit Leichtigkeit, fast tänzerisch, Schokobanane, feine mineralische Ader; cremig, schiefzig wie manch deutscher Riesling, grandiose Fruchtexpression, herb im Ausklang.

Karl Lagler, Spitz

**2010 Steinborz Smaragd
€ 16,50**

Wieder ein „4+“-Wein, Orangeschalen, Apfelmus; hochmineralisch aus einem Guss, mit phantastischem Fruchtschmelz, charmant,

üppig, Nougat, Bittermandeln, fast ewig im Finale.

Tegernseerhof Mittelbach, Unterloiben

**2010 Höhereck Smaragd
€ 24,-**

Eigenständig, Sellerie, Küchenkräuter; erinnert an Mosel-Riesling, feinstrahlig, gebündelt, straffe, vegetale Würze, hat tollen Zug, kompromisslos an der Sorte orientiert.

**2010 Loibenberg Smaragd
€ 18,-**

Feingliedrig, Maggikraut, rauchig, Boskop-Äpfel, Fichtennadeln, kernig, erinnert an Riesling, klingt hell wie ein Glöckchen, wird im Finale dunkler, nussig, sehr typisch Wachau.

Rixinger, Spitz

**2010 Singerriedel Smaragd
€ 11,-**

Feine Würze, Marillen-Töne, Ringlotten; aristokratisch feiner Zugschnitt, tolle, ausdrucksstarke Mineralik, fast feminin, straff, steinig, prickelt lange nach, ein Hauch Honig darf es auch sein.

Heinz Sigl, Rossatz

**2010 Kirnberg Smaragd
€ 10,-**

Hibiskus, Blütendüfte, Nougat und trotzdem Frische; wunderbare Würze, wirkt beinahe selbstverständlich gut, fordernde Säure, „easy drinking“ auf hohem Niveau.

Paul Stierschneider, Oberloiben

**2010 Loibenberg Smaragd
€ 15,-**

Banane, Weihrauch, nasser Stein Citrus, Pomelo, gelber Kürbis; ein ganzer einladender Fruchtkorb, strahlend, spannend, total typisch, einmaliges Fruchtflair; geschmeidig und lang.



Ausgezeichnet

Domäne Wachau, Dürnstein

2010 Axpoint Smaragd € 19,70

Exotisch gelbfruchtig, kühl, Marillenblüte; Orangen und Schokolade, durchgängig, mit Pfiff, homogener Eindruck, typische Pfeffer-Noten, gefällig, zum Ende hin wird die Säure spitz.

2010 Achleiten Smaragd € 19,70

Frische Noten, Menthol, weißer Pfeffer, Waldhonig. Mandarinen; fast filigran, geschliffen, großer Trinkfluss, hell und freundlich, Vanille-Ton, intensiv mineralisch.

Gallhofer, Rossatz

2010 Kellerweingärten Smaragd € 8,50

Apfel, Grapefruit, Holunder; apertes Duftkostüm; gelbe Eindrücke, ein bisschen weitmaschiger, saftig, geradlinig, offeriert gewissen Retro-Charme, hoch reif, üppig.

Franz Hirtzberger, Spitz

2010 Axpoint Smaragd € 24,-

Kühl, führt die feine Klinge, Staubzucker; Melone; rauchig, spannend, Pfeffer! im Überfluss, pikant, viel

Extrakt süße, Litschi, Brioche-Töne, traubig, an der Grenze zum „4. Glas“.

2010 Rotes Tor Smaragd € 24,-

Gelbe Körner; heller; mineralischer Stil, geradlinig, Cox-Orange-Apfel; sehr juvenil, lebendig, erfrischend, leichte Exotik, schwungvoller Auftritt, süffig, mit Substanz und Perspektive.

Hoftsätter, Spitz

2010 Harzenleiten Smaragd € 8,-

Sehr feine, vornehme Mineralik, aber auch grüne Töne, Stachelbeere; sandige Würze, schwarzer Pfeffer, dicht liniert, fast kalkig, Rote Johannisbeere, zartes Persönchen mit Charakter.

Hutter, Mautern

2010 Alte Point Smaragd € 10,50

Fordernde Würze, sehr kühl und gefasst, Mais, reife Birnen, Lavendel; schöner Fruchtfond, üppig, wuchtig, weiße Schokolade, abgepuffert mit runder Säure, präzise im Sortencharakter.

Emmerich Knoll, Unterloiben

2010 Loibenberg Smaragd € 22,-

Deutliche mineralische Präsenz, Kraut-Töne wie oft bei jungem

Loibenberg, sie verfliegen im Glas; Orangen, dunkle Schokolade, versteckt sich noch im Schneckenhäus, ruppig, relativ streng.

Müller, Krustetten

2010 Süßenberg Reserve € 10,-

Hollerblüten und Ingwer, fröhlich, verspielt, gerösteter gelber Paprika; üppig, spürbare Alkohol dosis, aber vielschichtig, ein Individualist, vegetale Töne, mit Trinkanimo.

Nothnagl, Spitz

2010 Setzberg Smaragd € 10,-

Ananas, Mango, nasser Stein, Bachkiesel Konditoreiduft; große Fruchtladung, Iris, Veilchen, schwebt zwischen Genie und Wahnsinn, Schwarzwälder Kirsch, deutlich burgundischer Zuschnitt.

Pichler-Krutzler, Oberloiben

2010 Supperin € 22,-

Grüner Apfel, Hauch Stachelbeere, sonnig, aufgeweckt; frisch, mit prononcierter Säure, Pistazien, Mandeln, durchaus mit Charme, kompaktes Fruchtspiel, feine Würze.

Schneeweiss, Weißenkirchen

2010 Vorderseiber Smaragd € 12,-

Wiesenkümmel, Unterholz, sehr plakativ angelegt, exotisch, zur Breite neigend; selchig, tiefe, dunkle Mineralität, könnte ein wenig eleganter sein, legt am Gaumen zu.

Weine mit „2 Gläsern“ und „1 Glas“ auf:

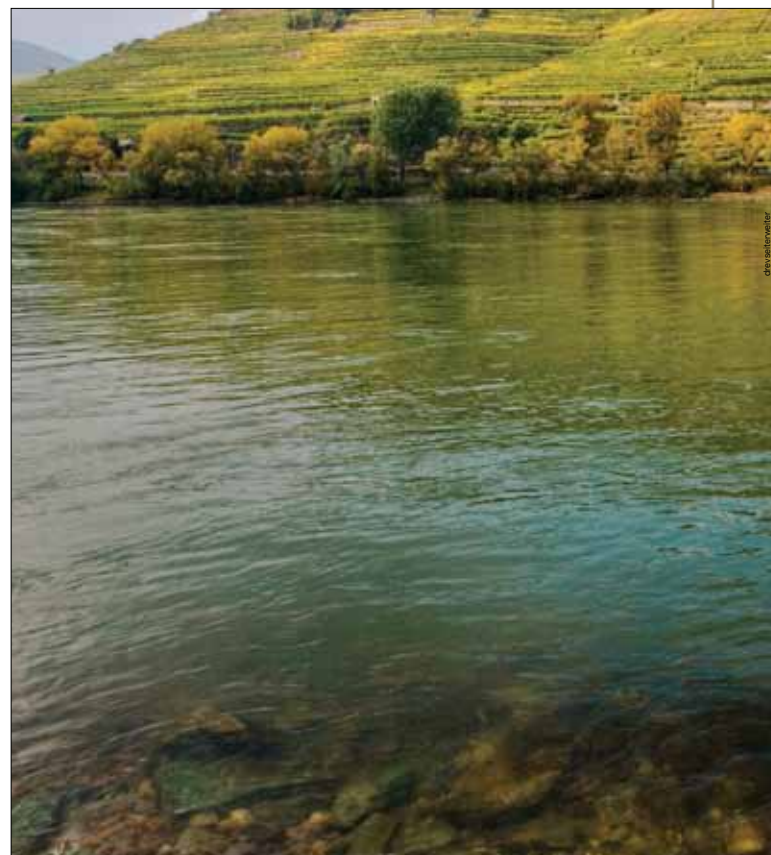
www.weinpur.at/glaeser

Winzeradressen auf:

www.weinpur.at/adressen



Friedrich Rixinger: Nicht nur seine Smaragde sind kostenswert, auch seine Federspiele sind extragut



Die einzige Wachau der Welt erkennt man auf den ersten Blick. Ihre Weine ebenso. Einfach vielfach weltweitalig seit 1342.
www.vinea-wachau.at

Steinfeder

