



Hochkarätige Verkostungsrunde im barocken Ambiente des Dürnsteiner Kellerschlüssels.

Wunderbar gereifte Weißweinkreszenzen

DASS HEIMISCHE RIESLINGE, GRÜNE VELTLINER & CO nach jahrzehntelanger Lagerung ganz große Weine sein können, stellten die Winzer der Vereinigung „Vinea Wachau“ im Kellerschlüssel Dürnstein kürzlich eindrucksvoll unter Beweis.

In Österreich werden die Weine generell recht rasch getrunken. Freilich ist der Großteil der Tröpfchen für den baldigen Genuss ausgerichtet. Jedoch gibt es hierzulande Hochqualitäten, die man besser in der finstersten Ecke des Kellers einlagern sollte, um sie dort erst frühestens nach sieben bis zehn Jahren wieder aufzustöbern. Oder später!

Nun hat sich aber gezeigt, dass in Österreich auch die nobelsten

Kreszenzen schon in jungem Alter entkorkt werden. Vor allem bei den Weißweinen sind viele Weinkonsumenten davon überzeugt, dass eine längerfristige Lagerung alles andere als vorteilhaft sei. Hat man doch bei manch einer vergessenen Flasche Weißwein die Erfahrung gemacht, dass sich der Inhalt der Flasche mit einem unerfreulichen Alterston präsentiert und bei weitem nicht mehr so gut mundet wie sei-

nerzeit beim Einkauf. Allerdings trifft das nur auf vergleichsweise einfach gestrickte Weine zu.

Dass indes hochqualitative österreichische Weißweine ein enormes Lagerpotenzial haben, ja sogar erst nach Jahrzehnten so richtig auf dem Höhepunkt ihrer Entwicklung stehen können, stellten kürzlich im barocken Kellerschlüssel Dürnstein die Top-Winzer der Vereinigung „Vinea Wachau Nobilis Districtus“ recht eindrucksvoll unter Beweis. Präsentiert wurde eine Serie von 25 Jahrgängen von 1983 bis 2007. Es handelte sich vorwiegend um trockene Weißweine der Qualitätsstufe „Smaragd“.

Ältester Wein der Serie war ein 1983er „Grüner Veltliner Kellerberg Spätlese“ der „Domäne Wachau“ (Dürnstein). Obgleich seinerzeit die Fachpresse den hitzegeprägten 1983er-Jahrgang abqualifiziert hatte, konnte mit dem „Kellerberg“ deutlich gemacht werden, dass auch in einem schwierigeren Jahr gute und extrem lagerfähige Weine mög-

lich sind, zumal der Wein nach all den Jahren noch völlig frisch und ausgewogen war und mit einer bestechenden Honignote bestens gefiel.

Für die zahlreichen hervorragenden Jahrgänge sei der 1986er „Grüne Veltliner Honifogl“ von Franz Hirtzberger (Spitz) herausgegriffen, der mit seinen 22 Jahren vollkommen grazil und jugendlich wirkte. Der Wein präsent-



Wachauer Kreszenzen bei der Vertikale 1983–2007.

tierte sich voller Leben, vielschichtig im Bukett, punktgenau ausgewogen, dicht, anhaltend – einfach hinreißend. Der 1987er war einer der ganz wenigen Jahrgänge, die für eine längerfristige Lagerung nicht besonders geeignet waren. Dennoch zeigten die „Vinea Wachau“-Winzer vor, dass auch ein 1987er Riesling aus der Lage Schütt ein nicht zu unterschätzendes Rückgrat haben kann, wenn gleich dieser als „schneidiger Bursch“ zu charakterisierende Wein nichts für säureempfindliche Mägen ist.

Nur zwei Jahrgänge (so auch der 1996er) fielen als solcherart säurebetont auf, wohingegen alle übrigen Kreszenzen auch für säureempfindliche Weinfreunde überaus bekömmlich ausfielen. Alles in allem zeigte sich, dass die Wachauer Nobelweine mit den Jahren beachtlich zugelegt haben. Hinsichtlich der Jahrgänge 2006 und 2007, die derzeit zum Teil noch auf dem Markt erhältlich sind, ist zu vermerken, dass diese bereits jetzt ein enormes Potenzial erkennen lassen. Wer also über geeignete Kellerräumlichkeiten verfügt, sollte sich möglichst mehrere gleiche Flaschen der besonders lagerfähigen 2006er und 2007er „Smaragd“-Weine einlagern, um von Jahr zu Jahr die Vorzüge des Reifeprozesses erkunden zu können.

info: www.vinea-wachau.at, Tel. 02713/300 00 12

■ WEINQUIZ.

Welcher Heilige wohnte im 5. Jahrhundert in einem Wachauer Weingarten?

Preis: 6 Wachauer Weine

Einsendungen an: weinquiz@wienerzeitung.at bzw. an die Redaktion

Auflösung vom letzten Quiz:

3-Liter-Champagnerflasche

Gewinnerin der Ausgabe Nr. 38: Herta Gottlieb, 8605 Kapfenberg



WWW.AUFZUMWEIN.AT

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at

Auf geht's:
GENIESSER-WOCHENENDEN
GEWINNEN!

