

BLENDENDE

*Der Jahrgang 2015 hat in der Wachau tolle Weine hervorgebracht – zum Glück,
Wir haben uns die aktuellen Federspiele vom*



AUSSICHTEN

*denn im verregneten Vorjahr konnten nur die wenigsten Winzer überzeugen.
Grünen Veltliner angeschaut und zehn Favoriten ausgewählt*

TEXT: PHILIPP ELSBROCK, FOTOS: GÖTZ WRAGE



GUTE BALANCE ZWISCHEN ALKOHOL UND FRUCHT



1 *Winzerhof Sigl, 2015 Grüner Veltliner Federspiel Im Mugler; Bezug: www.stockundrebe.de, Tel. 0173-855 00 44, € 8,50*
Heinz und Adrienne Sigl zeichnen für den Gewinnerwein verantwortlich, der insbesondere mit fein herausgearbeiteter Frucht besticht: Von Apfel bis zu Anklängen an exotisches Obst reicht das Aromenspektrum. Dezentere Säure, trockener und klarer Abgang. Rundum gelungen.



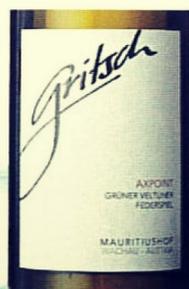
2 *Gritsch Mauritiusbof, 2015 Grüner Veltliner Federspiel Klaus; Bezug: www.weinfurore.de, Tel. 089-43 56 99 21, € 14,90*
Kraftvoll, aber gut ausbalanciert erscheint dieser Wein, der nach Marille, Mango und Litschi duftet und Noten von reifer Ananas und Melone mitbringt. Die Trauben stammen von der Ried Klaus, die zu den steilsten Lagen der Wachau gehört.



3 *Frischengruber, 2015 Grüner Veltliner Federspiel Steiger; Bezug: www.feine-weine.at, Tel. 0043-7613-50 36, € 8,90*
Duft nach einem ganzen Korb Äpfel, etwas Zitrusfrucht, mittelgewichtiger Körper und ein schönes Pfefferl beim Abgang: der erste von zwei platzierten Weinen aus dem Hause Frischengruber kommt dem Idealtypus eines Grünen Veltliner Federspiels sehr nahe.



4 *Jäger, 2015 Grüner Veltliner Federspiel „Selection“; Bezug: www.stockundrebe.de, Tel. 0173-855 00 44, € 12,50*
Roman Jäger legt Wert auf mineralische Weine und wird diesem Anspruch regelmäßig gerecht. Im „Selection“ dominieren nicht so sehr die Fruchtakzente, sondern würzige Petrol- und Schiefernoten – ganz ausgezeichnet! Feine Struktur, knochentrocken im Abgang.



5 *Gritsch Mauritiusbof, 2015 Grüner Veltliner Federspiel Axpont; Bezug: www.weinfurore.de, Tel. 089-43 56 99 21, € 11,90*
Der zweite Wein von Gritsch zeichnet sich durch Fülle und Opulenz aus. Klare, strahlende Frucht mischt sich mit Grasnoten, eine dezente Säure begleitet den komplexen Nachhall.



6 Franz Pichler, 2015 Grüner Veltliner
 Federspiel Bachgarten; Bezug: www.mmkempton.de, Tel. 0831-540 90 72, € 13,90

Understatement ist seine Sache nicht: Dieser Wein prahlt mit überbordender Fülle, duftet nach Mango, reifer Ananas und Melone. Die Jury war überwiegend begeistert. Mancher Tester vermutete, hier versteckte sich ein herabgestufter Smaragd.



7 Frischengruber, 2015 Grüner Veltliner
 Federspiel Frauenweingärten; Bezug: www.weinzentrale.de, Tel. 07392-91 55 40, € 9,90

Der Lössboden der Lage Frauenweingärten hat einen feingliedrigen, subtilen Wein hervorgebracht. Er duftet nach Zitronenschale und etwas feuchtem Stein, überzeugt am Gaumen mit ausgewogenem Spiel von Süße und Säure. Gute Länge.



8 Jamek, 2015 Grüner Veltliner Federspiel
 Stein am Rain; Bezug: www.steinesweine.com, Tel. 08122-182 00, € 12

Einen der elegantesten Veltliner der Probe hatte das Gut Jamek eingereicht, klar im Ausdruck und mit dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Apfel. Er wächst auf

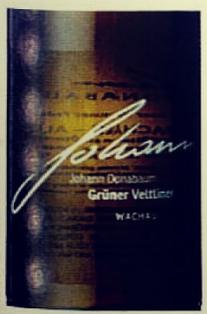
sonnenverwöhnten Schwemmlandböden in Joching. Schlanker Körper, vollmundiger, langer Abgang.



8 Domäne Wachau, 2015 Grüner Veltliner
 Federspiel Kaiserberg; Bezug: www.weinwolf.com, Tel. 0228-449 60, € 13,50

Die Domäne Wachau ist mit etwa 430 Hektar Anbaufläche der größte Erzeuger der Region. Aber anders als bei vielen Genossenschaften gelingen hier regelmäßig

Weine, die ganz vorne mitspielen. Ein frischer, cremiger Veltliner mit guter Frucht.



10 Johann Donabaum, 2015 Grüner
 Veltliner Federspiel „Johann“;
 Bezug: www.weinkontor-sinzing.de,
 Tel. 0941-307 57 55, € 10,70

Saftig und ausgewogen präsentiert sich dieser Wein am Gaumen. Er duftet nach Aprikose und exotischen Früchten, wirkt

insgesamt harmonisch und klar. Schöner Trinkfluss, leichte, angenehme Säure im Abgang.

A ihr Glück daran versuchen: Die weiße Rebsorte Grüner Veltliner ist fest in österreichischer Hand. Fast jeder zweite Wein aus unserem Nachbarland ist ein Veltliner. Die besten Beispiele kommen aus der Wachau, einem für deutsche Maßstäbe kleinen Anbaugebiet, von der Fläche etwa halb so groß wie der Rheingau. Eine Stunde westlich von Wien liegt es traumhaft schön an der Donau zwischen den Städten Krems und Melk – wenn man wollte, könnte man mit dem Fahrrad ganz entspannt an einem Vormittag hindurchfahren.

Aber das tut natürlich kein vernünftiger Mensch, schließlich gibt es an jeder Ecke genug Gründe für einen Zwischenstopp. 200 Winzer gehören zur Vereinigung Vinea Wachau. Sie haben sich einem Qualitätsstandard verschrieben, zu dem auch drei verschiedene Weinstile gehören: Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Wir wollten uns die Mittelklasse näher anschauen, das Federspiel. Diese Kategorie erlaubt einen Alkoholwert zwischen 11,5 und 12,5 Volumenprozent, und die Weine dürfen nicht mehr als vier Gramm Restzucker pro Liter enthalten, was dem deutschen Standard „Fränkisch trocken“ entspricht. Trauben mit Edelfäule, der Botrytis, dürfen verwendet werden. So weit die nüchternen Fakten. Weinkenner lieben an den Federspielen insbesondere die schöne Balance zwischen Frucht und Alkohol, die der höheren Klasse, den schweren Smaragden, manchmal abgeht. „Der Idealtypus eines Federspiels“, sagt Emmerich Knoll junior, Obmann der Vinea Wachau, „ist knochentrocken, würzig-fruchtbetont, ohne Botrytis und mit merkbarer Säure.“

Von der gab es 2014 häufig zu viel. Hohe Temperaturen und viel Regen kurz vor der Lese vermiest vielen Betrieben den Jahrgang, meist geriet er dünn, sauer, ohne Finesse. Mit dem aktuellen 2015er haben Weintrinker wieder mehr Grund zur Freude, denn die Winzer haben größtenteils schöne Veltliner auf die Flasche gebracht. Überraschend: Die ganz großen Namen F. X. Pichler, Hirtzberger, Alzinger, Knoll wurden von teils wenig bekannten Gütern übertrumpft. Die Qualität ist durchgehend hoch, fast schon zu gleichförmig, wie mancher Juror während der Blindverkostung bemängelte. Zwar tragen viele Weine Lagenbezeichnungen wie Achleiten, Kollmitz oder Hinterkirchen, doch fehlt es bisweilen an Individualität, und das Terroir einer Lage lässt sich so gut wie nie heraus-schmecken. Aber das ist Kritik auf hohem Niveau, insgesamt überzeugten die Weine. Sie spielen ihre Stärke sowohl solo aus wie auch als Essensbegleiter. **||**

DIE JURY:

48 Weine von 29 Gütern standen für die Blindprobe bereit, einige Betriebe hatten verschiedene Federspiele eingeschickt. Die Expertenjury bestand aus David Eitel (Sommelier „The Table“, Hamburg), Torsten Junker (Sommelier „Louis C. Jacob“, Hamburg), Gerhard Retter (Gastronom, Berlin und Lütjensee), Paula Sidore (Autorin, Berlin), Yvonne Tschebull (Sommelière „Tschebull“, Hamburg) sowie FEINSCHMECKER-Redakteur Philipp Elsbrock.