



# Wachauer Mosaik

Kulturlandschaft, Einzellagen, Mikroklima, Weinstilistik – in der Wachau wurden alle Elemente über Jahrzehnte zu einem unverwechselbaren Mikrokosmos verwoben. Und die Winzer tun alles dafür, dieses Erbe zu erhalten.

PHOTO: GREGOR SCHNOB

**K**aum ein anderes Weinbaugebiet pflegt und hegt seine spektakuläre Kulturlandschaft rechts und links der Donau mit so viel Hingabe, wie die Wachau. Wer es sich leisten kann, investiert jedes Jahr tausende Euro in den Erhalt und die Restaurierung der Trockenmauern, die den schmalen, mit Reben bepflanzten Terrassen Halt geben und ihren Beitrag zum besonderen Mikroklima beisteuern.

Wer hier an Folklore denkt, an Kulissenpflege für die zahlreichen Touristen, wird spätestens dann eines Besseren belehrt, wenn er sich die Website der Gebietschutzvereinigung Vinea Wachau näher ansieht. Unter der Rubrik »Rieden« wird ein detaillierter Überblick über die Einzellagen des Anbaugebiets geliefert. Von den Subrieden, über die Größe in Hektar, Ausrichtung, Neigung und Seehöhe, bis zu einem Text, der fundiert über die geologischen Verhältnisse informiert. Keine Frage: Die Wachauer meinen es ernst mit ihrem Terroir. Gott sei Dank. Denn wie vielfältig dieses gerade einmal exakt 1.344 Hektar große Anbaugebiet ist, wird deutlich, wenn man sich einige Rieden genauer ansieht.

So entstand die Idee zu diesem Artikel. Fünf markante Lagen sollten als Pars pro toto dienen. Der Setzberg in Spitz, sozusagen der Torwächter am Eingang in den kühlen Spitzer Graben. Dann, ebenfalls am Nordufer, im mittleren Abschnitt der Wachau, die Achleiten in Weißenkirchen, und – natürlich – der Loibenberg im etwas wärmeren Osten, wo sich das Donautal öffnet und der wärmende pannonische Einfluss spürbar wird. Gerne vergessen werden bei Aufzählungen der wichtigsten Wachauer Terroirs die Weinberge am Südufer der Donau, wie der Süßenberg in Mauternbach, sozusagen schräg vis-à-vis vom Loibenberg, oder der Steiger in Rossatz. Die Auswahl dieser fünf Rieden kam keineswegs zufällig zustande. Es handelt sich nicht um die flächenmäßig größten Lagen, sondern um jene fünf Lagen in den wichtigsten Unterzonen des Weinbaugebiets, von denen jedes Jahr die meisten unterschiedlichen Weine mit Riedenbezeichnung in Verkehr gebracht werden. Die Vielfalt der Rieslinge und Grünen Veltliner aus der jeweiligen Riede, ein Mosaik aus den unterschiedlichen Jahrgängen, Qualitätsstufen und Handschriften

der Winzer, zeigt letztlich sehr deutlich den Lagencharakter.

## Lagentour à la Domäne Wachau

Eine alternative Herangehensweise, um die Terroirunterschiede der Wachau zu ergründen, ist sich zu einer Verkostung der Lagenweine nach Dürnstein zur Domäne Wachau zu begeben. Kellermeister Heinz Frischengruber und Geschäftsführer Roman Horvath haben eine Stilistik entwickelt, die möglichst wenig vom Jahrgangs- und Riedencharakter ablenkt, bei der Frucht und mineralischer Ausdruck gleichberechtigt im Vordergrund stehen. Kein anderer Betrieb bildet auf vergleichbare Weise alle Teile der Wachau mit Einzellagenweinen ab. Elf Grüne Veltliner (Federspiel oder Smaragd) aus elf verschiedenen Einzellagen und acht Lagen-Rieslinge, dazu einige Raritäten wie ein Gemischter Satz vom Vorderseiber oder ein Roter Traminer vom Setzberg. Roman Horvath ist also prädestiniert, um die Terroirunterschiede zu erklären. »Die Rieden in Spitz beziehungsweise im Spitzer Graben sind einerseits wirklich kühl und später reif und damit die Weine oft auch



**Die Domäne Wachau liefert mit ihren rund 20 Lagenweinen den perfekten Überblick**

straffer. Andererseits tun die Winzer dort seit jeher alles dafür, hinsichtlich Reife nicht gegenüber dem Osten abzufallen, tendieren darum teilweise zu einer noch späteren Lese inklusive der Herausarbeitung der positiven Botrytis. Gleichzeitig gibt es aktuell auch eine andere Strömung in Richtung des ursprünglichen, kühlen Stils im Spitzer Graben. Das sorgt für viel Dynamik. Die Achleiten in Weissenkirchen hingegen verkörpert für mich das in sich Ruhende, Ausbalancierte. Prägend ist der sehr starke Windzug in diesem Flussabschnitt, die Lage ist steil und liegt quasi frontal sehr nah an der Donau, an dieser Stelle ist kein Dorf zwischen Donau und Weinbergen. Dazu kommt der klassische Urgesteinsboden mit Gföhler Gneis und Paragneis. »Wir als Domäne Wachau haben gute Flächen an der Achleiten, können somit sehr streng selektieren. Loibenberg ist wieder ganz anders. Relativ weit vom Fluss entfernt. Eine sehr große Lage, sehr variabel bezüglich Mikroklima und Boden. Mit markanten, festen Weinen, wenn die Parzelle weit oben gelegen ist, weiter im Osten wärmer, auch mit mehr Löss im Spiel. Insgesamt sind die Weine vom Loibenberg im Durchschnitt etwas kräftiger als aus dem Kellerberg.« Horvath und Frischengruber haben erst im Vorjahr mit dem Jahrgang 2015 die Lagen-Range um zwei Weine aus Rossatz erweitert, was zeigt, dass auch die Verantwortlichen der Domäne Wachau vom teilweise noch schlummernden Potenzial am Südufer überzeugt sind.

### Ried Steiger

Frischengrubers Bruder Georg leitet das Weingut der Familie in Rossatz und gehört zu den aufstrebenden Betrieben am Süd-

ufer. Die Rolle des Leitbetriebs hat dort seit einigen Jahren Heinz Sigl übernommen. Zwei Einzellagen, die immer stärker ins Rampenlicht rücken, sind Kirnberg und Steiger. »Steiger ist immer der Wein, der als erster voll da ist im Winter. Die Riede bringt eine gleichmäßige, zuverlässige Reife und die Trauben bleiben lange gesund«, erklärt Sigl, der 1,2 der insgesamt 16,6 Hektar großen Lage bewirtschaftet. Ein Plateau, hinter dem das Gelände in zwei Stufen zum Donauufer abfällt. Meterdicke Ablagerungen von Urgesteinsverwitterungsmaterial machen die Riede Steiger zu einer klassischen Hangfußlage mit den bekannt guten Drainageeigenschaften.

### Ried Süßenberg

Einige Kilometer weiter östlich, in Mauternbach, hat sich der Süßenberg zu einem Geheimtipp entwickelt. Er schmiegt sich keilförmig an den Hang. Das Spannende ist der komplexe Bodenaufbau. Lehm, Sand, Schotterkonglomerat und Urgesteinsverwitterungsmaterial wechseln sich schichtenweise ab. Einer der Winzer, die das Potenzial des Süßenbergs erkannt haben, ist Andreas Eder aus Hundsheim bei Mautern. »Neben dem Boden sind die unterschiedlich breiten Terrassen mit verschiedener Ausrichtung typisch für die Lage, die regelmäßig die höchste Reife in Mautern bringt.« Bei der Gelegenheit räumt er gleich mit einem weiteren Vorurteil auf: »Große Teile von Mautern gehören zu den sonnenreichsten Zonen innerhalb der Wachau.« Gleiches gilt übrigens auch für Rossatz. »Die Trauben aus dem Süßenberg haben immer viel Zucker und moderate Säurewerte. Erst ganz oben am Wald nimmt die Reife ab.« Ähnlich wie der Steiger ist der Sü-

senberg eine klassische Veltliner-Lage. »Der Anteil dürfte bei 70 bis 80 Prozent liegen.«

### Ried Setzberg

Von den beiden Veltlinerhochburgen am Südufer zu einer klassischen Riesling-Lage in Spitz. Der Setzberg ist ganz sicher eine der spannendsten Rieden der Wachau. Ein Großteil der Lage ist Naturschutzgebiet mit Trockenrasen auf dem Steinfedern wachsen, untrügliches Zeichen für Kargheit im Weingarten. Der Setzberg ist eine Riede mit zwei Gesichtern, denn er ist eigentlich zweigeteilt, wie Johann Donabaum erklärt. »Der größere Teil, das dürften fast 80 Prozent der Fläche sein, liegt in Spitz, der Donau zugewandt. Hier handelt es sich um Paragneis.« Der kleinere Teil der Lage, die sich um eine Bergkuppe dreht, befindet sich im Spitzer Graben. »Hier haben wir es mit einer Mischung aus Kalksilikatgneis, Paragneis und Quarzit zu tun. Bei der Nachbarlage Offenberg handelt es sich um Marmor und Glimmerschiefer.« Mit anderen Worten: Hier prallen gravierend unterschiedliche Mikroklimata und geologische Formationen aufeinander. Ein Paradies für Terroir-Fetischisten. Sieht man sich an, welche Winzer den insgesamt gut 35 Hektar großen Setzberg bewirtschaften, dominieren abgesehen vom Spitzer-Paradewinzer Hirtzberger zwei Familiennamen: Donabaum und Gritsch. Hier ist bei mehr als einem halben Dutzend Weingütern mit diesen beiden Namen höchste Verwechslungsgefahr gege-



**Vorne der Steiger, hinten Dürnstein, dazwischen – nicht zu sehen – die Donau**

ben. Johann Donabaum vom gleichnamigen Weingut kultiviert seine Weinberge im kleineren Teil der Lage, im Spitzer Graben. »Der Charakter der Weine hier im Graben ist ganz anders als im vorderen Teil.« Tatsächlich ist die Frucht bei den Weinen aus diesem Teil der Lage deutlich dunkler und wirkt kühler.

### Ried Achleiten

Ganz anders die Weine aus der Achleiten in Weißenkirchen. Sie sind in der Regel geprägt von einer intensiven Frucht, gepaart mit Urgesteinsmineralität. Nirgendwo sonst rücken Riesling und Grüner Veltliner aromatisch näher zusammen, was auch mit dem ausgeprägten Riedencharakter zu tun hat. Oft zeigt der Riesling neben seiner typischen Steinobstfrucht auch exotische und reife, orange Zitrusnoten. Umgekehrt gesellen sich beim Grünen Veltliner zu den klassischen gelben Fruchtnoten von Apfel bis Mirabelle auch leicht Steinobstanklänge. Kaum eine Riede wird von so vielen namhaften Betrieben bewirtschaftet. Zwei davon haben über Jahrzehnte großen Anteil am Aufbau der Reputation der Achleiten: Prager und Jamek, zwei der Granden des Wachauer Weinbaus. Bei Toni Bodenstern (Weingut Prager) steht Achleiten hauptsächlich für Grünen Veltliner, Riesling spielt anders als in der benachbarten Riede Klaus eine Nebenrolle. Beim Weingut Jamek, dessen Leitung 2012 Herwig Jamek übernommen hat, ist die Gewichtung weniger deutlich. Das Weingut verfügt über 4,5 Hektar in der Achleiten. Direkt unterhalb der Prager-Parzelle, aus der dessen Grüner Veltliner Stockkultur stammt, hat Jamek neue Terrassen und Trockenmauern angelegt. Ein Generationenprojekt, wie Herwig Jamek, vorrechnet: »Wir schaffen pro Jahr, wenn alles gut geht, 140 qm Mauern.« Bei Kosten von knapp 500 Euro pro Quadratmeter eine stolze Investition. Aber eine alternativlose, soll die Wachau in ihrer heutigen Form erhalten werden. Die Winzer stellen sich ihrer Verpflichtung. Bei Jamek wird auch die Tradition beibehalten, am oberen Rand der Mauer eine Zeile Reben in die Mauern zu pflanzen. Schmunzelnd fügt er an: »Wenn es uns gelingt, dass der Rebstock anwächst, haben wir wenigstens die Unterstockbearbeitung gespart.« Das mit dem Anwachsen ist aber gar nicht so leicht, denn die Reben können anders als die regulären Reihen in den Terrassen nicht bewässert werden. Die Bewirtschaftung der Terrassen verlangt den Win-

zern viel ab. »Wir wollen es dieses Jahr auch in den Terrassen ohne Herbizid versuchen. Dafür sind zwei Mitarbeiter den gesamten Vegetationszyklus als Mähteam unterwegs.« Geologisch ändert sich der Lagencharakter mit zunehmender Höhe. Während weiter unten Verwitterungsböden vom Paragneis mit Migmatit-Amphibolit-Einschlüssen vorherrschen, stößt man in den höheren und östlichen Parzellen auf Gföhler Gneis, der die Dürnsteiner und Loibner Rieden prägt.

### Ried Loibenberg

In Loiben dominiert der majestätische Loibenberg die Szenerie. Ein Landschaftsbild,

das jeder Weinliebhaber vor Augen hat: Vorne die Donau, die in einem Bogen Unterloiben umfließt, der Ort selbst umgeben von sanft zur Donau abfallenden Weingärten, und dahinter der langgezogene und bis zu 400 Meter aufragende Loibenberg mit seinen 31 Hektar Rebfläche. Eine der vier Subrieden des Loibenberg heißt übrigens ebenfalls Süßenberg, genau wie die Riede in Mautern, hier gilt es also auf die Ortsangabe zu achten. Geologisches Ausgangsmaterial ist also Gföhler Gneis, der zum Teil stark verwittert ist und in einigen Bereichen mit eiszeitlichem, kalkhaltigem Löss bedeckt wurde. Je nach Exponiertheit und Höhe der



Der Süßenberg in Mauternbach mit verschieden ausgerichteten Terrassen bis zum Wald



Blick über die Donau in den Spitzer Graben

FOTO: GREGOR STIMAU



**Majestätisch erhebt sich der Loibenberg hinter Unterloiben**

Parzelle kann diese Auflage von einigen Zentimetern bis zu mehreren Metern betragen. Entsprechend vielfältig ist die Lage. Wer wie die Familie Knoll genügend Rebflächen im Loibenberg bewirtschaftet, kann sich diese Vielfalt zu Nutze machen. Federspiel und Smaragd, Riesling und Grüner Veltliner, zum Teil auch die legendäre Vintotheksfüllung stammt aus dieser Lage, genauso ein Teil der edelsüßen Spezialitäten von Auslese bis Trockenbeerenauslese, die für das Weingut Knoll eine nicht unbedeutende Rolle spielen. Sie werden aber generell nur mit der Herkunftsbezeichnung Loiben deklariert. »In geeigneten Jahren legen wir schon großen Wert darauf, auch die edelsüßen Spezialitäten zu ernten.« Mengenmäßig bedeutender sind aber selbstverständlich die trockenen Federspiele und Smaragde. Emmerich Knoll junior hat eine einfache Erklärung: »Diese Lage ist so variabel hinsichtlich Ausrichtung, Boden, Mikroklima, dass man in den einzelnen Weingärten Trauben unterschiedlichster Reife erntet.« Die Vielfalt zeigte sich auch bei der Verkostung von Weinen aus diesen fünf Lagen, Ende Mai in Dürnstein. Allein rund 30 Weine aus dem Loibenberg standen zur Verkostung bereit, sogar noch etwas mehr als die 25 Weine aus der Achleiten. Dabei zeigte der Loibenberg Profil, mit etwas mehr dunkler, kräutrig-ätherischer Würze und vielfach auch feinen, mürben Gerbstoffen. Von West bis Ost: Jede einzelne der zahlreichen Rieden

ist ein Mosaikstein im Gesamtbild Wachau. Und noch eines zeigte die Verkostung sehr deutlich. Mindestens ebenso prägend wie die Lage drückt sich der Jahrgangscharakter in den Weinen aus. Eine erfreuliche Erkenntnis. Vor allem die 2013er wussten durch die Bank mit viel Spannung, einer etwas dunkleren Frucht (oft Johannisbeere, Johannisbeerblätter) und Würze (grüner oder schwarzer Tee) zu überzeugen. Ähnliches gilt bei den

gereiften Jahrgängen für 2010, vielleicht mit einem Tick weniger Spannung und Präzision als 2013. Von den beiden jungen Jahrgängen deuteten die besten 2016er bereits an, dass der Jahrgang in der Spitze vielleicht noch etwas mehr Potenzial besitzt, als der sehr gute, kraftvolle 2015er. Eine weitere wichtige Erkenntnis der Verkostung lautet: Gute Wachauer profitieren deutlich von einigen Jahren Reife!

SASCHA SPEICHER



**Mauerpflege wie hier bei Jamek im Achleiten mit Blick auf Weissenkirchen**

**Ried Achleiten, Weissenkirchen**

94

**2016 Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd Stockkultur, Weingut Prager**

gelbe Frucht, Mirabelle, Anis, Fenchelsamen, dicht und extraktreich, aber mit Zug und saftiger Länge

93

**2016 Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd, Weingut Prager**

attraktive Nase, brillant, klar, reife Zitrusfrucht, junge Ananas, frische Kräuterwürze; geballt mineralisch, dichter Schmelz, steinig-griffige Mineralität

92

**2016 Grüner Veltliner Ried Achleiten Smaragd, Domäne Wachau**

duftig, frische Art, reife Zitrusfrüchte, auch Exotik, dahinter Kräuterwürze, saftig, toniger Grip, grüner Tee, perfekte Balance

**2016 Riesling Ried Achleiten Smaragd, Domäne Wachau**

dunklere Frucht, Cassisblätter, viel süßer Schmelz, engmaschig, sehr dicht, tonig-salziges Mundgefühl, kraftvoll, stabiles Gerbstoffgerüst

**2010 Riesling Ried Achleiten Smaragd, Roman Jäger**

leichte Reduktion, unerwartet wild, dunkle Würze, rauchig, feines Säurespiel, griffig, salzig, steinig mineralisch

**2006 Riesling Ried Achleiten Smaragd, Weingut Mazza**

rauchig, würzig, leicht Petrol, spielt mit BSA und Botrytis, Sauerteigbrot, hat genügend Frische für einen 2006er, komplex, sehr lang

**Ried Loibenberg, Loiben**

94

**2004 Riesling Loibenberg Smaragd, Weingut Knoll**

Elegant gereift, Weinbergspfirsich, feine ätherische Kräuterwürze, schwarzer Tee, Sommerheu, Johanniskraut; griffig, dicht, spannungsreich und fast leichtfüßig, mit saftigem Zug

93

**2015 Riesling Ried Loibenberg Smaragd, Leo Alzinger**

würziger Duft, Marille, etwas Weihrauch, Flieder; druckvoll, aber mit guter Balance, hält die Spannung, fruchtige Säure, salzig-mineralisches

Finale, auf dem gleichen Niveau wie der großartige 2013er.

**2010 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd, Tegernseerhof**

satte leicht nussig-hefige Gewürz- und Röstnoten, gegrillte Ananas; mürbe Gerbstoffe, salzig, griffig-mineralische Textur

**2015 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd, FX Pichler**

glasklar, Steinobst, reife Zitrusnoten, Kumquat, sehr dicht, sehr ölig, aber mit festem Kern, Veltliner-Würze und Urgesteinsmineralität in ganz viel Extrakt verpackt

**2015 Riesling Ried Loibenberg Smaragd, FX Pichler**

Marille, Ananas, glasklar, leicht minzige Kräuterwürze, extreme Extraktfülle, saftig, dicht, griffig mineralisch

92

**2010 Riesling Ried Loibenberg, Pichler-Krutzler**

dunkle Würze, schwarzer Tee, Lakritz, aber auch Vanille, ätherische Kräuterwürze; spielt zunächst mit Fruchtsüße, wird dann immer fester, guter Gerbstoffbiss, feines Säurespiel

91

**2015 Riesling Ried Loibenberg Federspiel, Domäne Wachau**

üppiger Marillenduft, frisch und klar, engmaschig, viel Fruchtextrakt, reife orange Zitrusfrüchte, salzig-steiniger Grip, Grüner Tee, viel Textur

**2015 Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd, FJ Gritsch Mauritiushof**

sehr würzige Nase, Kakaosplinter, Röstnoten, vollreifer Apfel; dicht, große Extraktfülle, stoffig, mit fruchtigem Schmelz, Veltliner-Würze im Finale

**Ried Setzberg, Spitz**

93

**2004 Riesling Ried Setzberg Smaragd, Franz Hirtzberger**

Wunderbar gereift, leicht ätherische Kräuterwürze und Pfirsich, kandierte Zitrusfrüchte; viel Spannung und saftige Länge, pikanter Säurebiss, in Extraktfülle verwoben

**2013 Riesling Ried Setzberg Smaragd, Weingut Johann Donabaum**

Klassisch 2013 mit kräutriger Würze, grüner Tee,

dezente Marillenfrucht; besticht am Gaumen durch Engmaschigkeit, geballten, mineralischen, steinig-salzigen Grip und einen zarten Säurebiss; auf gleichem Niveau wie der gereifte 2007er

**2016 Riesling Ried Setzberg Smaragd, Franz Hirtzberger**

Grüner Tee, feine Pfirsichfrucht, kühle, fast leicht minzige Würze; super saftig, geballte Kräuterwürze, festes Finale mit mineralischem Druck

91

**2015 Riesling Ried Setzberg Smaragd, Schneeweis**

üppige Frucht, viel Marille, sehr klar, eng, fest, Gerbstoffgrip, steinige Mineralität, positiv karg

**Ried Süssenberg, Mautern**

91

**2013 Grüner Veltliner Ried Süssenberg Federspiel, Andreas Eder**

Lakritz, grüner Tee, Himbeerblätter, etwas Cassis, saftig, sehr elegant, pikant, engmaschig, animierender, salzig-toniger Grip

**2013 Grüner Veltliner Ried Süssenberg Smaragd, Andreas Eder**

toller Duft, Johannisbeerblätter, ganz leicht BSA, kräutrige Würze, Lakritz

**Ried Steiger, Rossatz**

90

**2016 Grüner Veltliner Ried Steiger Smaragd, Josef Fischer**

Apfelsaft, dezente Kräuterwürze, auch Birne, etwas Zimt, Muskatnuss; sehr dicht, konzentriert, viel Extrakt, feine, pfeffrige Veltlinerwürze

**2015 Grüner Veltliner Ried Steiger Smaragd, Franz Hick**

glasklar, etwas Johannisbeere, Maracuja, aromatisch; viel süßer Schmelz, cremige Länge

**2016 Grüner Veltliner Ried Steiger Federspiel, Georg Frischengruber**

sehr fruchtbetonter, gelbfruchtiger Stil, Heu; griffig, salzig, extraktsüß, sehr konzentriert, zarterherbes Finale

**2016 Grüner Veltliner Ried Steiger Smaragd, Weingut Sigi**

spürbar BSA, Hefeteig, dazu reife, gelbe Frucht, Apfeltarte, bleibt würzig und brotig, am Gaumen dann aber mit Zug und tonigem Grip, braucht Zeit