

Übersicht über die wichtigsten österreichischen Rotweine

Blauburger

- **Herkunft/Verbreitung:**
1923 von der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (NÖ) gezüchtet. Kreuzung aus Blauer Portugieser x Blaufränkisch. Nur in Österreich, Verbreitung vor allem im Weinviertel, ist aber auch im Burgenland zu finden.
- **Charakteristik:**
Keine besonderen Ansprüche an Boden und Lage. Winterfrostopfindlich. Gleichmäßige hohe Erträge.

Blauburgunder

- **Synonyme:** *Pinot noir, Blauburgunder, Blauer Spätburgunder*
- **Herkunft/Verbreitung:**
Aus dem Burgund stammend, im 4. Jh. n. Chr. von den Römern kultiviert und verbreitet. Zwei Drittel des Anbaugebietes befinden sich in Niederösterreich, der Rest v.a. im Burgenland.
- **Charakteristik:**
Hohe Ansprüche an Klima, Boden und Lage. Warme fruchtbare, tiefgründige, kalkhaltige Böden, ausreichende Feuchtigkeit. Warme, windoffene und flache Hanglagen.
- **Wein:**
Rubinrot, fruchtig, an Bittermandel erinnernder Burgunderton, vollmundig, samtig. Hochwertiger Rotwein, lange lagerfähig.

Blaufränkisch

- **Synonyme:** Lemberger, Limberger, Kekfrankos
- **Herkunft/Verbreitung:**
*Herkunft unbekannt, vermutlich alte österreichische Sorte.
94 Prozent der Anbaufläche sind im Burgenland.*
- **Charakteristik:**
Mittlere Ansprüche an den Boden, unbedingt südliche, windgeschützte Hanglagen. Spätreifend. Geringe Fäulnisanfälligkeit.
- **Wein:**
Diese österreichische Spezialität liefert einen in der Jugend ungestümen, tieffruchtigen Rotwein, der durch die Lagerung samtiger und geschmeidiger wird und zusätzliche Facetten gewinnt.

Blaufränkisch - Der Prächtige – ein Portrait

Wo er herkommt, ist nicht mehr wirklich nachzuvollziehen. Einerseits würde der Name Blaufränkisch auf Franken deuten, in Deutschland ist er allerdings unter dem Namen Lemberger bekannt und kommt in Franken eigentlich nicht vor. Vermutet wird ein Ursprung in Frankreich (fränkisch) und datiert aus der Zeit Karl des Großen, der edle französische Rebsorten als „fränkisch“ und unedle aus dem Osten kommende als „hunnisch“ bezeichnete.

Gegen Ende des 10. Jahrhunderts wurde er angeblich nach Österreich gebracht, von wo aus sich die Rebsorte auch nach Deutschland und nach Ost- und Südost-Kroatien, Slowenien und Ungarn, wo sie Kekfrankos genannt wird - ausbreitete. Fest steht jedenfalls, dass Blaufränkisch - in Österreich mit einem Rebflächenanteil von 5,44 % die zweit wichtigste Rotweinrebsorte - im pannonischen Raum, im Speziellen im Burgenland, ideale Bedingungen vorfindet und hochklassige, komplexe Weine hervorbringen kann.

Er bevorzugt tiefgründige lehmige Böden, wie man sie beispielsweise im Mittelburgenland findet und ist dort einigermaßen wüchsig. Für Topqualitäten lautet das Zauberwort aber ebenso wie bei Zweigelt „Ertragsbeschränkung“. Blaufränkisch verträgt Kalk, braucht ihn aber nicht unbedingt und gedeiht am besten in warmen, südexponierten, windgeschützten Lagen. Er reift spät, wobei ihm seine Pilzresistenz entgegenkommt. Blaufränkisch schmeckt häufig ausgeprägt fruchtig nach dunklen reifen Kirschen und dunklen Beeren, dazu kommt eine fast pikant-würzige Komponente. Er hat eine sehr belebende Säure und kann vielschichtige, dichte Weine mit gutem Lagerpotenzial hervorbringen. Blaufränkisch macht sich in Barrique ausgebaut sehr gut und beeindruckt in der Flasche sowohl reinsortig als auch in Cuvées in Kombination mit heimischen, aber auch internationalen Sorten.

Blauer Portugieser

- **Synonyme:** Portugieser
- **Herkunft/Verbreitung:**
Alte österreichische Rebsorte, im 18. Jh. erstmals ausgepflanzt. Früher die meistangebaute Rotweinsorte, jetzt vom Zweigelt verdrängt. 96% der Anbaufläche sind in Niederösterreich.
- **Charakteristik:**
Geringe Ansprüche an Boden und Lage. Winterfrostopfindlich und oidiums-anfällig. Hoher regelmäßiger Ertrag.
- **Wein:**
Sollte im Allgemeinen jung getrunken werden. Speziell in der Thermenregion können in guten Jahren milde und fruchtige Rotweine mit weichem Tannin und angenehmen Veilchenduft gewonnen werden. Auch auf den Weinviertler "Rotweininseln" gedeihen traubige und harmonische Portugieser.

Blauer Wildbacher

"Schilcher" ist eine spezielle Bezeichnung eines Roséweins, der aus der Sorte Blauer Wildbacher gewonnen wird. Nur in der Steiermark darf dieser Roséwein als Schilcher bezeichnet werden.

- **Herkunft/Verbreitung:**
Alte österreichische Rebsorte, vermutlich aus keltischer Zeit. Seit dem 16. Jh. urkundlich nachgewiesen. Fast ausschließlich in der Weststeiermark, bis 600 Meter Seehöhe.
- **Charakteristik:**
Keine besondere Ansprüche an den Boden, wegen Fäulnisanfälligkeit braucht er warme, luftige Lagen. Mittlerer, unsicherer Ertrag. Spätreifend.
- **Wein:**
Zwiebelfarben bis rubin, markante, kräftige Säure. Frisch im Geschmack.

Blauer Zweigelt

- **Synonyme:** *Rotburger, Zweigeltrebe, Zweigelt*
- **Herkunft/Verbreitung:**
*Neuzüchtung der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg aus dem Jahr 1922. Kreuzung aus St. Laurent x Blaufränkisch.
Österreichs wichtigste Rotweinsorte.
Anbau konzentriert sich auf das Burgenland und Niederösterreich.*

▪ **Charakteristik:**

Genügsam hinsichtlich des Bodens, benötigt frühe bzw. mittelfrühe Lagen. Regelmäßiger hoher Ertrag. Gute Qualität wird nur bei entsprechender Ertragsreduktion erzielt.

▪ **Wein:**

Als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägt fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird. Die Qualitäten reichen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis zu kraftvollen Lagerweinen. Die solide Zweigeltrebe vermag in allen heimischen Rotweingegenden gute Resultate zu erzielen und gilt daher zu Recht als die österreichische Rotweinhoffnung.

Zweigelt - Der charmante Verführer – ein Portrait

Zweigelt ist, trotz seiner relativen Jugend, quasi ein urösterreichischer Klassiker. Er wurde 1922 von Dr. Fritz Zweigelt aus Sankt Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Seine ursprüngliche Bezeichnung Rotburger sollte auf den Ort seiner Entstehung, Klosterneuburg, verweisen, setzte sich aber nie durch. Stattdessen wählte man den Namen jenes Mannes, der maßgeblich an der Entwicklung beteiligt war. Heute ist Zweigelt mit fast neun Prozent Anteil an der Gesamtrebfläche die am weitesten verbreitete rote Rebsorte in Österreich. Er ist relativ robust bei Trockenheit, Frost und Krankheiten, verträgt jedoch Kalk nicht besonders, aber stellt insgesamt nur wenig Ansprüche an den Boden. Auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden in frühen oder mittelfrühen Lagen bringt er verlässliche hohe Erträge. Um wirklich hohe Qualitäten mit gutem Lagerpotenzial zu bringen, muss er allerdings rigoros im Ertrag beschränkt werden. In Verkostungen überzeugt Zweigelt mit seinem charmanten Gerbstoff und ist körperreich mit mäßig kräftiger Säurestruktur in der Jugend, die sich mit zunehmender Lagerdauer abrundet und samtige, weichere Weine ergibt. Er hat eine dunkle, oft typisch lila Farbe mit hoher Dichte, einen fruchtig-würzigen Duft und schmeckt intensiv nach Kirschen und Beeren. Mit seiner fruchtigen Individualität und seinem Charme ist er ein beliebter Speisenbegleiter. Zweigelt ist sowohl für den Barrique-Ausbau, wie auch für den klassischen Ausbau im großen Holzfass oder Stahltank geeignet, wird aber auch solo gefüllt oder als Cuvéepartner verwendet.

Zweigelt findet sich in so gut wie allen Weinbaugebieten des Landes, im Weinviertel zählt er zu den am meisten ausgepflanzten Reben. Im Ausland konnte er sich bis auf wenige kleine Flächen nicht durchsetzen.

Cabernet Franc

- **Herkunft/Verbreitung:**
*Stammt aus Frankreich, urkundlich 1635 erstmals erwähnt. Seit 1986 in Österreich als Qualitätswein zugelassen.
In Österreich sehr selektiv und in geringer Stückzahl ausgepflanzt.*
- **Charakteristik:**
Geringe Ansprüche an den Boden. Am besten jedoch auf fruchtbaren Lehmböden. Benötigt sehr gute Lagen mit starker Sonneneinstrahlung. Frostbeständig.
- **Wein:**
Granatrot, sehr dunkel. Ähneln dem Cabernet Sauvignon, ist jedoch von geringerer Säure und weniger Tannin.

Cabernet Sauvignon

- **Herkunft/Verbreitung:**
Höchstwahrscheinlich aus Frankreich stammend (natürliche Kreuzung von Cabernet Franc x Sauvignon Blanc); urkundlich erstmals 1635 im Bordeaux erwähnt. In Österreich seit 1986 als Qualitätsweinsorte zugelassen.
- **Charakteristik:**
Geringe Ansprüche an den Boden. Am besten jedoch auf fruchtbaren Lehmböden. Benötigt sehr gute Lagen mit starker Sonneneinstrahlung.

- **Wein:**
Granatrot bis tiefdunkelrot. Typisches Bukett von schwarzen Johannisbeeren. Hoher Gerbstoffgehalt. Mit zunehmender Flaschenlagerung samtig und harmonisch.

Merlot

- **Herkunft/Verbreitung:**
Herkunft ungewiss; im Bordeaux jedoch schon im 18. Jh. erwähnt. Sehr anpassungsfähige Rebsorte, die auch gut in die österreichischen Klima- und Bodenbedingungen passt. In Österreich seit 1986 als Qualitätsrebsorte zugelassen.
- **Charakteristik:**
Diese Rebsorte bringt klein- und lockerbeerige Trauben. Bei nicht ausreichender Reife entstehen Weine mit eher grasig-grün-würzigen Noten im Bukett, während im ausgereiften Zustand saftige Beerenaromen und geschmeidige Tanninen kennzeichnend sind.
- **Wein:**
Rubinrot. Grasiges Bukett, weich, wird häufig mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon verschnitten.

Roesler

- **Herkunft/Verbreitung:**
Die Neuzüchtung der Weinbauschule Klosterneuburg
- **Charakteristik:**
Stellt eher geringe Ansprüche an Böden und Lagen, ist frostfest, widerstandsfähig und wenig anfällig für Krankheiten, daher als "umweltschonend" im Pflanzenschutz zu bezeichnen.

- **Wein:**
Die großen, kleinbeerigen Trauben reifen mittelfrüh und bringen samtig-extraktreiche, gerbstoffbetonte, nachhaltige Rotweine mit Dichte und Kraft hervor. Charakteristisch sind die relativ hohe Farbausbeute mit violetten Tönen und die intensiv fruchtigen Waldbeeraromen.

Syrah

- **Synonyme:** Shiraz
- **Herkunft/Verbreitung:**
Ursprünglich aus alten französischen Sorten entstanden, hat Syrah in den letzten Jahren einen Siegeszug durch die Weinwelt – speziell die Neue Welt – angetreten.
- **Charakteristik:**
In Österreich unterscheidet sich die Sorte von ihrer New-World-Ausprägung durch mehr Fruchteleganz und dezentere Aromen, zeigt schöne Beerenfrucht und angenehme, dennoch markante Tanninstruktur.
- **Wein:**
Meist tiefe, gut gedeckte Farbe, je reifer, desto neutraler im Duft, im klassischen Fall Kräuterwürze mit etwas Eukalyptus, tabakig-rauchig-würzig, teilweise auch Zedernholz und Schotentöne.

St. Laurent

- **Herkunft/Verbreitung:**
Ursprung in Frankreich. Vor allem in Niederösterreich (2/3) und im Burgenland (1/3). Anbau in Österreich rückläufig.

- **Charakteristik:**
Liebt leichte und kalkhaltige Böden, ansonsten eher anspruchslos. Gedeiht v.a. auf frühen und mittelfrühen Lagen. Empfindlich gegen Spätfröste. Unsicher im Ertrag.
- **Wein:**
Kräftige, dunkelrote Farbe, Bukett von frischen Weichseln, herb, gerbstoffhaltig, extraktreich.

Die Weinbereitung

Der Kellermeister hat vielfältige Aufgaben zu erledigen, bis der in Flaschen gefüllte Wein seinen Weg zum Kunden nehmen kann.

Die Weinbereitung im Keller

Wein ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird, heißt es im deutschen Weingesetz. Dahinter stehen vielfältige Aufgaben des Kellermeisters, bis der in Flaschen gefüllte Wein seinen Weg zum Kunden nehmen kann.

Maischen und Keltern

Die Arbeit beginnt nach der Lese mit dem Entladen der Traubenbütten an der Kelterstation. Bei der Weißweinbereitung werden die Trauben nach der Lese sofort schonend gepresst (Ganztraubenpressung) oder entrappt (von Stielen und Stängeln befreit), gemaischt und entweder sofort oder nach kurzen Maischestandzeiten gepresst. Die Maische ist der Fruchtbrei, der durch das Zerquetschen bzw. Mahlen der Trauben entsteht.

Bei der Rotweinbereitung sind im Wesentlichen zwei Verfahren üblich: Maischegärung, dabei lässt man die Maische solange gären, bis ausreichend Farb- und Gerbstoffe gelöst sind und lässt den abgepressten roten Most dann endgültig vergären. Thermische Maischebehandlung, dabei wird die Maische kurze Zeit erwärmt bzw. erhitzt, um die Farbstoffe zu lösen. Nach Abkühlung der Maische erfolgt die Kelterung und Vergärung des so gewonnenen roten Mostes. Viele Winzer arbeiten heute auch mit einer Kombination beider Verfahren bei der Rotweingewinnung. Wird die Maische aus roten Trauben sofort abgepresst, ist das Ergebnis Roséwein oder der Weißherbst.

Mostbehandlung und Anreicherung

Nach Vorklären des Mostes auf natürliche Art durch Absetzenlassen, mit Hilfe eines Separators (durch Zentrifugation) oder eines speziellen Filters, empfiehlt es sich, schon vor der Gärung bestimmte kellertechnische Behandlungen durchzuführen.

Es wirkt schonender, wenn man zur Entfernung eventuell vorhandener störender Inhaltsstoffe bestimmte Methoden anwendet (zum Beispiel Bentonitbehandlung zur Vermeidung von Eiweißtrübungen). In Weinjahrgängen mit zu hohen Säurewerten dürfen die Winzer Moste oder Wein mittels kohlesaurem Kalk behandeln und entsäuern. Die natürlich vorhandenen Hefen im Most genügen oft nicht, um eine spontane Gärung herbeizuführen. Deshalb verlässt man sich heute zunehmend auf den Einsatz von speziellen Reinzuchthefen, die die Gärung in Gang bringen. Bei Tafel- und Qualitätsweinen b. A. ist eine Zuckering des Mostes zulässig. Auch in Frankreich und in anderen großen Weinbauländern bedient man sich dieser Methode der Anreicherung oder Chaptalisation, um eine höhere Alkoholausbeute durch Zugabe von Zucker zu erreichen.

Das EU-Recht erlaubt hierzu die Zugabe von Saccharose oder die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder die Zugabe von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) bei Tafelwein die teilweise Konzentrierung durch Kälte.

Dabei müssen bestimmte analytische Grenzwerte berücksichtigt werden. Der Höhe des Zusatzes und den damit verbundenen Alkoholvolumenänderungen sind strenge Grenzen gesetzt. Das deutsche Weingesetz schränkt die EU-rechtlichen Möglichkeiten im Gegensatz zu anderen Anbauländern drastisch ein: die Anreicherung ist bei Qualitätsweinen mit Prädikat ausnahmslos verboten.

Die Gärung

Bei einfachen bis mittleren Qualitäten ist die alkoholische Gärung bei Temperaturen 14 - 20 Grad Celsius und unter Bildung von Alkohol und Kohlensäure innerhalb von acht bis zehn Tagen beendet. Bei hochwertigen Mosten mit hoher Zuckerkonzentration kann die Gärung sogar Monate dauern (zum Beispiel bei Trockenbeerenauslesen). Der Gärungsverlauf wird oft durch Kühlung oder Erwärmung gesteuert. Auch mit Hilfe von Edelstahl-Druckbehältern kann eine gezügelte Gärführung erreicht werden. Damit ist es beispielsweise möglich, einen Wein nicht ganz durchgären zu lassen, sondern eine bestimmte Menge Fruchtzucker als Restzucker zu erhalten.

Das hefetrübe, noch gärende Produkt bezeichnet man auch als Federweißer, Bitzler, Rauscher oder Sauser. Nach Beendigung der Gärung nennt man es Jungwein.

Der Ausbau von Wein

Nach Beendigung der Gärung wird der Hefetrub, der sich am Fass- oder Tankboden abgesetzt hat, vom Jungwein getrennt. Man nennt diesen Vorgang Abstich. Danach wird der Wein häufig geschwefelt, um Aldehyde, die den Weingeschmack beeinflussen könnten, zu binden und um den Wein vor Oxydation zu schützen. Vor allem bei Rotwein wird oft Wert auf den biologischen Säureabbau gelegt, bei dem unter Mitwirkung von Milchsäurebakterien die Apfelsäure im Wein reduziert wird (biologischer Säureabbau bzw. malolaktische Gärung).

Der zweite Abstich erfolgt meist in Verbindung mit einer Schönung. Hierbei werden dem Wein Schönungsmittel zugesetzt, die feinste Trubteilchen binden und beim Abstich entfernt werden.

Die Restsüße eines Weines lässt sich durch Gärungsunterbrechung oder Zugabe von unvergorenem Traubenmost kurz vor der Abfüllung erreichen. Bei sehr hohen Qualitäten wie Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eiswein kommt es sehr häufig vor, dass der Zucker nicht vollständig vergärt und so auf natürliche Weise Restzucker im Wein erhalten bleibt.

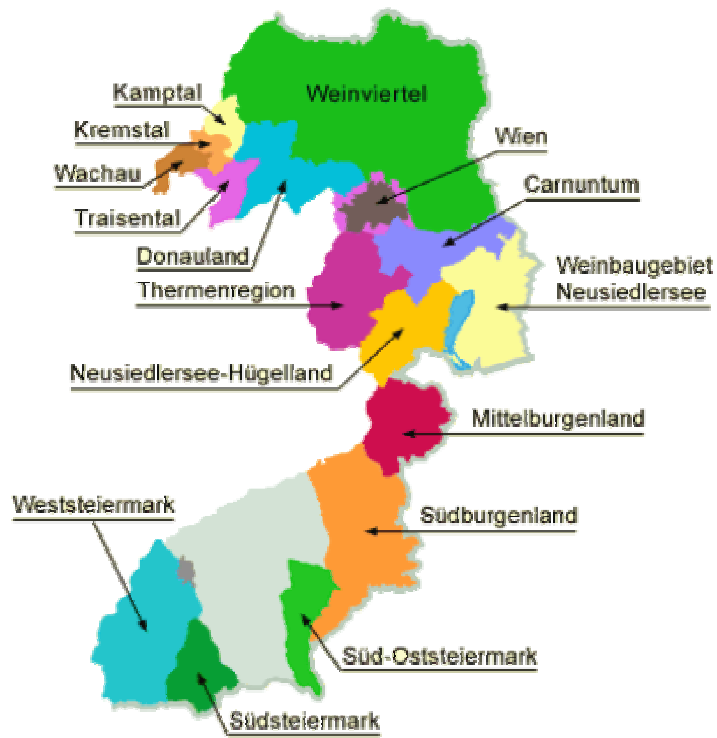
Reife und Abfüllung

Die Zeit der Lagerung eines Weines im Fass und nach der Abfüllung in der Flasche, also die Zeit der Reife, kann die Weinqualität und den Geschmack entscheidend beeinflussen. Unter dem Gesichtspunkt, dass Verbraucher heute vornehmlich junge und frische Weine bevorzugen, werden Weißweine oft nach kurzer Lagerung abgefüllt und auf den Markt gebracht. Hochwertige Spitzenweine werden hingegen erst nach deutlich längerer Lagerzeit in Flaschen gefüllt.

Bei Rotweinen und auch bei weißen Burgundersorten ist die Lagerung in kleinen, ungebrauchten Eichenholzfässern (Barrique) in den letzten Jahren zunehmend populär geworden.

Die Flaschenfüllung erfolgt heute je nach Betriebsgröße mit halb- oder vollautomatischen Abfüllanlagen unterschiedlicher Größe und Kapazitätsleistung. Die Flaschen werden bei diesem Vorgang sterilisiert, um Verunreinigungen völlig auszuschließen und nach der Füllung sofort mit Korken oder Schraubverschlüssen abgeschlossen. Da der Wein danach einige Wochen zur Ruhe kommen sollte, lagern die Flaschen in temperierten Lagerräumen, bevor sie in den Versand gehen. Die Ausstattung durch Etikett und Kapsel wird je nach Betriebsstruktur direkt nach der Abfüllung oder später nach Bedarf vorgenommen.

Die wichtigsten Rotweinanbauggebiete in Österreich



Weststeiermark - Heimat des Schilchers

Gneis- und Schieferböden dominieren auf den 430 Hektar Rebflächen. Neben der Hauptsorte Blauer Wildbacher, die ausschließlich in der Steiermark angebaut werden darf, gibt es Welschriesling, Weißburgunder und Zweigelt.

Das am weitesten von der Bundeshauptstadt entfernte Weinbaugebiet Österreichs ist auch das eigenwilligste. Denn von idyllischen Hügeln in unberührter Natur, umgeben von vitaler bäuerlicher Kultur, kommt fast ausschließlich ein Wein: „Schilcher“. Es ist dies ein zwiebelschalen- bis lachsfarbener Rosé aus dem Blauen Wildbacher. Eine Eigenheit ist die extreme Säure, wegen der man sich erst auf den zweiten Schluck in ihn verliebt. Dann dafür umso heftiger. In Graz und Wien erlebte der ehemalige Bauerntrocken eine beachtliche Karriere zum Kultwein. Die Säure hat man heute dank modernster Keller- und Weingartentechnik im Griff und entlockt dem einstmaligen Rohling ungeahnte geschmackliche Feinheiten. Ligist, Stainz, Deutschlandsberg, Schwanberg, Eibiswald, Groß St. Florian und Wies gehören zu den bekanntesten Weinbauorten. Entlang der Schilcher-Weinstraße findet man immer mehr Winzer, die mit geringem Ertrag und sorgfältiger Vinifikation die Nuancen beim Schilcher noch weiter herausarbeiten. Ergänzung im Schilcher-Spektrum bringen Frizzante, Sekt sowie tannin- und säurebetonte Rotweine. Ein Querschnitt lässt sich in der Vinothek Schilcherstöckl in Rassach bei Stainz verkosten. Mit der 1988 kreierten Schutzmarke "Weißes Pferd" wird der klassische weststeirische Schilcher geschützt, womit man einer durch die Beliebtheit denkbaren Inflation entgegentreten will.

Neusiedlersee - kraftvolle Weine vom sonnigen Seeufer

8.310 Hektar auf Löss, Lehm, Schwarzerde, Schotter und Sand sind bepflanzt. Rote Sorten sind vorherrschend, vor allem der Zweigelt vor dem Blaufränkisch. Weißburgunder und Welschriesling dominieren den Weißweinsektor. Diese Sorten, gepaart mit dem aromatischen Bouvier, Muskat Ottonel oder Traminer, finden sich in den besten Trockenbeerenauslesen wieder.

Fährt man von Wien nach Südosten, macht sich ein landschaftlicher Stimmungswandel in Richtung ungarische Puszta bemerkbar. Das Ostufer des Neusiedlersees, der Heideboden, bringt wegen des heißen, trockenen Klimas und der durchlässigen Böden hervorragende Voraussetzungen für hochwertige, kraftvolle Weiß- und Rotweine mit sich. Den Heideboden begrenzt im Norden die etwas höhergelegene Parndorfer Platte. Auf deren Südhängen gedeihen durch den etwas höheren Lehmanteil des Bodens außergewöhnlich dichte, komplexe Rotweine. Der Seewinkel mit seinen Sandböden und vielen kleinen Seen und Lacken weist ein Mikroklima auf, das die Edelfäule begünstigt und so Süßweine von Weltklasse ermöglicht. Eine Garde junger Winzer (in Orten wie z.B. Gols, Illmitz, Mönchhof, Frauenkirchen) schickt sich an, das außergewöhnliche Qualitätspotenzial dieses Gebietes erfolgreich umzusetzen und steuert seit einigen Jahren auf Erfolgskurs.

Weißburgunder, Chardonnay und Neuburger geraten wuchtig und mit reichlich Schmelz, gerne werden sie zu komplexen Kompositionen verbunden. Ähnlich beim Rotwein, wo die Lokalfavoriten Zweigelt und Blaufränkisch in konzentrierten Cuvées dem Cabernet oder Merlot ideale Partner sind. Kraft und explosive Frucht zeichnen diese Weine aus, oft ergänzt durch die zarte Finesse von Blauburgunder und St. Laurent.

Neusiedlersee-Hügelland - fulminante Qualität bei Weiß, Rot und Süß

Löss, Schwarzerde, Sand und Lehm sind die Böden, die auf 3.910 Hektar mit Sorten wie Welschriesling, Weißburgunder, Chardonnay, Blaufränkisch und Zweigelt bestockt sind. Zu den Spezialitäten gehören Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon. In den Hügeln westlich des Neusiedlersees gelangen inmitten lieblicher Landschaft sowohl Chardonnay und Sauvignon Blanc als auch Weißburgunder zu absoluter Spitze. Außerdem besitzt die Region mit den steinigen Hängen rund um St. Margarethen erstklassige Rotweinlagen, und dann wären da noch die exzellenten Süßweingebiete entlang des Seeufers. Das inspiriert natürlich zum Universalismus, weshalb die Winzer aus dem Hügelland nicht selten zu den besten Rotwein- und auch Süßwein-Winzern des Landes zählen – und zum Drüberstreuen noch großartige Weißweine keltern.

Die namhaften Weinorte reihen sich wie Perlen an einer Kette: Breitenbrunn, Purbach, Oggau, St. Margarethen, Donnerskirchen, Rust, Schützen, die Seefestspielgemeinde Mörbisch sowie die Landeshauptstadt Eisenstadt mit ihrem prächtigen Schloss, der idyllischen Altstadt und der aufstrebenden Nachbargemeinde Großhöflein. Eine Sonderstellung nimmt zweifellos die historische Freistadt Rust ein. Mit der Vereinigung "Cercle Ruster Ausbruch" pflegt eine Gruppe von Winzern diesen markanten edelsüßen Weintypus. Hier befindet sich auch die Weinakademie Österreich, bekannt für ihre profunden Lehrprogramme, die erste deutschsprachige Ausbildungsstätte dieser Art.

Mittelburgenland - rassige Rotweine, Blaufränkisch mit viel Charakter

1.880 Hektar Rebfläche sind bevorzugt mit Blaufränkisch bepflanzt. Bedeutung haben außerdem Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Gegend südlich des Neusiedlersees zeigt sich hügelig und gut bewaldet. Horitschon, Deutschkreutz, Neckenmarkt und Lutzmannsburg sind die bekanntesten Orte des Mittelburgenlandes. Tiefgründige, schwere Sand- und Lehmböden mit gutem Wasserspeichervermögen bilden das Fundament für charaktervolle, tanninbetonte Rotweine. Einige der besten Weinbauern profitieren zudem von alten Weingärten – zum Teil bis zu 80 Jahre alt – die nur mehr wenig Ertrag liefern, aber das in Spitzenqualität.

Der Beiname "Blaufränkisch-Land" weist bereits darauf hin, welche Rebsorte auf der größten Rotweininsel Österreichs das Sagen hat. Mit kräftiger Struktur, feiner Säure und unvergleichlicher Persönlichkeit ist der Blaufränkisch die Basis für tief fruchtige Rotweine. Kongeniale Partner auch für moderne Cuvées sind der charmante, samtige Zweigelt, aber auch Cabernet Sauvignon und Merlot, die – ebenso wie die "einheimischen" Reben – hier ideale Bedingungen vorfinden. Die besten Weine des Jahrgangs werden meist in Barriques ausgebaut und haben den neuen Stil beim österreichischen Rotwein mitgeprägt.

Südburgenland - idyllische Landschaft, ausdrucksstarke Rotweine

Nur 450 Hektar sind mit Reben bestockt. Blaufränkisch, Zweigelt, Welschriesling sowie Weißburgunder stehen meist auf schweren, eisenhaltigen Lehmböden.

Das kleinste Weinbaugebiet des Burgenlandes nennt sich selbst zutreffend "Weinidylle". Anfang des Jahrhunderts waren die Winzer hier unter ungarischer Krone Weinhauer; heute pflegen sie österreichische Reben in einem milden, pannonischen Klima mit intensiver, aber nicht zu heißer Sonnenbestrahlung. Vor allem beim Rotwein werden Pionierleistungen erbracht, denn der Blaufränkisch wächst in teilweise uralten Weingärten auf stark eisenhaltigem Grund, was ihm eine spezielle Würze und Ausdruckskraft verleiht. Seine verblüffende Kraft lässt für die Zukunft jedenfalls noch Großes erwarten. Eine andere Spezialität ist der "Uhudler", ein einfacher herber Rosé aus fast verschwundenen Direktträger-Reben, der besonders im verträumten Weindörfchen Heiligenbrunn mit seiner male- rischen Kellergasse eine Touristen-Attraktion darstellt.

Die Weingärten des Gebiets liegen in einer romantischen Hügelland- schaft um den Eisenberg und um Deutsch-Schützen und Rechnitz. Das reizende Weinmuseum in Moschendorf ist einen Abstecher wert, ebenso die Vinothek nebenan. Hier werden die in einer verdeckten Probe aus- gewählten besten Weine des Gebietes ständig zur Verkostung und zum Verkauf präsentiert; sie sind Zeugnis der bemerkenswerten Aufbruch- stimmung.

Carnuntum - historische Stätten, neue Power-Weine

Sand, Lehm, Schotter und Löss sind die vorherrschenden Böden auf den 890 Hektar. Vor allem die Rotweinsorten, Zweigelt und Blaufränkisch haben wesentlichen Anteil an den jüngsten Erfolgen des dynamischen Gebietes. Die Hauptsorte ist aber immer noch der Grüne Veltliner.

Der Name des Gebiets erinnert an einen römischen Hauptstützpunkt an der pannonischen Donaugrenze. Moderne Weinbauzentren sind die Orte um Prellenkirchen sowie die Region um Göttlesbrunn und Höflein.

Die Kellergasse von Prellenkirchen, ein Weinbaumuseum und ein Weinlehrpfad spannen anschaulich den Bogen zwischen Tradition und Gegenwart. Lange Zeit im Schatten der bekannteren Weinbaugebiete gelegen, wurde Carnuntum vom Geheimtipp zum strahlenden Star. Verantwortlich dafür sind die kräftigen Böden, der Einfluss des Neusiedlersees sowie die kühlen Winde von den Donauauen – und vor allem die jungen Winzer der Region, die das Potenzial zu nutzen wussten. Die heiß begehrten Weine haben Saft und Kraft, wie zum Beispiel muskulöse Grüne Veltliner und Burgundersorten. Die Eintrittskarte in den Wein-Olymp waren aber die monumentalen Rotweine mit ihrer üppigen Frucht und den reifen Tanninen: explosiver Zweigelt, dunkel-fruchtiger Blaufränkisch und fülliger Cabernet. Das neue Rotwein-Eldorado findet sich an den sonnenreichen Südhängen des Spitzerberges südlich von Hainburg und rund um Göttlesbrunn.

Thermenregion - Weine mit Geschichte, Weine mit Zukunft

2.330 Hektar auf steinigen und kargen, teilweise auch schweren, lehmigen Böden sind bestockt. Das Klima ist pannonisch, mit trockenen, heißen Sommern sowie kalten Wintern. Hauptsorten sind Weißburgunder, Neuburger, Zierfandler und Rotgipfler. Etwa ein Drittel der Fläche entfällt auf rote Rebsorten. Die alten Sorten Zierfandler und Rotgipfler werden auch oft als hochwertige Prädikatsweine ausgebaut.

Die Thermalbäder der Antike gaben dem Gebiet südlich von Wien seinen Namen, der Volksmund verharrt bei "Südbahn" und vor allem die Wiener Gäste genießen den exzellenten "Südbahner" in den Buschenschanken von Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Sooß, Guntramsdorf, Tattendorf und Perchtoldsdorf weiterhin eifrig. Immerhin gilt hier seit dem 13. Jahrhundert das Recht des "Leutgebens" oder Weinausschenkens. Gumpoldskirchen, wegen seiner unterschiedlichen Bodenformationen und der geografischen Lage oft mit der Côte d'Or verglichen, ist für seine exzellenten Weine seit Jahrhunderten bekannt. Speziell aus den einheimischen Sorten Zierfandler und Rotgipfler gelingen Klassiker mit edlen Aromen, nerviger Säure und enormem Alterungspotenzial.

Ebenbürtiges Pendant sind die mächtigen Rotweine aus der Gegend um den Kurort Bad Vöslau, die schon im 19. Jahrhundert beliebt waren: Sankt Laurent, Blauburgunder, Zweigelt, und Blauer Portugieser, füllig und mit weichem Tannin. Welche Freude, dass sich hier eine innovative Winzergeneration nicht auf den Lorbeeren der Historie ausruht, sondern die Qualität auf die Spitze treibt.