

**PROFILE**  
Interview Cyril Kocher:  
Kult & Neues im Elsass

**PAIRING**  
Die besten Weine zur  
chinesischen Küche

**PERLAGE**  
Deutschlands  
pulsierende Sekt-Spitze

**PRAXIS**  
Nachschub für die  
alternative Begleitung

# sommelier meiningers

Österreich  
Burgenland  
Blick in die Zukunft  
Steiermark  
Top-Ortsweine

## Angekommen in Gamlitz

Anna und Thomas Ferrand  
im neuen Sattlerhof

## Goldtröpfchen

Die wichtigsten Winzer und  
die größten Weine aus Piesports Spitzenlage



# DIE RÜCKKEHR DES KÖNIGS?

TEXT: SASCHA SPEICHER

Die Klimaveränderung hinterlässt auch im Burgenland ihre Spuren.  
Lange wenig beachtete Lagen gewinnen an Profil, fast vergessene Sorten  
erleben eine Renaissance.







FOTO: OWEN JAKSMA

### CSATERBERG

Die Lagen dieser Weinbauinsel haben an Profil gewonnen

03.2024 meinungers.sommelier

Die Freistadt Rust am Westufer des Neusiedlersees zählt zu den traditionsreichsten Weinorten Österreichs. Königin Maria von Ungarn erteilte 1524 den Ruster Weinbauern das Recht, ihre Weinfässer mit einem Brandeisen „R“ zu kennzeichnen. Später erlangte der Ruster Ausbruch als Süßwein Weltrenomen. Hergestellt wurde er hauptsächlich aus einer Sorte: dem Furmint. Spätestens, als nach dem ersten Weltkrieg das Burgenland zu einem Bundesland Österreichs wurde, verschwand die Sorte mehr und mehr und wurde durch den Grünen Veltliner ersetzt. Roland Velich spricht gerne von einer „Kolonialisierung des burgenländischen Weinbaus“ durch Österreich, genauer genommen Niederösterreich. Velich selbst arbeitet bewusst mit dem Grünen Veltliner und hat über die Jahre eine ganz eigene, burgenländische Stilistik entwickelt, die er gerne als den neuen pannonischen Weißwein bezeichnet. Eher mild in der Säure, aber ausgeprägt salzig und mineralisch, was in Kombination mit feinen Gerbstoffen für ein balanciertes Mundgefühl sorgt. Ein Wein, der soviel Ruhe ausstrahlt, wie der Blick über den riesigen Steppensee außerhalb der Hochsaison. Den Titel als Mister Veltliner des Burgenlands wird sich Roland Velich dennoch nicht ans Revers heften. Erstens steht er dafür viel zu sehr als großer Meister des Blaufränkisch im Rampenlicht, dem es gelingt, der Sorte in Lutzmannsburg eine seidige und füllige Anmutung bei straffer, tiefer Struktur zu verleihen. Zweitens kann Leo Sommer Junior berechtigt Ansprüche auf diesen inoffiziellen Titel anmelden: Zehn seiner 30 Hektar Weinberge sind mit Grünem Veltliner bepflanzt, darunter auch die Lage Himmelreich, hoch über Donnerskirchen gelegen. Hier wurzeln die Reben direkt im Glimmerschiefer, denn die Bodenaufgabe ist minimal. „Die Lage profitiert von der Höhe und dem frühen Schatten. Doch extrem niederschlagsarme Jahre können uns auf diesem kargen Boden Probleme bereiten.“ Darum sieht er in der Ried Halser an der Grenze zu Purbach ein fast noch größeres Potenzial: „Sie ist nicht ganz so steil, auf drei Seiten von Wald umgeben, geologisch eine Mischung aus Kalkmergel, Muschelkalk mit etwas Glimmerschiefer, was für eine

gute Wasserspeicherkapazität sorgt. Außerdem liegt der Halser fast noch früher im Schatten als das Himmelreich.“ Neben dem Grünen Veltliner füllt Sommer auch einen Blaufränkisch von 50-jährigen Reben aus dieser Lage ab. Beim Grünen Veltliner tüftelt auch er an der idealen Dosis Gerbstoff, die er über Maischekontaktzeit in den Wein bringt, um in Kombination mit der typischen Leithaberg-Mineralität ein frisches Mundgefühl zu erzeugen. Beide Winzer beweisen: Ein großer Grüner Veltliner aus dem Burgenland hat so gut wie gar nichts mit einem Wachauer oder Kamptaler gemein.

### *Blaufränkisch als Fels in der Brandung*

Spricht man über die Trümpfe des Burgenlands im Zuge der Klimaveränderung, ist der Blaufränkisch der vielleicht größte Trümpf. Er kommt mit heißen wie mit kühleren Temperaturen klar, reift spät und hält hervorragend die Säure, was den Winzern die wohl niedrigsten pH-Werte aller Weltklasse-Rotweine beschert. Ein unschätzbare Vorteil beim Ausbau der Weine. Ein weiterer Pluspunkt ist die vorhandene große Biodiversität. Wenn im Piemont die Winzer davon sprechen, Büsche und Bäume pflanzen zu wollen, um die Weinmonokultur aufzubrechen, können sich burgenländische Winzer entspannt zurücklehnen. Hier wechseln überall Reben- und Baumzeilen ab, Büsche und Wald und sorgen für ein vorteilhaftes Mikroklima in vielen Parzellen entlang des Leithagebirges. Ein weiterer Trümpf sind die vielen alten Weingärten. Denn je älter die Reben, umso besser sind sie gegen extreme Wettersituationen gewappnet. Es scheint, als hätten die Reben die Informationen vergangener Jahre in ihrer DNA abgespeichert. Ein Winzer hat die Suche nach Parzellen mit alten Reben zu seiner Passion gemacht. Die Rede ist von Hannes Schuster. „Gerade in Sankt Margarethen und Oslip gibt es viele gute alte Anlagen, die unbedingt erhalten werden sollten, sowohl Parzellen mit weißen Sorten wie mit Blaufränkisch.“ Beide Orte südlich von Schützen am Gebirge trennt das Ruster Hügelland vom See, was für größere Temperaturamplituden





sorgt. Dazu kommen die sehr kalkreichen Böden von Sankt Margarethen. „Der Boden muss die Frische transportieren. Unsere Weißweine können mit weniger als 5 g/l Säure frisch und salzig schmecken. Kalk ist hier natürlich der Klassiker, aber Kalk und Furmint sind nicht unbedingt das perfekte Match. Auf Kalk entwickelt der Furmint fast zu viel Säure. Lagen mit einer Mischung aus Gneis und Quarz finde ich sehr spannend.“ Ganztraubenpressung, „weil sie mehr Frische und Leichtigkeit bringt“, und neutrale Holzfässer sind wichtige Elemente. Oder Mosaiksteine, wie es Hannes Schuster formuliert: „Das Gesamtbild ergibt sich dann aus vielen kleinen und großen Steinen.“ Intensiv mit Furmint befasst er sich seit 2010. In Ungarn machte er sich auf die Suche nach passendem Pflanzmaterial, um Edelreiser zu schneiden. 2016 pflanzte er den ersten Furmint, 2023 hat er weitere Parzellen mit 30- bis 50-jährigen Reben umveredelt.

### *Furmint: Schiefer ja, Kalk auch?*

Es scheint, als wollte kein namhafter Winzer diesen Zug verpassen. Und viele setzen auf das Mittel der Umveredelung. So hat Gerhard Triebaumer 2018 einen Spätbur-

gunder-Weinberg zu Furmint umveredelt, nachdem sein Bruder Herbert 2003 den letzten bestehenden Furmint Weinberg gerodet hatte. Zu der Zeit setzte niemand in Burgenland einen Cent auf diese Sorte. Mit einer einzigen Ausnahme: Michael Wenzel. Drei seiner neun Hektar Weingärten sind aktuell mit Furmint bepflanzt. Sein Vater hat Mitte der 1980er-Jahre die ersten Edelreiser im Kofferraum durch den Eisernen Vorhang gebracht und damit das Comeback des Furmint im Burgenland vorbereitet. „Unser Ziel war es damals, Süßwein aus Furmint zu produzieren. Heute steht hingegen die trockene Ausbauweise im Mittelpunkt. Warum die Sorte, die im 19. Jahrhundert extrem populär war, verschwand, lässt sich leicht nachvollziehen, wenn man Michael Wenzel zuhört: „Die Blüte ist extrem verzettelt, wodurch sich ein großes Oidium-Fenster öffnet, was speziell für Biobetriebe wie uns eine Herausforderung darstellt, denn wenn man zuviel Schwefel spritzt, steigt zusätzlich das Risiko des Verrieselns. Die Lösung ist eine kleine Dosis, aber regelmäßig während der Blüte.“ Ebenso bekannt ist die extreme Botrytis-Anfälligkeit kurz vor der Lese, aufgrund der extrem dünnen Traubenhäute. Wenzel schätzt besonders die Fähigkeit des Furmint als „Terroir

### DIE PROTAGONISTEN

1. Michael Wenzel hat die Renaissance des trockenen Furmint in Rust eingeleitet
2. Thomas und Nicole Straka zeigen das Potenzial von Rechnitz für Welschriesling und Blaufränkisch
3. Spitzenlage Prantner in Rechnitz auf Grünschiefer bis 370 Meter ü.NN
4. Augen auf den Hügel im Hintergrund: Tannenberglage auf der Rückseite des Jungenbergs in Jois
5. Mister Veltliner: Leo Sommer im Himmelreich
6. Kalkreich und ganz nah am Wald: Johannes Nehrer kennt die besten Parzellen in der Ried Hummelbühel





Translator“: „Mit ihm können wir den Boden in die Weinstilistik umsetzen. Die Südseite von Rust ist geologisch relativ homogen. Je näher zum See, desto mehr Lehm.“ Das kann im Zuge der Klimaerwärmung durchaus hilfreich sein. Denn, so Wenzel, Furmint komme sehr gut mit Hitze, aber nicht so gut mit extremer Trockenheit klar. Außerdem gibt es immer seltener echte Botrytis-Jahre in Rust. Schlecht für den legendären Ausbruch, aber gut, um trockene Furmint-Weine zu keltern. Wenzel ist zudem überzeugt von der Stockkultur als Reberziehung beim Furmint. 2015 hat er die erste Parzelle in der Top-Lage Eden auf diese Weise angelegt, 2021 gab es den ersten Ertrag und der aktuelle Jahrgang 2022 zählt trotz der jungen Reben zu den berührendsten Weißweinen des Burgenlands, voller vibrierender Spannung, würziger Frische und Mineralität. „Ich will mit den großen Weinen aus Burgund und so weiter auf Augenhöhe sein, aber mit dem Furmint als einer autochthonen Rebsorte des Burgenlands. Nicht kopieren, sondern kapieren, was es heißt, im Burgenland zu sein und das vorhandene Potenzial auszu-schöpfen.“

Der Faszination des Furmint kann sich auch ein alter Hase wie Hans Nittnaus nicht entziehen. Das Golser Weingut hat seinen Schwerpunkt Schritt für Schritt im-

mer stärker nach Jois verlagert. „Wir bewirtschaften heute noch 9 Hektar in Gols und 26 Hektar in Jois, aber das ist noch nicht jedem so richtig bewusst.“ Sein Lieblingsprojekt sind derzeit die Schieferlagen am Jungenberg bzw. Tannenberg. So heißen die Südost- und Nordwest-Seite jenes Hügels, der den Ort Jois vom See trennt. Während der Jungenberg direkt auf den See schaut, liegt der Tannenberg seeabgewandt. Im Jungenberg erzeugen die Nittnaus – inzwischen ist mit Lydia und Martin Nittnaus auch die nächste Generation aktiv – einen der größten Blaifränkisch des Burgenlands. Tannenberg steht hingegen für Furmint. „Ich wollte schon lange Furmint pflanzen und habe immer gezögert, weil die Sorte so Botrytis-anfällig ist. Doch dann habe ich von Istvan Szepsy einen kleinbeerigen und lockerbeerigen Klon bekommen. Und mit der passenden Unterlage kommt die Sorte auch mit der Trockenheit klar.“ Hans Nittnaus ist so begeistert, dass er inzwischen 0,6 Hektar Zweigelt in der Ried Lindauer auf Furmint umveredelt hat. „Damit habe ich jetzt Kalk- und Schiefer-Lagen auch beim Furmint.“ Lindauer sei ohnehin eine Kalklage, die von der Klimaveränderung sehr profitiert habe. „Die alten Joiser haben immer gesagt, dort droben ist es viel zu kalt“, lacht Nittnaus. „Ich habe keinen Zweifel:

## Weißwein-Tipps

### 95

**2021 Stockkultur Furmint, Michael Wenzel; 55,- €**

sehr rauchig, leicht wachsig, kaum Frucht, leicht hefig; knackig, aber von Extrakt gepuffert, feinsten Gerbstoff, pikante salzige Länge, feingliedrig und doch kompakt im Kern

### 94

**2022 Ried Tannenberg Furmint, Anita und Hans Nittnaus; 43,- €**

kühle, minzige Kräuterwürze, viel Wiesensalbei, rauchig, feine Zitrusfrüchte, auch Zesten; geballte Salzigkeit, griffig, ganz feine, nicht herbe Mineralität

**2021 3330 Welschriesling, Straka; 36,- €**

edle Reduktion, leicht flüchtig, Apfelschale, Heu; dicht, intensiv, Grüntee, hochflorig, leicht nussig, Fenchelsaat, der Kick ist gleich der Auftakt am Gaumen, super salzig und frisch, dazu leicht Kumquat, Orangenschale, saftige Länge

### 93

**2021 Weißer Opal Welschriesling, Stubits; 23,50 €**

helle Würze, ätherische Kräuter, leicht zestig, Pomelo, gelber Apfel, im Hintergrund schotige Anklänge; sehr salzig, pikant, viel Grip, baut sehr viel Spannung auf, feiner Säurebogen

**2021 Ried Hummelbühel Chardonnay, Nehr; 30,- €**

strahlend, offen, kandierte Zitrusfrüchte, getrocknete Wildkräuter, dezente Reduktivität; salziges Mundgefühl, feines Tannin, eine Spur Kokos, feingliedrig, staubtrocken

**2022 Ried Halser Grüner Veltliner, Sommer; 34,- €**

gelber Apfel, auch Mostapfel, etwas Leder, leichte Reduktion; fest mit dunklem Kern, Holzofenbrotrinde, baut im Finale feine Frucht und Schmelz auf, sehr balanciert

### 91

**2023 St. Margarethen Furmint, Esterházy; 16,50 €**

zeigt, dass Furmint auch auf Ortsweinstufe funktioniert: feiner Duft, sehr zestig, reife Zitrusnote; klar, präzise, saftig, pikantes Säurespiel, sehr fest und rassig





### PIRICHENBERG

Frank Schindler ist überzeugt vom grandiosen Potenzial dieses Bergs

Lagen wie Tannenberg und Lindauer sind unsere Zukunft.“ Um den Blaufränkisch macht er sich ohnehin keine Sorgen: „Der verändert sich nicht viel. Die Säurewerte bleiben gleich, er steigt auch nur langsam im Zucker. Blaufränkisch wird immer als letztes geerntet. Er ist in kühlen Jahren top und er ist in warmen Jahren top.“

### Welschriesling: Rechnitz und Csaterberg

Was im Norden der Furmint, ist im Süden der Welschriesling. Anders als beim populären Furmint, der wie Phönix aus der Asche aufstieg und allein schon aufgrund seines noch stark limitierten Angebots reißenden Absatz findet, leidet der Welschriesling unter seinem alten Image, als einfacher Zechwein, ideal geeignet als Spritzer-Wein, aka weiße Mischung oder hierzulande Weinschorle. Dabei besitzt die Sorte, die sensorisch gerne mit dem Aligoté aus Burgund verglichen wird, viele Eigenschaften, die den Welschriesling absolut zukunftstauglich machen: Sein eher würziger, niemals überfruchtiger Charakter, bei moderatem Alkohol und frischem Mundgefühl, ohne dass die Säurewerte analytisch extrem hoch wären. Vorausgesetzt, der Winzer baut den Wein handwerklich aus, am besten im

Holzfass, mit ausgedehntem Hefelager, fallweise auch mit Säureabbau und einer leichten Reduktion. Ein Problem, dessen Lösung sich jedoch anzubahnen scheint, besteht darin, dass diese Stilistik in der Qualitätsweinprüfung als untypisch abgelehnt wird, während jene Welschrieslinge, die für das bescheidene Image der Sorte verantwortlich sind, problemlos durchgewunken werden. Darunter leidet auch Thomas Straka aus Rechnitz. Der Ort an der Südflanke des Geschriebensteins, mit 884 Metern der höchste Berg des Burgenlands, liegt unmittelbar an der ungarischen Grenze. Die besten Lagen befinden sich zwischen dem Ort und der Grenze und reichen bis zu einer Höhe von 500 Meter. Im 17. Jahrhundert war Rechnitz nach Szopron (ehemals Ödenburg, heute Ungarn) die größte Weinbaugemeinde des Burgenlands. Damals dominierte der Furmint den Rebspiegel, ehe er mit der Reblaus verschwand und durch den Welschriesling abgelöst wurde. Auch Straka hat 2018 0,3 ha Furmint gepflanzt, in diesem Jahr will er noch einmal 0,4 ha Merlot zu Furmint unveredeln. „Das ist eigentlich ein Wahnsinn, denn im Grunde passt zu uns der Welschriesling viel besser.“ Der habe durchaus gewisse Ähnlichkeiten zum Furmint, was den Umstieg nach der Reblauskatastrophe auf den Welschries-

ling erkläre, „nur ist der Welschriesling um den Faktor 10 robuster.“ Frustrierend sei jedoch die Nachfrage: „Der Furmint ist innerhalb weniger Tage ausverkauft, am Welschriesling, in den ich wirklich viel Energie investiere, verkaufe ich das ganze Jahr.“ Sein Welschriesling Grünschiefer, benannt nach dem in Österreich nur in der DAC Eisenberg vorkommenden Gestein, kostet kaum mehr als 10 Euro und bietet ein großartiges Preis-Genussverhältnis, vielleicht der Prototyp des modernen burgenländischen Welschrieslings. Keine Frage, der Name Straka steht für „Welsch“ und dabei geht fast ein wenig unter, dass er auch beim Blaufränkisch inzwischen in der Championsleague unterwegs ist.

Auf das Duo Welschriesling und Blaufränkisch setzt auch das Weingut Stubits, das seine Weinberge am Csaterberg bewirtschaftet. Die Weinberge sind mit bis zu 425 Metern relativ hoch gelegen, sie gleichen einem Amphitheater und sind ringsum von Wald umgeben, der für Frische und abendliche Abkühlung sorgt. Eine Lage, die in den letzten Jahren deutlich an Profil gewonnen hat, heißt Kleincsater. Im oberen Teil sind besonders viel Opale zu finden, in der Mitte mehr Lehm und Grünschiefer. „Den Welschriesling bauen wir hier seit rund 15 Jahren mit der heutigen Stilistik aus und wir haben die Zeit wirklich gebraucht, um diese den Leuten näher zu bringen“, sagt Kathrin Stubits, die das Weingut gemeinsam mit ihrem Mann Rainer führt. Das Weingut selbst ist in Harmisch am Fuß des Csaterbergs zuhause. Dort reifen die Trauben noch deutlich später, als oben im Amphitheater, auf jeden Fall zu spät, um hier beispielsweise einen ausdrucksvollen Blaufränkisch zu erzeugen. Aber wer weiß, was die Klimaveränderung in einigen Dekaden bewirken wird.

### Das Zukunftsprojekt am Pirichenberg

Es ist der zweifellos spektakulärste Weinberg des Burgenlands, den Frank Schindler und das Weingut Esterházy hier oben am Pirichenberg angelegt haben. Die Lage wird vermutlich Burg Roy heißen. Bepflanzt sind 3,5 Hektar: Ganz oben, auf der extrem windigen und kargen Kuppe



Chardonnay, daneben Blaufränkisch und unterhalb Furmint und Pinot Noir. „Wir standen vor der Entscheidung, die Weinberge nach Wind oder Sonne auszurichten und haben uns für den Wind entschieden. Warum sich der gigantische Aufwand auszahlen dürfte, ist der extreme Kalkboden. Die ersten Reben wurden 2021 gepflanzt und wenn alles gut geht, werden in diesem Jahr die ersten Pinot- und Furmint-Trauben geerntet. Am Rande der Weinberge wurde ein zehn Meter breiter Streifen als Abstand zum Wald angelegt, um die Wasserkonkurrenz mit den Bäumen zu vermeiden. Um das Chlorose-Risiko zu reduzieren, wurden die Wurzeln mit einer Pilzkultur beimpft, die der Rebe hilft, Eisen aus dem Boden aufzunehmen. Für Pinot Noir und Furmint haben sich Schindler und sein Team zudem für ein besonderes Erziehungssystem Namens Palmette mit drei Armen, die man eher vom Spalierobst kennt, entschieden: gewissermaßen eine Art Gobelet am Drahtrahmen.

Direkt unterhalb des Pirichenbergs befinden sich zwei weitere Spitzenlagen, auf die sich in den letzten Jahren immer stärker die Aufmerksamkeit gerichtet hat. Verlässt man Sankt Georgen in nördlicher Richtung entlang der ansteigenden Weinberge, erreicht man die Ried Krainer, aus der Roland Velichs Top-Grüner-Veltliner stammt. Die Sorte wird zwar kommuniziert, doch im Vordergrund steht die Lage mit ihrem von Kalk, Gneis und Quarz geprägten Terroir. Im Krainer setzt die Familie Nehrer voll und ganz auf Chardonnay. Eine Grundsatzentscheidung für den Betrieb: „Für uns war es die Frage Chardonnay oder Grüner Veltliner. Am Ende haben wir uns für Chardonnay entschieden, weil er die Säure besser hält“, erklärt Johannes Nehrer. Insgesamt bauen die Nehrers inzwischen auf 6 Hektar Chardonnay an. Die zweite Leitsorte ist Blaufränkisch mit acht Hektar. Eine Geländestufe über dem Krainer befindet sich die Ried Hummelbühl, die sich in zwei Gewanne teilt. Sie umfasst insgesamt 17 Hektar, wovon aber nur knapp 7 Hektar bepflanzt sind. Das obere leicht hängige Plateau reicht von 285 bis 305 Meter. „Hier ist der Boden deutlich karger, während der untere Teil stärker aus Lehm besteht. Am Morgen ist es hier oben um ein bis zwei Grad kühler als im

Krainer.“ Johannes ist überzeugt, dass sich die Lage perfekt für Chardonnay, Pinot Noir und Blaufränkisch eignet. Für seinen Vater war Hummelbühl ein Prestigeprojekt und er pflanzte dort 1991 Merlot an, den Johannes zu Chardonnay umveredelte. Aus dem Pinot Noir erzeugt er einen exzellenten Blanc de Noirs, dessen erste Tirage gerade in den Verkauf kommt. Vielleicht der derzeit spannendste Sekt des Burgenlands. Für Blaufränkisch ist Hummelbühl eine extrem kühle Lage, entsprechend straff und sehnig ist der Charakter. Von einem Extrem ins andere: Dass Blaufränkisch sogar im heißen Gols mit seinen nach Süden exponierten Weinbergen der Klimaveränderung trotzt, beweist der Altenberg von Paul Achs. Er wird unterstützt durch seinen Sohn Johannes, der mit frischen Ideen seinen Vater inspiriert, vieles neu zu denken, was lange als gesetzt galt. Die Blaufränkisch-Toplage ist der Altenberg. Doch inzwischen ist nicht mehr der ganze Hang von oben bis unten mit Blaufränkisch bepflanzt. „Die Lage ist im Hang extrem heiß und der Boden besteht aus kalkreichem Lehm, der auch in trocken-heißen Jahren wie 2022 in 20 bis 25 cm Tiefe noch feucht bleibt. Der flache untere Teil ist deutlich kühler und auch humusreicher, nach unserer Meinung die beste Lage für Chardonnay in Gols“, erklärt Johannes Achs. Aus diesem Grund wurde der untere Teil des 1997 angelegten Blaufränkisch-Weinbergs 2017 auf Chardonnay umveredelt, 2021 gab es daraus die erste komplette Ernte von insgesamt sechs Barriques. Am südlichen Rand des Weinbergs wurden außerdem Obstbäume gepflanzt. Vater und Sohn sind überzeugt, mit der Umveredelung auch das Profil des Altenberg Blaufränkisch zusätzlich zu schärfen. Seit dem 2016er-Jahrgang wird der Wein drei statt zwei Jahre ausgebaut, er verbringt ein zusätzliches Jahr in einem 1.200-Liter-Ovalfass. Zeit, die dem Altenberg definitiv gut tut. Er zeigt in der Jugend neben seiner samtigen Textur und Waldbeerenfrucht eine zartbittere Tanninstruktur, die sich jedoch mit der Reife zu großer Eleganz weiterentwickelt. Wenn Blaufränkisch in einer der heißesten Lagen von Gols so reift, braucht sich das Burgenland auch langfristig um seine Leitsorte keine Sorgen zu machen. —

## Blaufränkisch-Tipps

**96**

**2022 Ried Jungenberg Blaufränkisch, Nittnaus; 54,- €**

Cassis und Holunder, Pinie, Schlehe; der dunkle Charakter zieht sich durch, polierte, steinige Mineralität, fest, Lakritz, feiner Schwarztee

**95**

**2018 Ried Prantner Eisenberg Reserve, Blaufränkisch, Straka; 36,- €**

fast schon gewisse Internationalität im Duft, feine erdige Würze, leicht Meerrettich, grüner Pfeffer, Lorbeer; stoffig, samtig, umarmend, aber doch mit festem Korsett und dunklem Kern, tiefe Struktur, würzige, aber auch fruchtige Länge, etwas Zedernholz

**94**

**2021 Ried Halser Blaufränkisch, Sommer; 39,- €**

Wildbeize, Wildkirsche, auch Kornelkirsche, leicht blutige Reduktion; super saftig, aus einem Guss, wunderbarer Zug, kalkig gepuffert

**2021 Ried Feuer Blaufränkisch, Nehrer; 46,- €**

Wildkirsche und Wildbeize, Zedernholz; feiner Schmelz im Auftakt, auch mit feiner Frucht, wird dann immer fester, straffer und schlanker, endet sehnig-vertikal, viel Zug

**93**

**2022 Ried Altenberg Blaufränkisch, Achs; 66,- €**

satte, dunkle Beerenfrucht, Brombeer, deutlich Hollerröster; voller, üppiger Typ, samtige Textur, griffige, zart herbe Gerbstoffe, festes Gerüst

**2019 Ried Kleinsater Blaufränkisch, Stubits; 22,- €**

Leder, satte dunkle Würze, etwas Wildbeize, Holunder; am Gaumen ausgeprägt pfeffrig, leicht Tabak, sehr feine Tannine, schon erstaunlich balanciert

**92**

**2021 Ried Schildten Blaufränkisch, Esterházy; 34,- €**

dunkler Duft, Holunder, Wacholder, pfeffrige Würze, Piment; sehnig, ziehende Tannine, leicht graphitig, feine Ätherik, dunkle Beerenfrucht