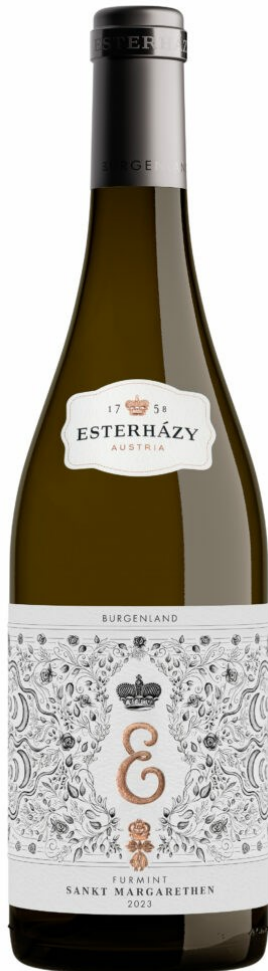


**Thema:** Esterházy, Margarethen, Burgenlands, Esterházy

**Weblink:** [Artikel öffnen](#)

## Des Fürsten neue Kleider: 2023 zeigt den Wandel bei Esterházy



Ortswein läutet Renaissance des Furmint ein, Blaufränkisch-Rosé aus einer Monopol-Lage

Fünf Jahre amtiert Frank Schindler nun bereits als Weingutsleiter bei Esterházy in Trausdorf. Und der ehemalige Sportler hat den Wandel langsam eingeleitet. „Lebendige Cool-Climate -Weine mit Herkunft, Charakter und animierender Säure“ lautet seine Zielvorstellung. Mittlerweile sind diese Abstufungen gemeinsam mit Önologen Robert Krammer in acht Gebietsweinen, sieben Ortsweinen und drei Riedenweine umgesetzt worden. Die neue Stilistik rund um den Leithaberg wurde nun auch im Design (von Illustratorin Birgit Kiennast gestaltet) sichtbar gemacht. Die Symbole aus der langen Geschichte der Fürsten Esterházy – wie z. B. der Orden vom Goldenen Vlies – bilden die hoch eleganten Ornamente.

Zu erleben gibt es sich auch auf zwei Premieren, die der Jahrgang 2023 in den Keller brachte. Neben einem Rosé aus einer Monopollage, zudem wir später kommen, ist es vor allem der Furmint, der gekommen ist um zu bleiben. Die einst stärkste Weißwein-Sorte Deutsch-Westungarns wurde vor Jahren mit kleinbeerigen Klonen aus Ungarn wieder in St. Margarethen ausgepflanzt. Es war ein wichtiges Signal. Denn mit einem einstelligen (!) Hektar-Anteil an der österreichischen Rebfläche hielt lange lediglich die Freistadt Rust am Furmint fest. Damit ist Schluss, die Sorte zählt zu den Klimagewinnern. In allen Teilen des Burgenlands kehren die Weingärten mit der Rebsorte zurück. Ausführlich hat die Traube und ihre Renaissance die Ausgabe 3 des Genuss-Magazins FIATA beschrieben ( hier zum Download zu finden).

Nun liegt das Ergebnis der zwei Hektar vor und trägt sozusagen ein doppelt neues Gepräge. „Alte Sorte im neuen Kleid“ bedeutet aber nicht, dass man die Sorte neu, wilder oder gar gegen den Strich interpretiert hat. Im Gegenteil! Herb, fruchtig und zart säuerlich im Duft fällt der erste Eindruck aus. Vorm geistigen Auge erhebt dabei das Bild eines Kronprinz Rudolf -Apfels. Mit Luft, die man diesem jungen und quicklebendigen Ortswein geben sollte, erscheinen dann auch Birnen-Anklänge. Im ersten Schluck ist die Säure auffallend, auch sie gehört zu den Charakteristika der pannonischen Sorte wie ihre Apfel-Duft. Dass sich auch eine leichte Pikanz dazu gesellt, lässt an Zwiebelmarmelade und Salz-Kekse („Tuc“) denken. Vor allem im Nachklang ist dieses saline Element da.

Zuvor allerdings wird es im Trinkverlauf noch „kalabrisch“; eine Fülle an Zitrus-Eindrücken bringt der Furmint mit. Am stärksten schmeckt man Pomelo heraus, die aber in eine breitere Obstgarten-Fruchtigkeit überspringt. Wieder ist da ein Alzerl Birne, wobei das Spiel zwischen Säure und Cremigkeit, dieses Nicht-Festlegen-Wollen, den 2023er prägt. Es ist ein animierender Wein, der als Auftakt eines Abends passt, aber gerne auch zum Wieder-Frisch-Trinken. Ein

Antipasti-Amico, made in St. Margarethen.

Dass die neue Architektur der Orts- und Riedenweine nicht ohne die Paradesorte

Blaufränkisch auskommt, ist am Leithaberg klar. Dass man aus einer Monopollage wie der Ried Herrschaftsbreite aber einen Rosé füllt, zeigt das Vertrauen in diesen Weg. Die Lage liefert auch das Material für den „rosa“ Sekt der Esterházy, den wir schon einmal vorgestellt haben. Für Kenner: Die Herrschaftsbreite ist die erste Riede, die man am „Schleichweg“ von der S4-Abfahrt nach Kleinhöflein auf der linken Seite sieht. Doch von der Geographie zum Wein im neuen Gewand. In hellem Grenadine-Rot kommt der kalkig-kühl wirkende Rosé ins Glas. Pikante Einsprengel von Gewürzpaprika werden auf der Fruchtseite von jugendlicher Kirsche begleitet. Diese dezente Fruchtigkeit erinnert an Macarons, denn auch ein wenig Mandelduft schwingt hier mit. Wer Japan oft bereist, wird vielleicht eher an das Kirschblüten-Aroma („Sakura“) denken.

Weißwein-frisch in der Textur und doch im Geschmack klar ein Blaufränkisch, legt der „Ried Herrschaftsbreite“ am Gaumen los. Nach hinten hinaus lautet das Match Sauerkirsche gegen Kardamom. Die feine Säure bleibt auch hier eine Konstante, die für Lebendigkeit sorgt. Sie rückt diesen rosa Blaufränkisch zwischen die Weinfarben Weiss und Rot. Kulinarisch denken wir dabei an Linsen-Dal und generell indische Gerichte. Da kann die Frische des Kalkanteils ebenso punkten wie die Saftigkeit des Schwarzerde-Bodens.

Bezugsquelle :

Esterházy Wein, Blaufränkisch Rosé „Ried Herrschaftsbreite“ 2023 kostet EUR 29,-, der Furmint Ortswein „Sankt Margarethen“ 2023 ist um EUR 16,50 erhältlich, beide im Webshop des Weinguts,

Trinkprotokoll | 2024-10-20 | [Artikel öffnen](#)