

WENN GRÜNER VELTLINER GOLDGELB WIRD ...

«Das Wesen eines noblen Weines liegt gerade in der Fähigkeit zum Altern», schrieb der Arzt und Weinproduzent André Parcé (1921–1988) aus Banyuls-sur-Mer. Parcé, Gründungsmitglied der Académie Internationale du Vin, beobachtete, dass die einzelnen Stadien der Verwandlung umso langsamer durchschritten würden, je grösser ein Wein sei. Auch Österreichs Grüner Veltliner hat das Potenzial, sich über Jahrzehnte in der Flasche zum Besseren zu entwickeln. Dies zeigt eine Verkostung in Wien.

Text: Stefan Keller

Keine Sorte wird in Österreich häufiger angebaut als Grüner Veltliner. Ihr Anbau ist allerdings rückläufig: zwischen 1999 und 2009 ging die Fläche um fast ein Viertel zurück. Die aktuellste Erhebung weist 13 500 Hektaren aus, was rund 30 Prozent der gesamten österreichischen Anbaufläche entspricht. Knapp die Hälfte der Hektaren liegen im Weinviertel. Grüner Veltliner aus diesem Gebiet erhielt 2003 als erster österreichischer Wein die Auszeichnung DAC zugesprochen (Districtus Austriae Controllatus). 2006 kam das Traisental dazu, ein Jahr später das Kremstal und 2008 das Kamptal. Der Engländer Jason Turner, der für die österreichischen Spar-Discountläden den Weineinkauf betreut, sagt: «Wir könnten uns das Leben einfach machen und nur Grünen Veltliner und Zweigelt in die Regale stellen. Dies sind die beiden Produkte, zu denen unsere Kundschaft blind greift.» Junger Grüner Veltliner aus einer namenlosen Produktion ist ein unkompliziertes Trinkvergnügen, zurückhaltend in der Säure, aber doch vif genug, dezent in der Aromatik, doch nicht so neutral, dass es langweilt, austauschbar, so dass man immer weiss, woran man ist. Junger Grüner Veltliner aus guten Lagen und mit handwerklicher Sorgfalt hergestellt zeichnen deutlicher: Pfirsichfrucht und Zitrusnoten wirken animierend, der Geschmack von weissem Pfeffer trägt zur Pikanz bei, und nicht selten klingt Mineralität an. Mit zunehmender Reife driften die Aromen der verschiedenen Abfüllungen auseinander, akzentuieren sich die Eigenarten der Herkunft, des Jahrgangs und des Handwerks – die Reife fächert auf. Selbst Weine mit bemerkenswert viel Restzucker beruhigen sich, und aus vielen Einzelteilen wird ein neues, mitunter harmonisches Ganzes. Das Zeitfenster, um mit Grünem Veltliner ein interessantes Trinkvergnügen zu erleben, ist gross.

Erst seit ein paar Jahren sind die Eltern der wichtigsten österreichischen Rebsorte bekannt. Im Rahmen der Recherchen zum 700-Jahre-Jubiläum der Ortschaft St. Georgen bei Eisenstadt gab es Hinweise zu einer alten Rebe, die in der ehemaligen Riede Viehtrift stand. Im Jahr 2000 wurde Vereinskassier Michel Leberl schliesslich fündig. «Die wenigen grünen Triebe waren kaum eine Hand lang und hatten nur daumennagelgrosse Blätter», erinnert sich der Winzer Hans Moser, der mit andern zusammen die Nachforschungen vorangetrieben hatte. Um welche Sorte es sich handelt, blieb vorerst im Dunkeln. 2003 kam die Bundesanstalt in Klosterneuburg ins Spiel. Die Untersuchungen durch den Genetiker Ferdinand Regner ergaben, dass es sich um einen Elternteil des Grünen Veltliners handelt, der durch eine Zufallskreuzung mit Traminer entstanden ist. Regner schlug vor, die Rebe nach dem Auffindungsort zu benennen: St. Georgen. Anfang 2011 sorgte ein Vandalenakt für Empörung, unbekannte Täter hatten den Rebstock zerschnitten. Im folgenden Mai schrieb «Der Standard»: «Nun trägt die Weinrebe sprichwörtlich den Keim der Hoffnung: Denn nach Monaten der Hege und Pflege gelang es, mehrere Austriebe heranzuziehen.» Wenn alles gut gehe, könne man in zwei, drei Jahren die ersten Trauben verkosten. Noch im selben Jahr wurde die Rebe zum Naturdenkmal erklärt. 2012 wurden in St. Georgen 400 Reben gepflanzt. Ferdinand Regner kam die Ehre des Spatenstichs zu. Im Festbericht steht: «Der Leithakalk brachte den erfahrenen Önologen und Rebgenetiker etwas ins Schwitzen.»

Im Februar 2014 war es dann so weit: Am Versuchsguthof Götzhof in Langenzersdorf konnten die ersten Weine aus der St. Geogener Rebe präsentiert werden, und der Antrag auf Zulassung als Qualitätsweinsorte wurde gestellt. ○

Quelle: Der Winzer, Agroverlag, Wien; Foto: LDP/PIX



Reifer Grüner Veltliner vom Weingut F.X. Pichler aus der Wachau: Der 2007er Smaragd M (das M steht für «monumental») ist ein 18-Punkte-Wein mit grossem Potenzial.

2007 GRÜNER VELTLINER RESERVE MX ALTE REBEN
Weingut Taubenschuss, Poysdorf, Niederösterreich
Rund 60-jährige Rebstöcke, tiefgründiger Lössboden, ein Jahr Reifung auf der Hefe im grossen Akazienholzfass, Gesamtsäure: 5,4 Gramm, Restzucker: 11,6 Gramm, Vol.-%: 13

Strohgelb mit grünen Reflexen. Mittlere Intensität, kühle Aromatik, nussig. Schlanker Antrunk, cremig, präsen Säure, geschmeidiges Finale. Ein herrlich ausgewogener Wein von eleganter Struktur.
17/20 trinken –2025

1999 DAS BESTE VOM VELTLINER
Weingut Malat, Palt, Kremstal
Selektion bester Trauben aus den Rieden Höhlgraben (Urgestein) und Gottschelle (Löss), Gesamtsäure: 6,8 Gramm, Restzucker: 19 Gramm, Vol.-%: 13,5

Goldgelb. Reifes, mineralisches Bouquet, Würzigkeit, Unterholz. Frischer Antrunk, Schmelz, tragende Säure, kandierte Früchte, Orangen, langes, vielschichtiges Finale. Ein stoffiger, strukturiertes Wein.
17/20 trinken –2022

1998 GRÜNER VELTLINER RIED STRASSER STANGL FASS 5 SOLIST
Kirchmayr Wein- und Sektkellerei, Weistrach, Kamptal
Trauben aus der lösshaltigen Lage Stangl, Saft in Fass 5 spontan vergoren, Wein sechs Monate auf der Feinhefe, Gesamtsäure: 6,6 Gramm, Restzucker: 12,2 Gramm, Vol.-%: 11
Strohgelb mit grünen Reflexen. Kühle Aromatik, Stachelbeeren, erdig, noch frisch wirkend. Schlanker Antrunk, Rhabarber, tragende Säure, erdiges, eher kurzes Finale. Ein ranker GV.
16/20 trinken –2018

1997 GRÜNER VELTLINER RIED KELLERBERG SMARAGD
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau
Noch unter dem Namen Freie Weingärtner Wachau im Handel, seit 2008 heisst der Betrieb Domäne Wachau
Lage Kellerberg mit den Urgesteinsböden ist für kräftige, mineralische Weine bekannt, Ernte im November, Kelterung im Stahltank, Ausbau bis im September im grossen Holzfass, Gesamtsäure: 6,1 Gramm, Restzucker: 1,5 Gramm, Vol.-%: 13,5
Strohgelb. Offenes, aromatisches Bouquet, reife Aprikosen, Mineralität. Nerviger Antrunk, enorme Frische, stoffige, filigrane Struktur, leichte Reifernote im langen Finale. Ein kraftvoller, straffer GV.
18/20 trinken –2025

1995 GRÜNER VELTLINER DIE LAGE
Weingut Setzer, Hohenwarth, Weinviertel
Heute 30-jährige Anlagen,

kalkreicher, sandiger Braunerdeboden, vergoren und ausgebaut im 2000-Liter-Eichenfass, Gesamtsäure: 6,5 Gramm, Restzucker: 2 Gramm, Vol.-%: 13,5
Strohgelb, verdeckte reife Fruchtnoten. Im Antrunk mittlere Fülle, Noten von Rhabarber, Pfeffer, reife Beerigkeit, mineralisches Finale. Angenehmer Wein, am Ende der Genussreife.
16/20 trinken –2018

1993 GRÜNER VELTLINER VINO THEK
Nikolaihof Wachau, Mautern, Wachau
Gilt als ältestes Weingut Österreichs, zählt zu den Pionierbetrieben des biologischen Rebbaus, durch Demeter zertifiziert
Nach 15 Jahren Lagerung im grossen Holzfass 2008 abgefüllt
Trauben aus der Riede im Weingebirge mit Urgesteinsböden und Humusaufgabe, Gesamtsäure: 6,8 Gramm,

Restzucker: 5 Gramm, Vol.-%: 12,5
Strohgelb. Dezent, sehr klares Bouquet, feinfruchtig, mineralisch, Würzigkeit. Schlanker, rassischer Antrunk, feiner Schmelz, zarte Struktur, Mandarine, langer Nachhall. Ein exzellenter Weisswein voller Obertöne.
18/20 trinken –2028

1985 GRÜNER VELTLINER RIED LÖSSTERRASSEN
Weingut Manterhof, Gedersdorf/Brunn, Kremstal
Frost im Weinskandaljahr 1985 verursachte massive Ertragsreduktion und eine verzögerte Reifeentwicklung
Trauben von verschiedenen Lössterrassenanlagen in der Gemeinde Gedersdorf, Gesamtsäure: 6,7 Gramm, Restzucker: 1,3 Gramm, Vol.-%: 11,5
Goldgelb. Verhaltene Bouquet, Orangenzeste, Hefe. Schlanker Antrunk, wenig aromatischer Mittelteil, noch frisch, nussiges Finale. Ein gut ausbalancierter, schwächlicher GV.
16/20 trinken

1983 GRÜNER VELTLINER RIED HUNDSCHUPPEN
Schlossweingut Malteser Ritterorden, Mailberg, Weinviertel
Seit 1969 von der Kellerei Lenz Moser bewirtschaftet
Sandige Südlage, einmonatige Lagerung auf der Feinhefe, Gesamtsäure: 6 Gramm, Restzucker: 1,6 Gramm, Vol.-%: 12,3
Goldgelb. Verschlussenes Bouquet, Petrolton, Wachs, Hauch nasser Wolle. Schlanker Antrunk, leicht herber Mittelteil, im Finale etwas ausgezehrt, über dem Zenit.
15/20 trinken

2005 GRÜNER VELTLINER D.U.
Lesehof Stagård, Stein a.d. Donau, Wachau