

Sie befinden sich hier: [Home](#) > [News](#) > [Weinreise](#) > [Weinreise Weinviertel: Wo der Veltliner wohnt](#)

WEINREISE WEINVIERTEL: WO DER VELTLINER WOHNTE



Die Kellergassen zwischen Hagenbrunn und Poysdorf sind wie aus dem Bildbuch und dabei durchwegs familientauglich.

Vorbei ist die Zeit, als das Weinviertel für einfache Brünnerstrasser-Weine und die Lage am Eisernen Vorhang bekannt war. Junge Winzer und Freidenker ebnen neue Wege. Das Land blieb aber erhalten, wie es immer war: mit weitem Himmel und harmonisch wogenden Hügeln. Berausende Reise von Hagenbrunn nach Poysdorf. Vinaria hat die besten Tipps für Sie gesammelt.

Vorsicht, Fasan! Achtung, Feldhase! Reh! Wieder ein Fasan und über uns ein Bussard! „Am Abend nach der Arbeit stelle ich mich in den Weingarten und genieße die Landschaft“, sagt Biowinzer Stefan Pratsch aus Hohenruppersdorf. Dann lässt er dieses leise und doch so imposante Land auf sich wirken. „Wir haben das Innehalten verlernt.“ Das Weinviertel ist seit Jahrhunderten bäuerlich geprägt, bis heute. In vielen Dörfern macht deshalb der Getreidespeicherturm dem Kirchturm Konkurrenz. Nur fünf Prozent sind mit Weinstöcken bepflanzt. Klingt wenig. „Allein die Gegend um Poysdorf hat aber mehr Rebfläche als die ganze Steiermark.“

Grüner Veltliner-fanatisch sind **Rudolf und Anita Schwarzböck**, innerhalb kürzester Zeit zu einem der führenden Winzerpaare aufgestiegen. Der erste für Rudolf Schwarzböck akzeptable Jahrgang gelang ihm 1997. Wird ein Wein nicht nach seinem Geschmack, verkauft er ihn wie den Merlot 2001 als Basiswein. „Der vielleicht beste Literwein aller Zeiten.“ Ein anderer Wein reifte dafür zum neuen Flaggschiff: die Grüne Veltliner Aichleiten Reserve, ein kraftvoller und dank Felsch-Boden mineralischer Wein, sehr animierend und vielschichtig mit Aromen von Honig, gelben und tropischen Früchten.

15. Generation. Noch so ein Vorzeigepaar: **Manfred Ebenauer und Marion Ebner-Ebenauer** in Poysdorf. Seit 2007 führen sie den Betrieb seiner Eltern – in 15. Generation. Er ruhig, besonnen, der Tüftler im Weinkeller, sie nach außen gehend und sprudelnde Vermarkterin, die bereits in einigen Hochglanzmagazinen ganz Model-mäßig abgelichtet wurde. Das wertvollste Erbe sind die alten Rebstöcke. Bis zu 60 Jahre alte Pflanzen pumpen vielschichtige, extraktreiche Aromen in den Rebensaft. Im Keller sieht sich Manfred Ebenauer als Weinbegleiter, lässt daher große Technik weg. Großteils wird spontan vergoren und lange auf der Feinhefe gelagert.

Nur ein paar Straßen weiter liegt eines der Epizentren des Weinviertel DAC. Das Weingut Taubenschuss war eines der ersten, die mit Leidenschaft den Grundstein für den Erfolg legten. Dass man DAC-Weine nach neuer Regelung bereits im Jänner statt wie bisher im März auf den Markt bringen darf, sehen sie kritisch. „Wir werden uns nicht anhängen und geben den Weinen die Zeit, die sie brauchen“, sagt Senior Helmut Taubenschuss.

Vor März kommt bei Taubenschuss kein DAC. Alle nicken: sein Sohn Markus, der sich ebenfalls um den Keller kümmert, der zweite Sohn Thomas und seine quirlige Mutter Monika, die fürs Marketing zuständig sind. 60 Prozent macht der Grüne Veltliner im Portfolio aus, vom klassischen über den pfeffrig-würzigen Veltliner Hermannschachern und den eleganten Veltliner Tenn bis zum mächtigen MX DAC Reserve Alte Reben 2011.

24-Stunden-Schweinebauch. Hier ein Gläschen, dort etwas verkosten – um zu vermeiden, das Weinviertel ständig leicht alkoholisiert zu bereisen, sollte man für Unterlage sorgen. Am besten deftig fein beim Neunläuf in Wilfersdorf. Der Spagat zwischen Wirtshaus und gehobener Küche gelingt Martin Weiler in Laa besonders gut. In der Linde in Mistelbach verbindet man die Übernachtung im sympathisch geführten Hotel und ein Abendessen mit 24-Stunden-Schweinebauch, Rotkrautcreme und Grammelknödel und mit Mohnknödel, Rumzweitschen und Eis aus weißer Schokolade. Einen einzigartigen Blick in die Weingärten wirft man im Hotel Veltlin in Poysdorf: ein Breiteinwandgemälde mit der Weinviertler Modefarbe Grün.

Im **Weingut Pfaffl** hat der 30-jährige Roman, Nummer 9 in der Ahnenreihe, den Keller übernommen. Reibungsflächen mit seinem Vater, Roman Nummer 8, gab es nie. „Ist ja nicht so, dass ich nicht um seine Meinung fragen würde. Wir sprechen und kosten viel miteinander.“ In einigen Spielvarianten werden die Veltliner ausgebaut, von trocken, rassig bis füllig mit schönem Schmelz, wie der großartige Goldjoch: spontan vergoren, sechs Monate auf der Vollhefe im 2000-Liter-Akazienfass – „das traditionelle Weinviertler Fass. Ich nehme es gerne, weil es relativ geschmacksneutral ist und nur ein süßliches Spitzerl abgibt“.

Winzerzentrum Hohenruppersdorf. Ein ganzer Knäuel mit interessanten Winzern bildete sich in Hohenruppersdorf. Paul Hahn führt die Tradition fort, die seine Familie 1683 begann. Seine Sortenvielfalt ist groß, der Grüne Veltliner aber im Zentrum. Anziehend vor allem der Grüne Veltliner DAC Gaisrupp 2012 mit angenehm animierender Säure, Aromen von Gelb- und Südfrüchten, sehr frisch und klar. Als cremiger Schmeichler zeigt sich der Weinviertel DAC Reserve 2012.

Michael Gindl verkauft seine Weine in das Restaurant Noma, in die USA, Japan und Korea, in Österreich ist der 31-jährige dagegen noch kaum bekannt. Seine Weine sind eben weit weg vom typischen DAC. „Viele Weine schmecken heute so stark nach einer Frucht, da könnte ich gleich einen Obstwein kaufen.“ Schönungen wie Reinzuchthefen, Temperatursteuerung oder Zucker sind daher für seine Naturweine tabu. Das Holz für seine Fässer holt er aus seinem Wald und er ist sogar dabei, wenn der Fassbinder im Ort das Holz toastet.

Wie wohl sich Bioweine in diesem Flecken Weinviertel fühlen, zeigt auch Johannes Zillinger in Velm-Götzendorf. Sein Vater Johann war ein Pionier, als er vor 35 Jahren einstieg. „Ich habe als Spinner gegolten, heute ist man im Ort fast schon out, wenn man nicht biologisch arbeitet.“ In den letzten fünf, sechs Jahren drehte Junior Johannes die Schrauben noch weiter. „Am markantesten war die Verlagerung der Arbeit vom Keller in den Weingarten, im Keller herrscht entspanntes Nichtstun.“ Zu Stahltank und Holz kamen als Gebinde auch georgische Amphoren dazu.

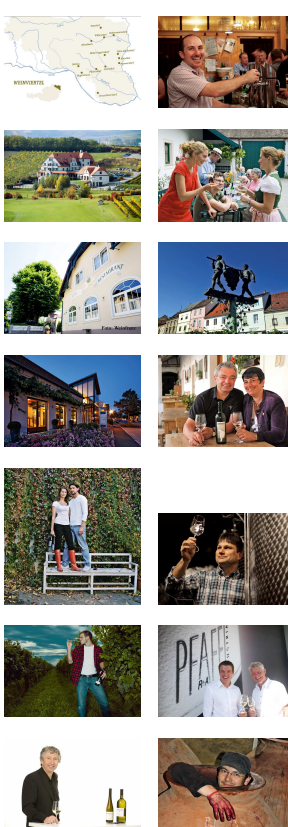
Grenzgänger. Letzte Station bei Fritz Rieder, bekannt als **Weinrieder**. „Was macht ein deutschsprachiger Journalist hier bei mir?“, fragt er und setzt das für ihn typisch verschmitzte Grinsen auf. 80 Prozent seiner Gäste seien aus dem Ausland. Die Sterneköche lassen sich seine Weine liefern: Im Fat Duck von Heston Blumenthal sind sie vertreten, in Tokio, New York, Sydney oder bei den Obauers. Frisch und fruchtig sucht man vergeblich, Stoff und Charakter sind Fritz Rieder wichtig. Mächtigen Grünen Veltlinern, Rieslingen oder Weißburgundern verleiht er eine spezifische Eigenart. Dafür geht er an Grenzen. „Das Brave interessiert mich nicht, ich muss immer an die Grenze gehen.“ Was er meint, ist zu erahnen, wenn man den fein geschliffenen Riesling Kugler.

PS: Die gesamte Weinreise Weinviertel erschien in einer der vergangenen Ausgaben von Vinaria. Mit noch viel mehr Infos und Tipps. Wenn Sie keine Weinreise versäumen möchten, sichern Sie sich jetzt das günstige Vorteilsabo von Vinaria. [Zum VINARIA Online-Shop](#)

27.04.2015 - Werner Ringhofer

[Zurück](#)

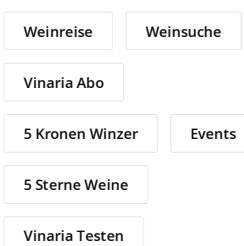
BILDER ZUM BEITRAG



WEITERE BEITRÄGE

- > [Vinaria-Lokaltipps: Best of Südsteiermark](#)
- > [Vinaria-Lokaltipps: Best of Carnuntum](#)
- > [Vinaria Lokaltipps: Best of Neusiedlersee](#)
- > [Die 8 weltbesten Gourmet-Städte](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: Gut Oberstockstall](#)
- > [Nach dem Grexit: Die besten Tipps für Athen](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: der Erlhof am Zeller See](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: Josef in Linz](#)
- > [Vinaria-Heurigentipp: Hermenegild Mang](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: Die Weinbank](#)
- > [Der \(andere\) Lokaltipp: Dubai Streetfood](#)
- > [Essen und Trinken in Mailand](#)
- > [Vinaria Lokaltipp: „Bris“ in Sstiana \(It\)](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: Rachingers Mühlthof](#)
- > [Sonnenparadies im Süden Wiens](#)

TAG CLOUD



WERBUNG

WEINPAKETE
zum **Vinaria Vorzugspreis**

[> zur Bestellung](#)

KONTAKT

LW Werbe- und Verlags GmbH
A-3500 Krems, Ringstraße 44/1
+43 2732 82 000, FAX -82

A-1060 Wien, Linke Wienzeile 40/2/22
+43 1 585 57 57, FAX -415

[>> Anmeldung zur Verkostung](#)

KONTAKT FORMULAR