



# Weinviertel

Osten, Westen, Süden: Das ist die größte Unterteilung, anhand der man sich in Österreichs größtem Weinbaugebiet orientieren kann. Dass diese Unterteilung Sinn macht, lässt sich am besten am Charakter der klassischen Stufe der Weinviertel DAC nachvollziehen.

Die Retzer Weinberge zeichnen sich durch lange Zeilen aus, die weiter oben von Urgestein und weiter unten durch Löss geprägt sind

**D**er Osten mit Poysdorf als Zentrum ist grundsätzlich geprägt vom Lössboden sowie einem eher kontinentalen Klima. Entsprechend fruchtgeprägt präsentiert sich der Großteil der klassischen Weinviertel DAC Weine aus diesem Teil des Anbaugebiets. Bekanntlich ist die Herkunftsbezeichnung Weinviertel DAC ausschließlich der Rebsorte Grüner Veltliner vorbehalten. Dessen Ausprägung reicht – natürlich stark pauschaliert – von grünem und gelbem Apfel, über Mirabelle bis zu exotischen Früchten wie Ananas und Mango. Die Weine sind mit dezent pfeffriger Würze und charmant fruchtsüßem Schmelz unterlegt, besonders in wärmeren Jahren wie 2015 oder 2016.

Der Süden des Weinviertels reicht quasi von der Stadtgrenze Wiens bis an die March, die im Osten die Grenze zur Slowakei bildet. Hier gesellen sich zum weiter nördlich dominanten Lössboden Kies- und Sandböden des Wiener Beckens. Die Weine der klassischen Stufe fallen in der Regel noch einen Tick moderater in der Säure und damit »burgundischer« aus, jedoch in einigen Fällen mit einer etwas griffigeren und salzigeren Textur. Fehlt noch der Westen mit seiner besonderen Vielfalt an geologischen Voraussetzungen. Ganz im Nordwesten, rund um Retz und Röschitz, sind viele Lagen durch Granit geprägt, der am Hangfuß mit Löss überlagert ist. Mit diesen Granitböden der

Böhmischen Masse nimmt das nordwestliche Weinviertel eine Ausnahmestellung in der österreichischen Weinlandschaft ein. Die Geologie im Südwesten, der an die Anbaugebiete Kamptal und Wagram angrenzt, ist dagegen von stärkerem Kalkeinfluss geprägt, sei es klassischer Kalksandstein, Kalkkonglomerat oder Kalkmergel, natürlich immer in Verbindung mit Löss. Sowohl das Urgestein im Nordwesten als auch der Kalk im Südwesten hinterlassen in den klassischen Weinviertel-DAC-Weinen ihre Spuren in Form einer stärker ausgeprägten Mineralität. Schön nachzuvollziehen beispielsweise anhand des Hinterleitens 2016 vom Weingut Schüller aus Pillersdorf im nordwestlichen



Das östliche Weinviertel (oben), Weinberg von Pfaffl im Süden des Weinviertels (unten)

Weinviertel. Einer von zwei klassischen Weinviertel DAC, die das von drei Frauen betriebene Weingut erzeugt. »Der Hinterleiten ist eher geprägt von Urgesteinsboden, während der Hochsteinerberg auf Löss-Lehm wächst«, erklärt Kerstin Schüller, die für Weingarten und Keller zuständig ist, die abwechslungsreiche Geologie. Sie setzt beim Ausbau auf möglichst lange Lagerung auf der Feinhefe, um charakterstarke Grüne Veltliner zu erzeugen.

### Reserve gleich Vielfalt

In der Reservestufe der Herkunftsbezeichnung Weinviertel DAC wird es deutlich schwieriger diese groben Linien zu erkennen. Das

hat drei Gründe: Die Trauben werden grundsätzlich hochreifer, zum Teil auch mit einem gewissen Botrytisanteil gelesen. Die Folge sind konzentriertere, extraktreichere Weine, was die bekanntlich leise Stimme der Geologie in vielen Fällen überlagert. Dazu handelt es sich häufig um Selektionen aus einem spezifischen Weinberg mit einem sehr markanten Profil, zum Teil auch um sehr alte Anlagen oder selektiertes Rebmaterial. Vor allem aber spielt beim Weinviertel Reserve die Handschrift und Philosophie des Winzers eine wesentliche Rolle, wie Hans Setzer, Vorsitzender des Regionalen Weinkomitees Weinviertel, erklärt: »Unser Ziel ist bei den klassischen Weinviertel-DAC-Weinen

ein möglichst klares Herkunftsprofil zu transportieren. Die Leute sollen einen typischen Grünen Veltliner aus dem Weinviertel im Glas haben.« Bedeutet in der Praxis dass laut Verordnung kein Holz- oder Botrytiston erlaubt ist, ebenso sind keine aufdringlichen »Eisbonbon«-Noten erwünscht, keine Orange- oder Naturalwines. »Bei der Reservestufe lassen wir dagegen eine weitaus größere Vielfalt zu. Hier darf der Winzer seine Philosophie stärker in den Weinen ausdrücken.« Dieser vollkommen richtige Ansatz führt zu einer riesigen stilistischen Vielfalt, die auch den Reiz von Weinviertel DAC Reserve ausmacht. Setzers 2016er »8000« und der 2013er Hundsberg von Leopold Uibel sind

## Weinviertel DAC

### Östliches Weinviertel

**2016 Hausberg, Weinviertel DAC**  
**Weingut Martinshof, Neusiedl a. d. Zaya,**  
**www.martinshof.at**  
 satte, gelbe Frucht, Mirabelle, dicht, feine Würze,  
 helle Pfeffrigkeit, guter Grip, fester Kern

**2016 Weinviertel DAC, Weingut Schwarz,**  
**Schrattenberg, www.schwarzwines.com**  
 verhaltene Nase, viel Kräuterwürze, Sommerheu,  
 reifer Apfel, elegant, angenehme Gerbstoffstruk-  
 tur, guter Säurebiss, grüner Tee im Abgang

**2016 Weinviertel DAC, Weingut Weinrieder,**  
**Kleinhadersdorf, www.weinrieder.at**  
 reife Zitrusfrucht, sehr klar, frischer Apfel, kühle  
 Kräuterwürze; griffige, leicht salzige Textur, eher  
 schlanker Typ, aber mit viel Zug

### Westliches Weinviertel

**2016 Längen, Weinviertel DAC**  
**Weingut Prechtl, Zellerndorf, www.prechtl.at**  
 leicht schotig, grasig, junge Ananas, Braeburn,  
 leichte Pfeffrigkeit, fruchtiger Schmelz, Extrakt-  
 süße, ganz leichte Schärfe

**2016 Ried Schatzberg, Weinviertel DAC**  
**Weingut Fautschek-Hofinger, Unterretzbach,**  
**www.fautschek-hofinger.at**  
 attraktive kräutrige Würze, Sommerheu, Johan-  
 niskraut, weißer Pfeffer, Pfefferoni, viel Extrakt,  
 druckvoll

**2016 vom Quarzsand, Weinviertel DAC, Weingut**  
**Pröghöh, Obernalb, www.proeghoef-weine.at**  
 Apfel, leicht pfeffrig, ultraklassisch, wengleich  
 ganz leicht dropsig, engmaschig, wie aus einem  
 Guss, leichte Fruchtsüße

**2016 Weinviertel DAC, Weingut Leo Maurer,**  
**Röschitz, www.maurerwein.at**  
 klare, würzige Nase, viel Zug, kräutrig, reifer Apfel,  
 Birne, leicht hefig, kristallin-klar, polierte, steinige  
 Textur, engmaschig

**2016 Hinterleiten, Weinviertel DAC, Weingut**  
**Schüller, Pillersdorf, www.weingut-schueller.at**  
 tolle Nase, leicht rauchig, ganz leicht hopfig, Apfel,  
 Johanniskraut, Pfeffer, Kräuterwürze, fast schon  
 ätherische Kräuterwürze; kompakt, griffig, grüner  
 Tee, vielleicht etwas zu süß im Finale

### Südliches Weinviertel

**2016 Hamert, Weinviertel DAC,**  
**Weingut Holzmann, Bad Pirawarth,**  
**www.weingutholzmann.at**  
 sehr frischer Apfel, eher die grünere Richtung,  
 dann auch Ananas, Bergamotte, super saftig,  
 salziger Grip

**2016 Ried Pottschalen, Weinviertel DAC**  
**Weingut Martin Kohl, Hohenruppersdorf,**  
**www.kohl-weingut.at**  
 Heu, sehr kräuterwürzig, etwas Apfeling, feines  
 Gerbstoffgerüst, griffig, Grüner Tee, Mate, bleibt  
 würzig am Gaumen, fester Typ



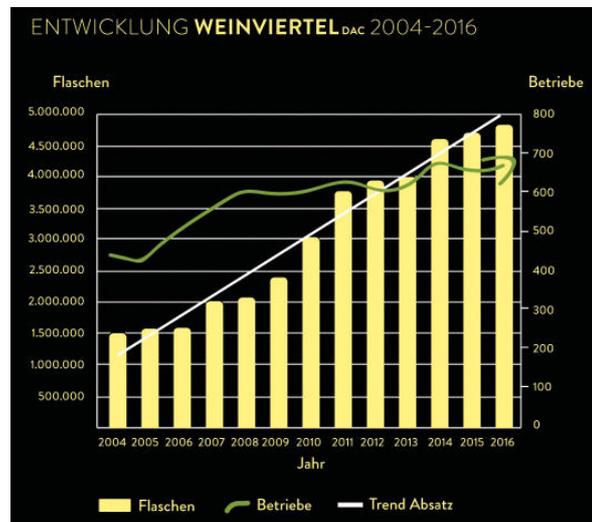
Die besten klassischen Weinviertel DAC bestachen durch Frische und pfeffrige Würze

zwei ausgezeichnete Beispiele, wie weit das Fenster geöffnet ist. Zwei Wege, zwei Philosophien.

Uibel bewirtschaftet am Hundsberg über drei Hektar. Davon sind 90 Prozent mit bis zu 50 Jahre alten Grünen-Veltliner-Reben bestockt. Das Weingut befindet sich in Ziersdorf im westlichen Weinviertel. Dort verteilen sich knappe 100 Hektar Weinberge entlang einer Hügelkette mit schottrigen Böden. Im Unterboden liegt eine Muschelkalkbank mit Lehmlinsen. »Beim Umarbeiten des Bodens zeigt sich ein extrem buntes Bild, das verrät, wie vielfältig die Bodenstruktur ist«, erklärt Uibel. »Ich bin ein großer Fan von vollreifen Tanni-

nen. Der Kalkboden führt leider dazu, dass gerade beim Veltliner der Säurewert abfällt.« Er nimmt das in Kauf. »Ich will die Vollreife durchziehen, akzeptiere die weichere Textur mit wenig Säure, die Salzigkeit gibt den Weinen trotzdem Halt. Biologischer Säureabbau ist nicht mein Ziel, ergibt sich aber meist, wir schwefeln auch sehr spät. Die Weine sind vielleicht im ersten Jahr noch nicht so spannend, zeigen aber mit etwas Reife viel mehr Charakter.« Entsprechend spät bringt er seine Weinviertel DAC Reserve auf den Markt. Kalk prägt auch die Weine von Hans Setzer. Er bewirtschaftet 30 Hektar im Umkreis von zwei Kilometer um das Weingut in Hohen-

Der allererste Weinviertel DAC wurde am 1. März 2003 mit dem Jahrgang 2002 in Wien präsentiert. Seit ihrer Einführung schreibt die geschützte Herkunftsbezeichnung als erste DAC Österreichs eine Erfolgsgeschichte. Bald dürfte die Schwelle von 5 Mill. Flaschen erreicht werden, etwas langsamer steigt die Zahl der produzierenden Betriebe





Die Spitze der Weinviertel DAC Reserven war geprägt durch stilistische Vielfalt

warth, im äußersten Südwesten des Weinviertels. Die Anlage, die mit 8.000 Stöcken pro Hektar für das Weinviertel ungewöhnlich eng bepflanzt wurde, ist inzwischen 21 Jahre alt. Keine Malo, kein Holz, lautet die Philosophie. »Alle Reserven werden bei uns gleich produziert, im Stahltank vergoren und bis zur Füllung Ende April auf der Feinhefe ausgebaut.« Im Mai kommen die Weine in Verkauf. »Ich möchte, dass die Weine einen klaren Ausdruck haben und den von Kalk geprägten Charakter möglichst unverfälscht zeigen.« Das Resultat ist ein ganz anderer Weintyp als beispielsweise der burgundische Stil von Uibel.

Sozusagen den Mittelweg aus beiden Extremen hat Phillip Zull aus Schrottenthal für seinen 2015er Äußere Bergen gewählt. Der Wein wächst auf einer Art Hochplateau,

nach Westen hin geschützt, auf knapp 300 Meter Höhe, auf sandigem Löss, im Untergrund ist Granit vorhanden. »Bei uns im westlichen Weinviertel hat der Grüne Veltliner trotz hoher Alkoholreife immer gewisse Frische, selbst in warmen Jahren wie 2015. Wir arbeiten bei Weinviertel DAC Reserve mit 18 Stunden Maischestandzeit vor der Gärung und rühren ein halbes Jahr die Hefe auf. Der Ausbau erfolgt zum Teil in Großen Holzfässern. Vor der nächsten Ernte wird der Wein gefüllt.« Drei erstklassige Beispiele, die zeigen, wie groß bereits heute die Bandbreite an Weinviertel DAC Reserve ist. Und sie wird in den nächsten Jahren noch wachsen, in Österreichs größtem Weinbaugbiet mit seiner beeindruckenden Weite und kleinklimatischen wie geologischen Vielfalt. Die Reise hat gerade erst begonnen.

SASCHA SPEICHER



Weinberge um Hohenwarth

## Weinviertel DAC Reserve

**2016 »8000«, Weinviertel DAC Reserve, Weingut Setzer, Hohenwarth, [www.weingut-setzer.at](http://www.weingut-setzer.at)**  
kalkige Nase, sehr klar, sehr saftig, Apfel, Ananas, geradlinig, fast kristallin, enorme Konzentration, fruchtige Länge

**2015 Ried In der Schablau, Weinviertel DAC Reserve, Weingut Groiss, Breitenwaida, [www.ingrid-groiss.at](http://www.ingrid-groiss.at)**  
üppige Ananasfrucht, minzige Kräuternoten, leicht dunkle Gewürznoten, etwas schwarzer Tee, nasse Kreide, druckvoll, kalkige Textur, fruchtiges Finale

**2013 Hundsberg, Weinviertel DAC Reserve Weinhof Uibel, Ziersdorf, [www.uibel.at](http://www.uibel.at)**  
deutlich Holz, gegrillte Ananas, leichte Schärfe, Lakritz, speckig, tonig-kalkige Textur, extremer Zug, feines Säurespiel

**2015 Ried Feuerberg, Weinviertel DAC Reserve Weingut Wolfgang Seher, Platt, [www.weingutseher.at](http://www.weingutseher.at)**  
viel Ananas, ganz leichte Schärfe, auch Birne, pfeffrig, engmaschig, griffig, fruchtiger Schmelz, cremige Länge

**2015 Äußere Bergen, Weinviertel DAC Reserve Weingut Zull, Schrottenthal, [www.zull.at](http://www.zull.at)**  
sattte Ananas, leichte pfeffrige Würze, auch Anis, helle, ätherische Gewürznoten, Akazie, weißer Tee, glasklar, viel Zug, saftige Länge, süßlicher Schmelz

**2015 Schatzberg, Weinviertel DAC Reserve Weingut Manfred Hebenstreit, Kleinriedenthal, [www.weingut-hebenstreit.at](http://www.weingut-hebenstreit.at)**  
Ananas, gelbe Frucht, leicht Anis, süße, ätherische Gewürznoten, sehr saftig, feines Säurespiel, griffig, viel fruchtiger Schmelz, sehr klassisch

**2015 Nussberg, Weinviertel DAC Reserve Weingut Herbert Studeny, Obermarkersdorf, [www.studeny.at](http://www.studeny.at)**  
extrem exotische Frucht, Ananas, Mango, leicht minzig, am Gaumen saubere Botrytis, leichte Schärfe, druckvoll, fruchtsüßer Schmelz, fester Kern, ein Hauch Holz (?)

**2015 Weinviertel DAC Reserve Weingut Pleil, Wolkersdorf, [www.pleil.at](http://www.pleil.at)**  
Strahlende Farbe, leichte Reduktion, Erbsen, gelungener Holzeinsatz, Melone, gelbe Frucht, reifer Apfel, leicht rauchig, fester Auftakt, dann süßer Schmelz, cremig-öliges Finale

**2015 Ried Tenn, Weinviertel DAC Reserve Weingut Taubenschuss, Poysdorf, [www.taubenschuss.at](http://www.taubenschuss.at)**  
sattte gelbe Frucht, sehr intensiv, ein Hauch von sauberer Botrytis, Honigmelone, saftig, feines Säurespiel sorgt für Spannung

**2016 Hommage, Weinviertel DAC Reserve Weingut R&A Pfaffl, Stetten, [www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at)**  
klare, intensive Frucht, leicht flüchtige Anklänge, Apfelkompott, Ananas, extrem dicht, stoffig, Vanille, aber mit festem Kern, noch nicht ganz zusammengewachsen

Verkostung am 23. Mai 2016, 48 Weingüter hatten jeweils einen Wein (Weinviertel DAC oder Weinviertel DAC Reserve) zur Verkostung angestellt. Wir stellen die jeweils zehn besten aus beiden Stufen vor.