

# ÖGZ Wein & Spirituosen



Wolfgang Schmid



## Die steile Karriere des Trendsetters Rosés

Es ist fast unmöglich, heute keinen Rosé auf der sommerlichen Getränkekarte zu führen. Doch der einstige „Spaßwein“ kann längst mehr, als nur im Eiswürfel-Kühler gute Laune zu verbreiten.

Die Szene in der Wiener „wine-Bank“ war symptomatisch. „Für meinen Vater war Rosé kein Wein, den akzeptierte er einzig als Rosé-Champagner“. Also sprach René Barbier jun. vom weltbekannten spanischen Weingut „Clos Mogador“.

Text: Roland Graf

Die Pointe dabei: Der Mann aus dem Priorat war nach Österreich gekommen, um u. a. seinen Rosé vorzustellen. Denn längst gibt es kaum eine Rotwein-Region, die es nicht auch „in Rosa“ versucht. Nicht zuletzt, weil der Absatz der als schwerer und teurer verschrienen „Roten“ vielfach stagniert.

### Barbie-Rosa ist nur eine Farbe ...

Sieht man sich die Wachstumsfelder der internationalen Analysten für die Weinbranche an, nennen diese immer zwei Zukunftschancen: Schaumweine und Rosés. Vielleicht lag Barbier sen. ja doch nicht so falsch.

Doch zurück nach Österreich, wo sich eine steile Entwicklung abzeichnet, wenn man den Stil der rosa Weine betrachtet. Reinsortige Abfüllungen sind selbst bei markanten Sorten wie Syrah oder Cabernet Sauvignon keine Ausnahme mehr. Dazu kommt das ewige und nicht leicht zu erreichende Stil-Vorbild Provence mit seinen erfrischend-leichten Cuvées. Einen Fehler macht man hierzulande aber nicht, nämlich die Farbe in Richtung immer blasserer Rosés zu manipulieren.

### ... und Aperitif nur eine Option

Was unter der Bezeichnung „Corail“ als das vermeintliche Ideal der Konsumenten gilt, ist nämlich immer schwieriger zu erzielen, wenn sich die Trauben mit dickeren Schalen vor der Sonne schützen müssen.

Doch allein die Farbpalette der im ÖGZ-Test verkosteten Rosés wies eine beachtliche Breite auf – von dezentem Blütenrosa bis schon fast Rubinrot in heller Ausführung. Ebenso stark hat sich aber auch der

Stil ausdifferenziert. Rosé im Holzfass ist ebenso eine Option wie seine Vorstufe: Eine Art leichterer Rotwein, der dann auch von der Sorte erzählen darf und Gerbstoff aufweist.

So wird der neu gedachte Rosé auch ein vielseitigerer Menübegleiter. Denn diese Weine können mehr, als nur die obligate Wahl zu Krabbe oder Garnelen darzustellen. Gemüse-Gerichte und internationale Neuzugänge auf den Speisekarten wie Ceviche, aber auch Poké Bowls, sind gute Einsatzmöglichkeiten. Die Lässigkeit der nicht mehr nur „leicht und brav“ angelegten Weine mit dem attraktiven Farbspiel passt ja auch fein zur Lockerheit der Street Food-Inspirationen. Und so manche (kalte) Suppe als Sorgenkind des Sommeliers feiert plötzlich auch Geschmackshochzeit im rosa Schimmer des „vie en rose“.

Dem ÖGZ-Kostquartett oblag es, die Optionen für diesen Sommer einzuordnen. Unsere Empfehlungen für „Solisten“ und Speisenbegleiter finden Sie auf den Folgeseiten!

### DIESMAL MIT

Rosé	Seite 31
Zweigelt	Seite 33
Wermut & Likörwein	Seite 35



Die Jury

Das Koster-Quartett



Wolfgang Schmid

Roland Graf, Markus Höller, Sylvie Hütter und Wolfgang Schmid (v.l.n.r.)

Wie kommen die Bewertungen auf diesen Seiten zustande? Die ÖGZ lud Winzer und Importeure ein, kostenpflichtig ihre Weine und Spirituosen einzureichen. Dieser Querschnitt wurde in Gruppen (z. B. „Rosé“ oder „weißer Wermut“) verdeckt verkostet.

Zu den frühlingshaften Themen dieser Sonderseiten trafen sich ÖGZ-Fachredakteur Markus Höller, Sommelière Sylvie Hütter sowie Wolfgang Schmid in der Redaktion. Als Vierter im Bunde hielt Roland Graf die individuellen Kostnotizen fest. Aus den individuellen Einschätzungen des „Kost-Quartetts“ ergaben sich dann die jeweiligen Kategorie-Sieger und somit die Träger des ÖGZ-Gütesiegels 2024 in Gold.

## Ein Beeren-Sammler

**Steininger:** Vielschichtiges Glas zum Start in das Menü

Die Erfahrung in der Sektherstellung reicht zurück bis ins Jahr 1989, als Brigitta und Karl Steininger begannen, Sekt nach der traditionellen Methode herzustellen. Diese Tradition setzen Eva und Peter Steininger fort und sind stolz auf die besondere österreichische Stilistik.



*Spannendes Duftbild, das rote Beeren, Blütenhonig und ein gerade merkbares Quäntchen edelsüßer Paprika zeigt. Feine Perlage, die attraktiv ganze Wellen von Schwarzer Johannisbeere und erneut Paprika auf den Gaumen bringt. „Wunderbarer Aperitif, der viel Appetit macht“.*

Weingut Steininger // Cabernet Sauvignon Rosé Sekt 2022 / 13% NK / € 22,50 / weingut-steininger.at

## Knackig und kühl

**Winzer Kreams:** Sommerliches Glas, das fast Weißweinig erfrischt

Seit August 2019 entstanden in der Sandgrube 13 zwei neue Keller, eine neue Abfüllanlage und eine Logistikhalle. Es ist eine Investition in Nachhaltigkeit und Qualitätsverbesserung, die uns auch in Zukunft wettbewerbsfähig hält und die Existenz der Mitgliedswinzer\*innen sichert.



*Animierend bereits in der rosa schimmernde Farbe; die Nase weist Geißblatt, kühle Blüten-Töne und ein Alzerl Himbeere auf. Im Mund ebenfalls mit viel Frische – von Zitrusfrüchten wie Orange – und einer animierenden Säurestruktur versehen. „Zu Lachs-Ceviche ein Tipp!“, empfiehlt das ÖGZ-Verkostquartett.*

Winzer Kreams // Rosé Zweigelt „Sommelier“ 2023 / 11,5% / SV € 6,90 / www.winzerkreams.at

## Voll die Würze!

**Neustifter:** Sortenausdruck mit Raffinesse in die Flasche gebracht

Das „Bio Weingut mit Wein.Hotel, Wein.Restaurant und TOP-Heuriger Wein.Küche“ der Familie Neustifter liegt idyllisch inmitten der Poysdorfer Weingärten. Im Fokus steht die Gesundheit und Lebendigkeit der Böden. Monika Neustifter leitet das Weingut mit 24 Hektar gemeinsam mit Vater Karl.



*Klar erkennbar in seiner sortentypischen Nase – Gewürzpaprika trifft auf Blutorange und Schokolade. Am Gaumen mit zupackender Würze, mehr Beeren-Ausdruck, aber kandierte Orange als zweiter Geschmacksnote. Feine, nachklingende Würze, die zu Weichkäse passt.*

Weingut Neustifter // Bio Cabernet Sauvignon Rosé Klassik 2022 12,0% SV / € 8,90 www.weingut-neustifter.com

## Florale Anziehung

**Schwarz:** Die feine rosa Art zum gegrillten Fisch im Sommer

Das Weingut der Familie Schwarz befindet sich in Schratzenberg, einem der ältesten und bedeutendsten Rotweinorte Österreichs. Auf optimalem Terroir werden primär Rotweine von besonderer Qualität gekeltert. Es werden aber auch feine Weißweine und elegante Süßweine vinifiziert.



*Relativ dunkles Rosarot, begleitet von Duft nach Schwarzkümmel, Rhabarber und auch Glyzinie. Am Gaumen ebenfalls mit einer ausgeprägt floralen Art - Hibiskus und Malve. Feine Kirsch-Frucht und eine, v. a. im Abgang auffrischende, Himbeer-Note. Speise-Empfehlung der Jury: Rotbarbe vom Grill.*

Weingut Schwarz // Rosé 2023 / 12,0% / SV/ € k.A. www.schwarzwines.com



## Früchte-Körbchen

**Domäne Wachau:** Sommerlich und „golden“

Handwerk, Terroir und Präzision bilden das Fundament der Domäne Wachau unter der Leitung von Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber. In engster Zusammenarbeit mit unseren Wachauer Familien dominiert der Respekt vor Natur und Boden die schweißtreibende Arbeit in den Steillagen.



*Strahlend, fast schon „Barbie“-Rosa im Glas. Rote, fast eingekochte Früchte wie Zwetschenröster und Beeren-Confit (Himbeere) im Geruch. Der Antrunk ist frisch und mit einem Alzerl Wassermelone attraktiv in der Fruchtigkeit. Etwas Weißer Pfeffer und Mandelsplitter tragen trägt ihn in das elegante Finale.*

Domäne Wachau // Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen 2023 / 12,5% SV / € 10,- / domaene-wachau.at

## Hell und doch so intensiv

**Migsich:** Provenzalischer Stil, nur im Burgenland erzeugt

Das Weingut Migsich bewirtschaftet 20 Hektar inmitten des burgenländischen Weinbaugebiets Rosalia DAC. Seit 1994 ist Erich der Kellermeister des Weingutes. Perfektion in allen Geschäftsbereichen und nachhaltiger Weinbau sind wichtige Prinzipien des Weingutes.



*Sehr dezentes Roségold im Glas, das in der Nase von Wiesener Erdbeere und Grünem Pfeffer begleitet wird. Saftig und mit einem Mix aus roten Früchten, in dem neben Himbeere auch Sauerkirsche eine tragende Rolle spielt. „Sehr typisch und stets auf der kühlen Seite“, so das Kostquartett!*

Weingut Migsich // Rosalia DAC Rosé „The Origin of Rosé“ 2023 12,5% / NK / € 12,90 / migsich.at



## Saft mit Kante

**Uhler:** Wenn der Rosé einmal nicht ganz so „lieb“ ausfallen soll....

Alte Rebstöcke zwischen 35 und 55 Jahren lassen Jahr für Jahr ganz besondere, persönliche Kreationen zu! Diese



Schätze verlangen nach dem harmonischen Miteinander, nach Visionen in Bedacht auf die jeweiligen Bodenstruktur und das Mikroklima jedes einzelnen Weingartens.



*Grenadine-rot fällt dieser Rosé schon einmal auf! Säurige Frische im Duftbild - Himbeere und etwas „Fizzers“ - wird von zartem Rauch-Ton begleitet. Am Gaumen sofort zupackend und mit einer kirschtönen Frucht, die im Finish in schwarzen Pfeffer übergeht. „Fast schon auf der Rotwein-Seite geparkt“.*

Weingärtnerei Uhler // Monia Rosé  
Ried Reisenberg 2023 / 12,5% / SV  
€ 11,- / [www.weinuhler.at](http://www.weinuhler.at)



## Gelungene Übung

**Schwarz:** Mit viel Holz zu „Gold“

Schon im Weingarten (zertifiziert biologisch) wird der Grundstein für die hohe Weinqualität gelegt. Vom Rebschnitt, über Laubarbeit, Ausdünnen überschüssiger Trauben bis zum richtig gewählten Erntezeitpunkt ist man ständig bestrebt, das Maximum an Qualität zu erreichen.



*Dunkler Zwiebelschalen-Ton und ein Duft-Potpourri nach Granatapfel, Wassermelone und etwas Eichenholz. Am Gaumen wie eine Schokoladen-Beeren-Creme, die im Finale eine holzige, aber attraktive Note – „fast wie Maiwipferl“ – aufweist. „Eigenwillig, aber sehr trinkanimierend“.*

Weingut Schwarz /  
Rosé Premium 2022 / 13,0% / GV  
€ k.A. / [www.schwarzwines.com](http://www.schwarzwines.com)

## Intensivierung

**Domäne Wachau:** Rosé mit viel Tiefgang und dafür Null „Kitsch“

Mit über 150 Hektar Bio-Weingärten sind wir das bedeutendste Weingut Österreichs mit biologischbewirtschafteten Rieden. Kleinstrukturiert und weitgehend von Hand bearbeitet eine Familie durchschnittlich weniger als zwei Hektar – mit vollem Fokus auf jeden einzelnen Rebstock.



*Relativ hochfärbig schon im Glas – hier ist kein „lieber“ Rosé zu erwarten! In der Nase signalisieren Hagebutten-Gelée, Hibiskus und Rhabarber die andere Zugangsart. Saftig und mit herb-süßem „Agrodolce“-Charakter am Gaumen – Himbeere und Eisenkraut machen hier die Räume eng.*

Domäne Wachau //  
Rosé 1805 2023 / 13,0% / SV  
€ 17,- / [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)



## Elegantes Flirren

**Eau de Provence:** Die feine Klinge führt zu Gold!

Die 370 Hektar Weinberge befinden sich auf einem Kreide-Plateau in 300 m.ü.M. Die kühlen Nächte und hohen Tagestemperaturen ermöglichen eine lange Reifung der Trauben. Der gut drainierte Untergrund bietet eine konstante Wasserzufuhr und verleiht dem Wein eine elegante Mineralität.



*Sehr helles Erscheinungsbild, das von Geruch nach Himbeere, weißen Blüten und kandierten Veilchen begleitet wird. Feine Klinge auch am Gaumen, hier kommen zu den floralen Tönen noch Erdbeere und Himbeere hinzu. Abschließend sorgt ein attraktives Gerbstoff-Bitter für erhöhten Trinkfluss. „Sehr typisch“!*

Eau de Provence // Rosé Private  
Wine Collection 2023 / 12,5% / NK  
€ 23,90 / [www.ammersin.at](http://www.ammersin.at)

## Frutti di Bosco

**Carlo Guarini:** Überaus geeignet, um auch Speisen im Menü zu begleiten

Das Weingut Duca Carlo Guarini ist eines der ältesten Weingüter Apuliens im Süden Italiens, es existiert bereits seit dem Jahre 1065, als der normannische Kreuzritter Ruggero Guarini den Boden im Salento betrat. Es umfasst auch 260 Hektar jahrhundertalter Olivenhaine.



*Fast schon Himbeer-Rot, das im Glas strahlt. Die Nase vermeldet intensive Fruchtnoten wie Hauswetschke, Erdbeere und Rosenknospen. Am Gaumen ebenfalls intensiv, ein wenig roter Paprika würzt den Reigen der roten Früchte. „Eine gute Option zu gegrilltem Branzino“, so die Jury.*

Duca Carlo Guarini // Burdi Rosato  
IGT Puglia 2023 // 12% / NK  
€ 11,90 / [www.osfizio.at](http://www.osfizio.at)

## Alles sehr intensiv

**Riecine:** Definitiv kein Rosé für Leisetreter kommt aus der Toskana

Riecine liegt in der Gemeinde Gaiole in der Toskana und wurde im Jahre 1971 vom Engländer John Dunkley und seiner italienischen Frau Palmina gegründet. Das Anwesen gelangte 1996 in den Besitz von Gary Baumann und schließlich an eine Investorenfamilie, die nicht genannt werden möchte.



*Rosa mit orangem Schimmer, das einen an Gelée-Früchte - Brombeere und Himbeere - erinnernden Duft mitbringt. „Sehr plakativ“! Am Gaumen deutlich trockener als erwartet, etwas Blutorange und Weißer Pfeffer tragen zur Saftigkeit bei. Beachtlich auch in seiner Länge. „Eine feine Wahl zu Risotto Milanese“.*

Riecine // Palmina Rosato Tocana  
IGT 2022 / 12,5% / NK / € 15,50  
[www.ammersin.at](http://www.ammersin.at)

## Dauerbrenner mit eigenen Qualitäten – der Zweigelt im ÖGZ-Test

Die wichtigste rote Rebsorte des Landes polarisiert. Wer sich davon den Blick auf die Vorzüge des Zweigelts verstellen lässt, ist selbst schuld. Denn in gewisser Weise er ist der Rotwein der Stunde.

**G**eschmeidigkeit und Fruchtigkeit stehen heutzutage nicht allzu hoch im Kurs. Kanstig, authentisch und überraschend sollen Weine sein, wenn man mit Sommeliers über ihre Vorlieben spricht.

Text: Roland Graf

Allerdings: Ein Chili-Käsekrainer mag auch kanstig und köstlich sein, eignet sich als Einführung in die österreichische Kulinarik aber nur bedingt. Und wenn die Gastronomie 2024 eines braucht, dann sind es neue Weinkonsumenten. Womit der fruchtig-charmante Allrounder plötzlich in ganz anderem Licht erscheint!

Punkto Speisenbegleitung war er ohnehin nie weg vom Fenster. Zu Ragouts hat er ebenso seinen Auftritt wie zu Schokolade. Und nie unterschätzen sollte man auch einen leichteren Zweigelt, der angekühlt ins Glas kommt. Ist dann noch dezente Va-

nille der Fasslagerung im Spiel, stehen die Chancen gut, neue Sorten-Freunde zu finden. Die Empfehlungen der ÖGZ dazu finden sie auf dieser und der Folgeseite!

### „Duo geniale“: Wermut und „fortifizierte“ Weine

Es hat schon seinen Grund, dass Winzer in die Wermutproduktion einsteigen. Natürliche Zutaten und eine komplexe „Cuvée“, die pur ebenso gefällt wie mit Tonic oder anderen Fillern, stehen hoch im Kurs. Zum Glück besinnt man sich in diesem Gefolge auch des „Fortifizieren“, wie man es aus dem Portwein kennt. Doch längst schmeckt die Bittersüße auch hierzulande! Das Kostquartett der ÖGZ hat einige Optionen dafür bewertet – vom Apéro Austriaco bis zum unkonventionellen Digestiv aus Winzerhand ist alles dabei.

## Kirschiger Kern

**Migsich:** Ein sehr gastronomischer Typus von Zweigelt wartet hier

„Die Belohnung unserer täglichen Arbeit besteht aus dem Bewusstsein und aus der Freude über den Erfolg, ein gutes



Produkt auf den Markt gebracht zu haben. Die höchst Auszeichnung ist für uns jedoch deine Zufriedenheit als Kunde, Weinkenner und Weinliebhaber“, so Erich Migsich.



Schon schön, dieser Rubin-rote Schimmer! Begleitet wird er von einem Duft nach Kornellkirschen, etwas Leinsamen und Gewürznelken. Sanft im Antritt, hier kommt eine Mischung aus Hauszweitschke und Sauerkirsche zum Vorschein. „Eine Option zu allen Ragouts“, rät die ÖGZ-Kostrunde.

Weingut Migsich //  
Blauer Zweigelt 2021 / 13,0% / SV  
€ 8,90 / www.migsich.at



## Beeren-Stärke

**Remushof:** Fruchtbetont zur ÖGZ-Goldenen

„Wir leben Wein“: Weine, die leben, eine Familie, die den Wein lebt, Gäste, die den Wein erleben können. Am Remushof Jagschitz ist Wein eine Lebenseinstellung – und das seit Jahrzehnten! „Zurzeit bewirtschaften wir 17 Hektar Weingärten in der Weinregion Leithaberg und im Ruster Hügelland“.



Attraktiv glänzt der Rubin im Glas, auch die Johannisbeer-Weichsel-Nase lädt zum Trinken ein. Am Gaumen kommen zu den Sauerkirschen auch noch schokoladige, fast cremige Akzente hinzu. Eine schöne Fruchtsüße sorgt für Trinkfluss, „idealer Weise kühlt man diesen Schmeichler leicht an“, so die ÖGZ-Jury



Weingut Remushof-Jagschitz //  
Zweigelt Feuerstein 2022 / 13,0%  
SV / € 7,50 / www.remushof.at



## Easy Drinking

**Keringer:** Geht immer, hat ÖGZ-Gold

Seit mittlerweile 18 Jahren führen Robert und Marietta Keringer das Weingut in der ältesten Weinbaugemeinde des Burgenlands, Mönchhof. Dem Winzerehepaar ist es dabei seit jeher ein Anliegen außergewöhnliche Weine zu kreieren. Und der Erfolg gibt ihnen Recht.



Sattes Granatrot, dazu Zwetschkenröster im Duft, der auch etwas Gewürznelken und Kakao abbekommen hat. Zupackend und rotfruchtig im Mund, der jugendliche Gerbstoff verlangt nach etwas Ankühlen, dann belohnen herbfruchtige Töne von Preiselbeere und Kornellkirsche den Gast.



Weingut Keringer // Every Days  
Zweigelt Neusiedlersee DAC 2022  
13,5% / SV / € 7,90 / keringer.at

## Schmeichelhaft

**Remushof:** Rund und mit viel Charme zeigt er sich am Gaumen

Wo die Tradition und moderne Technologie aufeinandertreffen, entsteht Qualität. Der Hof ist seit vielen Jahren in Familienbesitz. Der Hausname geht auf das Jahr 1684 zurück. Fünf Doppelzimmer sind gemütlich ausgestattet, die Hängematte für Ihre persönliche Auszeit baumelt direkt vor dem Kräutergarten.



Leicht violette Randaufhellung zur Granat-roten Farbe, der Geruch verbindet Schokolade und Zwetschkenröster mit dezente Vanillenoten. Rund und samtig am Gaumen – hier kommen Gewürznelken und etwas Sternanis zu den Pflaumen hinzu. Für das Kostquartett „ein Klassiker zu einem Rindsbraten Znaimer Art“.



Weingut Remushof-Jagschitz //  
Žena, Zweigelt 2022 / 13,5% SV  
€ 9,50 / www.remushof.at



## Wann wird angegrillt?

**Keringer:** Dosierte Röstnoten geben eine klare Speisenempfehlung ab

Für seine Denkweise wird Robert Keringer mit zahlreichen Auszeichnungen belohnt und ist bei der Berliner Wine



Trophy 2023 bereits zum 13. Mal zum besten Weinproduzenten Österreichs gekürt worden. Das Weingut zählt zu den meistprämiierten heimischen Weinbaubetriebe.



*Heller Rand und schönes Rubinrot, gefolgt von deutlich Holz-lastigen Duftnoten: Nougat, etwas Vanille, dahinter rote Johannisbeere. Mundfüllend und mit einem herben Unterton, der die Früchte - erneut Beeren und im Mund auch etwas Zwetschke - gut stützt. „Ein Klassiker zum Steak mit Pfeffersauce“!*

Weingut Keringer // Heideboden  
Rotweincuvée 2021 / 14,0% / SV  
€ 11,- / [www.keringer.at](http://www.keringer.at)



## Trinken oder lagern?

**K+K Kirnbauer:** Kraft, Saft und ÖGZ-Gold

Seit nunmehr 350 Jahren ist die Familie Kirnbauer in Deutschkreutz ansässig und begeistert sich für den Weinbau. Im



Jahre 1979 wurde die Leidenschaft schließlich zur Tradition und Walter und Irmgard Kirnbauer legten mit der Produktion der ersten Weine den Grundstein für die Marke K+K Kirnbauer.



*Fast schon blickdichtes Rot-Schwarz im Glas. Vanille, auch Powidl und Heidelbeere. „Benötigt viel Luft“, dann zeigen sich am Gaumen rote und schwarze Beeren zugleich, das Tannin stützt gut und das Finale legt noch ein Schauferl nach: Orangenzesten, Schwarztee und auch viel Potential.*

Weingut K+K Kirnbauer //  
Zweigelt Girmer Reserve 2021  
14% / NK / 18,50 / [www.phantom.at](http://www.phantom.at)

## Genuss-Plateau

**Keringer:** Schön abgerundet zeigt sich dieser Zweigelt aktuell

Dem Winzerpaar ist es seit jeher ein Anliegen, außergewöhnliche Weine zu kreieren, die trotzdem leicht zu trinken sind und



die man versteht. Stets nach dem Motto „More than a 100 Days“. Ein Slogan der ihr Herzblut gegenüber dem Weinbau und ihre konsequente Leidenschaft dafür verkörpert.



*Dunkles Granatrot, dem ein Duft von Schwarzer Nuss, Cranberry und Weinblättern folgt - ein herber Touch nimmt den Kosteindruck vorweg. Denn auch im Mund kommen Lorbeer und Gerbstoff durch - sie bekränzen einen satten, dunklen Charakter voller expressiver Zwetschkenfrucht und Bitterschokolade.*

Weingut Keringer // 100 Days  
Neusiedlersee DAC Reserve 2021  
14,5% / NK / € 17,- / [keringer.at](http://keringer.at)



## Im Gleichgewicht

**Migsich:** ÖGZ-Gold für einen typischen „ZW“

Im Einklang mit der Natur: Dieser Grundstein ist bis heute ein Prinzip im Weingut Migsich. Mensch und Natur sollten-



nicht Gegner, sondern in Wahrheit eine harmonisierende Einheit sein. Man muss der Natur erst gehorchen und sie begreifen, um in wahren Einklang mit ihr leben zu können.



*Ein Hauch Schokowaffel schwingt im dunkel-röstigen Duftbild mit; in zweiter Lesung zeigt sich die Frucht: Zwetschenkrampus und große US-Cranberrys. Saftig am Gaumen, „zarte Säure und Gerbstoff stehen im gut“. Sortentypische, jugendliche Zwetschke und Trockenfrüchte signalisieren das Potential.*

Weingut Migsich //  
Mister Zweigelt 2021 / 14,5% / NK  
€ 28,- / [www.migsich.at](http://www.migsich.at)

## Food friendly

**Schwarz:** Vielfältig sind die Optionen für die Sommellerie

Wo einst der „Eiserne Vorhang“ Europa teilte, herrscht heute grenzüberschreitender Tourismus. Hier in



Schrattenberg – der bedeutendsten Rotweinanbaugemeinde im Weinviertel – wird von Familie Schwarz seit Generationen Wein gemacht, heute nach organisch-biologischer Bewirtschaftung.



*Dunkel mit granatroter Aufhellung; die Nase ortet Rumpflaumen und Steak-Saft, sowie einen leichten Rauch-Ton. Ausgewogen zwischen Frucht, Säure-Rest und etwas - gut abgeschliffenem! - Gerbstoff dann im Mund. Final überrascht er mit Würze von Kaffee und Paprika edelsüß. „Ein Tipp zu Beef Burger rare“.*

Weingut Schwarz //  
Zweigelt Premium 2020 / 13,0%  
GV / € k.A. / [schwarzwines.com](http://schwarzwines.com)

## Catch me, Kirsche!

**Uhler:** Leichtfüßige Variante aus Wien - nur bitte ankühlen!

Peter Uhler, Violinst beim RSO, den „Bravour-Schrammeln“ und den „Neuen Wiener Concert Schrammleln“,



hat sich mit Herz und Seele dem Wein verschrieben. Dabei setzt er ganz auf eine biologisch-dynamische Bewirtschaftung seiner Weingärten, in den besten Lagen im 19. Wiener Bezirk.



*Fast fruchtsüße Nase über einer Rubin-farbenen Robe mit Wasserrand: Kirschenstrudel in Reinkultur, auch die Trockengewürze (Nelke) sind da. Am Gaumen eher floral - Malven-Tee - und erst dahinter mit würzigen Tönen. Amarena-Kirsche samt dem leichten Bitter stellt das Finish.*

Weingärtnererei Uhler // Rotburger  
Ried Arnolzau 2020 / 12,5% / SV  
€ 16,- / [www.weinuhler.at](http://www.weinuhler.at)



## So soll das sein!

**Burschik:** ÖGZ-Gold für Balance von Rang

Burschik ist eine alte Wiener Marke. Sie besteht seit 1891. Herr Burschik hat sie wenige Jahre nach der Gründung an die Ahnen des heutigen Inhabers, Leonhard Specht, verkauft. Seit rund hundert Jahren ist die Marke Burschik im Eigentum der Familie Specht, auch der Firmensitz wurde nie verlegt.



*Grüngelb mit expressivem Duftbild: Heu und Salzcracker, auch etwas Zitronenzeste und mit zart herber Nase. Das Spiel aus leichter Süße, deutlicher Arthemisia-Note und feiner (Zitrus-)Fruchtigkeit prägt ein typisches Geschmacksbild. „Wirklich gelungener weißer Wermut“, so die Kosterrunde.*



Burschik //  
Burschik's Vermouth Klassik / 16%  
SV / € 15,90 / www.burschik.com

## Saftige Kräuter

**Klosterneuburg:** Zeigt schönes Spiel aus Frucht und Bitterkeit

Das beste Verfahren für die Herstellung von Wermutwein ist die Perkolation. Bei dieser Methode werden die Kräuter in ein feinmaschiges Sieb gefüllt und im Durchlaufverfahren mit 50%igen Alkohol extrahiert. Diese Vorgangsweise liefert das beste Produkt, aber erfordert eine sehr große Kräutermenge.



*Helles Strohgelb mit einem waldigen Touch, der entfernt an „Hustinetten“ erinnert. Mit fruchtsüßem Beginn, der an Orange, aber auch etwas Pfirsich anklängt. Erst im Finale kommt dann die bittere Seite durch und bleibt am Gaumen noch lange haften. „Kräutrig im Rückaroma“.*



Stift Klosterneuburg //  
Wermut / 16,0% / SV / € 16,-  
www.stift-klosterneuburg.at



## Im Gewürz-Regal

**Schneeberger:** „Vergoldete“ Fülle trockener Noten

Seit 1870 baut Familie Schneeberger in der Südsteiermark Wein an. Das Wissen über Böden, Trauben wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Auch heute legt die Familie großen Wert auf Zusammenarbeit. Eltern, Kinder und Schwiegerkinder haben ihre Verantwortlichkeiten im Betrieb.



*Interessant! Pikante Noten von Zimt, Meyer-Zitrone und Latschenkiefer spannen ein breites Duft-Feld auf. Im viskosen Mundgefühl versammeln sich Gewürze über einem Kern aus saftiger Orange: Lorbeer, Gewürznelke und Wermutkraut ergeben final eine starke Bitternote. „Top zu trockenem Gin“!*



Weingut Schneeberger // Wermut  
Margret / 19,0% / SV / € 19,70  
www.weingut-schneeberger.at

## Nimm mich pur!

**Burschik:** Ein herrlicher Apéro, der mitten aus Wien kommt

In den 50er und 60er Jahren erfreute sich Burschik's Vermouth größter Beliebtheit. Bekannt machte der begeisterte Bergsteiger und Schifahrer Dkfm. Leonhard Specht die Marke durch das „Burschik Pokalrennen“, größtes Schievent der Ostalpen ab 1955 am Schneeberg (Sieger Toni Sailer).



*Blasses Rosé-Gold gibt hier die Richtung vor. Oliven mitsamt der Einlegeflüssigkeit läßt die Säure im Duft Assoziationen aufkommen. Dazu auch ein Alzerl Grünkaffee. Fast weinig fällt der Kostschluck aus, ein Schwung Himbeeren und Zitronenzesten sind zu schmecken. „Pur mit Grapefruit-Schnitz servieren“, rät die Jury*



Burschik //  
Burschik's Vermouth Rosé / 16%  
SV / € 15,90 / www.burschik.com



## To the Whisky-Bar

**Burschik:** „Manhattan“-Stoff mit ÖGZ-Gold

Die Fabrik im 15. Wiener Gemeindebezirk wurde vor kurzem modernisiert, denn Leonhard Specht erfährt mit seinem Traditionsprodukt momentan auch international Anerkennung in Bartender-Kreisen. Der Erfinder des Wiener Wermuts, Rudolf Burschik, lebt im Namen weiter.



*In hellem Nussbraun tanzt dieser viskose Wermut im Glas. In der Nase zeigen sich Wurzeltöne, etwas Rhabarber, aber auch dunkles Karamell und ein ganzer Kräuterstrauß (Salbei, Lorbeer). Am Gaumen beginnt er mit Süße, ehe die Bittertöne an Kraft gewinnen. „Tolle Balance im Abgang, ideal für Whiskey-Drinks“!*



Burschik //  
Burschik's Vermouth Red / 16%  
SV / € 15,90 / www.burschik.com



## Alles angekreuzt

**Steinger:** Komplex und nun auch „vergoldet“

Das Weingut, das im malerischen Kamptal gelegen ist, steht für Tradition und Innovation. Im Familienbetrieb in dritter Generation, ist man stolz auf Geschichte und tiefe Wurzeln. Eva hat den elterlichen Betrieb gemeinsam mit ihrem Mann Peter übernommen.



*Karamellbraun mit einer Portwein-Anmutung im Geruch, der Nüsse, Datteln und attraktive Oxidation aufweist. Trocken und mit einem Anflug von brauner Banane, Salzmandeln und erneut auch Walnuss am Gaumen. „Diese Komplexität macht Freude und geht vor wie nach dem Essen gleichermaßen“.*



Weingut Steinger //  
Grüner Veltliner kraftvoll / 18% / SV  
€ 30,- / www.weingut-steinger.at



# ÖGZ Bier



Wolfgang Schmid

## Voller Geschmack ohne Alkohol ist in der Bier-Welt Standard

Dass alkoholfreie Biere als Segment immer stärker werden, verdankt sich der technischen Innovation. Mit einer Vielfalt an Stilen gehen immer mehr Brauereien „ganz ohne“ ihren Weg.

Was der Bierwelt gelungen ist, sieht man als Gastronom, wenn man einen Blick auf andere Getränke kategorien wirft.

Text: Roland Graf

So sehr sich Gäste in Zeiten gestiegenen Gesundheitsbewusstseins alkoholfreie Weine oder Destillate wünschen, so oft zerplatzt dieser Traum am Angebot: Gin-Ersatz mit Klo-Stein-Zitrusgeschmack fällt ebenso durch wie mit Zucker und Holzaromen nachgebauter „Rotwein“. Dass mit dem Entfernen des Alkohols auch ein wesentlicher Geschmacksträger wegfällt, macht diese geschmacklichen Abwege zwar handwerklich nachvollziehbar, die Getränke aber nicht besser.

### Vereint für Vollmundigkeit

Wie anders stehen da die Brauzeugnisse da: Ein Weizenbier ohne Promille etwa, ein IPA unter den gesetzlich als „alkoholfrei“ geltenden 0,5% oder das zischige Lager, von

dem man ohne Angst vor Berausung auch vier „Halbe“ trinken kann!

Der Vorzug alkoholfreier Biere besteht dabei nicht in der langjährigen Erfahrung der Brauereien mit diesen Erzeugnissen (Wein wird seit über 110 Jahren entalkoholisiert!). Vielmehr liegt der Schlüssel zu einem vollmundigen Bier, das keine Promille hat, 2024 in einer Kombination aus der gestoppten Gärung und der Entalkoholisierung. So verbindet sich das Mundgefühl eines „echten“ Biers mit dem Geschmack von Hopfen und Malz. Diese technische Innovation hat auch eingefleischten Biertrinkern den Umstieg erleichtert. Nicht zuletzt deshalb hat sich seit dem Jahr 2000 die Menge an alkoholfreien Bieren mehr als verdoppelt: 29 Millionen Liter wurden davon im Vorjahr bundesweit getrunken.

Wobei es auch hier noch eine je nach Stil unterschiedliche Bandbreite gibt. Hopfenstopfen, wie es die US-Craft-Szene weltweit beliebt gemacht hat, sorgt für Frucht und

Bitternoten aus Aromahopfen sorten. Dagegen steht bei alkoholfreiem Weizen der erwünschte Geschmack des hellen Malzes im Fokus. Vereinfacht kann man sagen, je mehr Geschmack Getreide und das Biergewürz Hopfen einbringen, desto weniger „fehlt“ der Alkohol.

### Noch immer Potenzial am Gast

Mittlerweile ist aus dem einstigen Exoten auch ein stabiles Segment der Bierwirtschaft geworden. 3,3% macht der Anteil der alkoholfreien Biere aus, was auch für die Gastronomie ein spannender Wert ist – denn hier liegt eine gehörige Wachstumschance. Im europäischen Vergleich liegt dieser Anteil bei 5%, in Deutschland sind es gar 7,6% der gesamten Bierproduktion, wie Florian Berger (Verband der Brauereien Österreichs) vorrechnet. Die Empfehlungen des ÖGZ-Kostquartetts auf den Folgeseiten bestätigen das qualitative Höchstniveau, das heute ganz ohne Alkohol möglich ist!

### DIESMAL MIT

Alkoholfreies Bier	Seite 36
Radler	Seite 38
Weizenbier	Seite 40

### Die Jury



Wolfgang Schmid

Alexander Grübling, Thomas Peschta („Bier Keissler“), Roland Graf und Martin Pichler (Zwettler Bier), v.l.n.r.

Wie kommen die Bewertungen auf diesen Seiten zustande? Die ÖGZ lud Brauereien ein, kostenpflichtig ihre Biere einzureichen. Dieser Querschnitt wurde in Gruppen (z. B. „Radler“ oder „Weizen“) verdeckt verkostet.

Passend zu den trinkanimierenden Stilen zog es das Kostquartett in die Nähe des Hütteldorfer Stadions: Bei Thomas Peschta im „Bier Keissler“ verkosteten Martin Pichler (Zwettler Bier), ÖGZ-Chefredakteur Alexander Grübling und ÖGZ-Autor Roland Graf. Letzterer fasste als Diplom-Biersommelier die vier individuellen Kostnotizen zusammen. Die Summe der Einschätzungen ergab die jeweiligen Kategorie-Sieger und somit die Träger des ÖGZ-Gütesiegels 2024 in Gold.

## Malz und Zitrus

**Puntigamer:** Vollmundig und vielschichtig, auch ohne „Alk“

Jahr für Jahr werden in der Brauerei Puntigam insgesamt rund eine Million Hektoliter Bier produziert – Puntigamer ist damit eine von Österreichs meistverkauften Biermarken. Ungezwungene Geselligkeit und echte Bierkultur stehen bei Puntigamer im Mittelpunkt.



*Leuchtendes Goldgelb mit feiner Schaumbildung und einem Duftmix aus Frühstücksflocken und generell hellen, malzigen Noten und Zitronen-Abrieb. Im Antrunk ebenfalls mit zitrusfruchtigem Geschmack – hier ergänzt etwas Orange den generell malzigen Ton. Final dann doch markant und mit Bittere im Hall.*



Brauerei Puntigam // Puntigamer Pr0,0st Alkoholfrei [www.puntigamer.at](http://www.puntigamer.at)

## Das zischt dahin!

**Wieselburger:** Spritziger Charakter und doch auch Malz-betont

Seit 1770 braut man in Wieselburg traditionelle Bierspezialitäten. Als wichtiger Arbeitgeber der Region, durch regionales Engagement und nachhaltiges Wirtschaften. Für das nachhaltige Fernwärmeprojekt wurde die Brauerei sogar mit dem Energy Globe 2015 in Niederösterreich ausgezeichnet.



*Vielschichtig duftet es aus dem goldgelben Glas; neben Tramezzino-Brot und Papaya ist vor allem Gelber Apfel präsent. Im Antrunk schlank und spritzig, aus dem recht fruchtigen Charakter wird im Trinkverlauf ein eher malzig-süßes Gesamtbild. Im Rückaroma erneut hopfige Anklänge.*



Brauerei Wieselburg // Wieselburger Bier 0,0 Alkoholfrei [www.wieselburger.at](http://www.wieselburger.at)



## Kräuter-Blume

**Heineken:** Viel Hopfen da, Gold auch!

1873 gründete Gerard Heineken seine kleine Familienbrauerei in Stadtzentrum von Amsterdam. Eine Stadt, die vor Leben und Energie strutzte. Die Brauerei wuchs so schnell wie die Stadt und Gerards Qualitätsanspruch macht sie zum sofortigen Erfolg. Der Rest ist, wie man so schön sagt, Geschichte.



*Ein goldiges Leuchten geht von diesem AF-Bier aus, der Geruch bringt neben ausgesprochen malzigen Akkorden (Kornspitz) auch eine Apfel-Note à la Granny Smith mit. Schöne Rezens, dabei aber auch relativ vollmundig im Mittelteil. Im Finish dann fast kräutrige Hopfen-Noten. „Echt gelungen“!*



Heineken Bier // Heineken 0,0% Alkoholfrei [www.heineken.com](http://www.heineken.com)

## Bitter-sweet

**Stiegl:** Zwischen Hopfen und Malz attraktiv oszillierend

In der Stieglbrauerei zu Salzburg setzt man seit 530 Jahren auf Qualität und Tradition. Durch echte Brauhandwerkskunst in Kombination mit modernster Technik und „Slow Brewing“ werden bei Stiegl mehr als 20 verschiedene Bierspezialitäten für den perfekten Biergenuss gebraut.



*Leicht getrübbtes Weißgold, das einen soliden Schaum trägt. In der Nase hopfige Noten – wie Zitronenzeste und Koriandergrün. Im Antrunk angenehm, weil schlank und bitter, im Verlauf allerdings an Süße zulegend. Ein Radicchio-herbes Finish sorgt hier für Überraschung neben den brotigen Malz-Tönen.*



Stiegl Brauerei zu Salzburg // Stiegl 0,0° Freibier Alkoholfrei [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)



## Nah am Original

**Zipfer:** ÖGZ-Gold für seine Ausgewogenheit

Die Brauerei wurde 1858 in Zipf gegründet. Insgesamt 11 unterschiedliche Biersorten werden heute gebraut und in 26 Ländern weltweit vertrieben. Zipfer steht für einzigartigen Biergenuss. Seit jeher braut die Brauerei Zipf mit frischem Mühlviertler Naturhopfen.



*Prototypisches Goldgelb und auch im Duft sehr klar als Märzen-Alternative erkennbar. „Gute Balance von Hopfen und Malz“ – das gilt auch für den Eindruck am Gaumen. Hier gleicht der limettig-kräutrige Bitter-Ton die Malzsüße bestens aus. Hat echte Durstlöcher-Qualitäten!*



Brauerei Zipf // Zipfer Hell Alkoholfrei [www.zipfer.at](http://www.zipfer.at)

## Malziger Schluß

**Gösser:** Bierige Süße und hopfenfruchtige Akzente

Die Erfolgsgeschichte von Gösser begann vor 160 Jahren. Heute ist Gösser die bekannteste, meistverkaufte und beliebteste Biermarke Österreichs. Auch in Sachen Nachhaltigkeit nimmt Gösser eine Vorreiterrolle ein: Seit 2016 ist die Brauerei Göss die weltweit erste 100 % nachhaltige Großbrauerei.



*Heller Bernstein-Ton im Glas, der Geruch bringt Weißbrot und Ciabatta zu gleichen Teilen in Stellung. Bereits im Antrunk recht herb, auch solider Malzkörper, aus dem sich aber auch eine das Finale beherrschend Süße ergibt. „Nachklang erinnert an Kumquats mit ihrem herb-süßem Charakter“.*



Brauerei Göss // Gösser Naturgold Alkoholfrei [www.goesser.at](http://www.goesser.at)



## Cremige Frucht

**Gusswerk:** Getreide-Grundierung mit orangen Glanzlichtern

Das Brauhaus Gusswerk – die österreichische Bio-Brauerei – ist eine innovative Symbiose aus Bierausschank und Brauerei, ein Ort für Genuss und Gemütlichkeit. Initiator dieses Projektes ist Reinhold Barta, Braumeister aus Leidenschaft, der 2007 sein „Gusswerk“ in Salzburg verwirklichte.



*Leicht trübe Orange-Tönung und mit großporigem Schaum. Eine olfaktorische Erinnerung an belgisches Wit bringt der Orangen-Gewürz-Duft mit. Von Beginn an recht herb, allerdings mit aufstrebender Süße, die im Nachtrunk dann beinahe an Orangen-Kandis erinnert. „Jedenfalls sehr vollmundig“, lobt die Jury.*

Brauhaus Gusswerk // Jakobsgold Bio Alkoholfrei  
www.brauhaus-gusswerk.at



## Ahoj, Hopfen!

**Budweiser:** Tschechiens Alkfreies liebt es herb und frisch

Bester Saazer Aromahopfen.

Erstklassige Braugerste. Reinstes Quellwasser aus 300 Meter Tiefe. So lautet das Rezept für eines der besten Biere der Welt – für das Budweiser Budvar. Doch diese Qualität kann nur dank Jahrhunderte alter Brautradition konstant gehalten werden.



*Leuchtend im goldenen Schimmer, der Nase bietet sich ein Potpourri aus hellem Tabak, unreifer Marille, aber auch Papiernuß. Fast zischig in seiner rezenten Art, allerdings auch schlank und extrem Hopfen-betont. Auch im Nachtrunk noch – an Artischocken erinnernde – massive Bittere.*

Budweiser Budvar // Budweiser Budvar Nealko  
Importeur: www.delfabrokolarik.at

## Mehr als Bier und Limo: Radler im Test

Jede 33. Bierflasche in Österreich ist nicht einmal zur Hälfte mit Gebrautem befüllt. Arg? Nein, denn 3% beträgt der Anteil der Biermischgetränke alias „Radler“ heute am heimischen Ausstoß.

**T**echnisch hat sich bei der sommerlichen Kategorie statt einem simplen 50 / 50-Mix eine Ratio von 30–40% Bier gegenüber den Limonaden eingebürgert. Der Erfrischungsfaktor ist ja auch das wesentliche Element, was sich vor allem im Westen Österreichs zeigt, wo man auch auf den „sauren Radler“ schwört.

Text: Roland Graf

Der bringt nicht – die an sich beliebten – Zitrusfrüchte in Stellung, sondern verdankt seinen Namen der Kohlensäure. Diese Vorarlberger Spezialität ist eigentlich ein „Bier-Spritzer“, wengleich ein bereits trinkfertiger in der Flasche mit Soda vorgemixter.

Flächendeckend hat er sich zwar nicht durchgesetzt, doch er zeigt, worum es beim „Radler“ generell geht: Um den Erfrischungsfaktor bzw., gastronomisch gesprochen, die Frage: Will der Gast eine zweite Flasche? Zu süße Produkte schaffen das nicht, weshalb das ÖGZ-Kostquartett im Test auf den Folgeseiten stark auf den erkennbar „bierigen“ Charakter achtete.



Kar-Tr / iStock / Getty Images Plus via Getty Images





## Zesten-Reisser

**Stiegl:** Zitrusfruchtig erfrischt zu ÖGZ-Gold

In der Stieglbrauerei zu Salzburg setzt man seit 530 Jahren auf Qualität und Tradition. Durch echte Brauhandwerkskunst in Kombination mit modernster Technik und „Slow Brewing“ werden bei Stiegl mehr als 20 verschiedene Bierspezialitäten für den perfekten Biergenuss gebraut.



*Im Glas zeigt sich helles Strohgelb mit mittlerer Trübung – die Nase aber ist „strahlend“ und klar: Hier regiert Grapefruit! Im Antrunk mit einer guten Rezenz und auch hier zitrusfruchtig. Spät einsetzend auch Hopfenbittere, die zusammen mit zartem Malz-Ton den Bier-Charakter unterstreicht.*



Stiegl Brauerei zu Salzburg // Stiegl-Radler Zitrone Naturtrüb 0,0% Alkoholfrei / [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)

## Frucht-Bombe

**Gösser:** Sommerlich und neckisch wird es bei diesem Radler

Neben Abwärme eines benachbarten Betriebs, Abwärme aus dem eigenen Produktionsprozess und Solarenergie wird Energie eingesetzt, die aus Reststoffen der Brauerei erzeugt wird. Dafür wurde die Brauerei Göss bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Energy Globe Austria.



*Sonnengelber Radler mit dezenter Blicktrübung, der einen fruchtigen Duft nach Ananas und Orange mitbringt. Spritzig und mit rezenter Kohlensäure am Gaumen, allerdings auch mit „limonadigem“ Charakter. Dank der Hopfenbittere und wenig Süße erfrischt es im Nachklang aber mit viel fruchtigem Charme.*



Brauerei Göss // Gösser Natur Radler 0,0% Alkoholfrei Zitrone / [www.goesser.at](http://www.goesser.at)

## Agrumen-Action

**Stiegl:** Zitronen und Orangen liefern sich hier ein saftiges Match

In der Salzburger Privatbrauerei stehen Qualität und perfekter Biergenuss im Mittelpunkt. Hier beginnt Bierbrauen bereits im Boden, am Biergut in Wildshut widmet man sich daher intensiv dem Thema Bodengesundheit oder wie man bei Stiegl sagt: Boden gut. Bier gut.



*Getrübtes Goldgelb und eine Dufterinierung an „Nimm 2“, die von herben Akkorden (z. B. Limettenschale) begleitet wird. Im fruchtsüßen Antrunk erneut Orange, erst danach Zitronen-Fruchtfleisch. Ab dem mittleren Gaumen hopfige Frische, die den Radler dezent bitter ausklingen lässt.*



Stiegl Brauerei zu Salzburg // Stiegl-Radler Zitrone Naturtrüb / 2,0% / [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)

## Siziliens Ernte

**Gösser:** Unverkennbarer, zitrusfruchtiger Gruß aus dem Süden

Eine 1.500 Quadratmeter große Solaranlage versorgt die Brauerei Göss in Leoben mit Solarenergie. Gleichzeitig werden 90% der Abwärme aus dem Brauprozess wiederverwendet. Eine Biogasanlage erzeugt darüber hinaus aus Reststoffen des Brauprozesses ebenso Energie.



*Typischer Zitronenduft, bestehend aus Fruchtfleisch und Zesten, begleitet das strohgelbe Getränk mit leichter Trübung. Man denkt auch sofort an Sizilien, wenn im Mund Zitrusfrüchte den schlanken und frischen Trunk begleiten. Schaumig und mit mittlerer Länge im Nachhall, steht hier die Frucht im Mittelpunkt.*



Brauerei Göss // Gösser Natur Radler Zitrone / 2,0% [www.goesser.at](http://www.goesser.at)

## Monsieur Citron

**Gösser:** Elegant schimmern die Facetten eines Zitronenradlers

Auch bei der Biererzeugung verwendet die Gösser Brauerei fast ausschließlich heimische Naturprodukte: Brauwasser aus dem eigenen Quellschutzgebiet, Braugerstensorten kommen aus dem Osten Österreichs und Hopfen aus dem südsteirischen Leutschach.



*Sehr helles Goldgelb im Glas, das in der Nase mit einer säurigen Zitronen-Frische („ein wenig Brausepulver“) aufwartet. Säurig und zitrusfruchtig auch im Antrunk, dabei mit stets guter Rezenz. Enorm intensiver Zitronengeschmack, der auch bis in den Abgang hinein fruchtig verbleibt.*



Brauerei Göss // Gösser Natur Radler Extra-Frisch Zitrus-Mix / 2,0% / [www.goesser.at](http://www.goesser.at)

## Spritzige Sache!

**Stiegl:** Intensive Grapefruit-Noten machen echt gute Laune

Der Erfolg der Brauerei ist untrennbar mit dem Namen Kiener verbunden. Seit mehr als 120 Jahren ist die Brauerei im Besitz der Familie Kiener. In dieser Zeit entwickelte sich Stiegl von einer kleinen regionalen Braustätte zu Österreichs führender Privatbrauerei.



*Kräftige Trübung in einem dunklen Strohgold; die Nase vermeldet vor allem Grapefruit („mehr Zeste als Fruchtfleisch“). Bei aller Fruchtigkeit auch im Mund eine erkennbare „Bierigkeit“, die im Abgang Hopfenbittere und die herberen Noten von Zitronenschalen zu verbinden weiß.*



Stiegl Brauerei zu Salzburg // Stiegl-Radler Grapefruit / 2,0% / [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)





## Rote Liebe

**Stiegl:** Gold für mutigen, sehr gelungenen Radler

Regionale Braukunst genießen. Gemeinsam mit 30 weiteren Privatbrauereien hat die Stieglbrauerei zu Salzburg unter dem Motto „für immer konzernfrei“ die Initiative „Österreichische Privatbrauerei“ gegründet. Das Herkunftssiegel macht deutlich, wer hinter dem Bier steckt.



*Der fällt auf! Rubinrot mit starkem Schaum und einem „bierigen“ Duftbild, das erst allmählich rote Früchte (neben Himbeere auch rote Johannisbeere) erkennen lässt. Am Gaumen mit feinem Malz, noch dezenterem Hopfen und erst in dritter Linie Himbeere in kühler Ausführung. „Toller Trinkfluß“!*

Stiegl Brauerei zu Salzburg //  
Stiegl-Radler Himbeere / 2,0%  
[www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)



Wolfgang Schmid

## Die ungebrochene Freude am Weizenbier

Von wegen nur „Hoibe für Touristen“! Folgt man dem Bierkulturbericht, stellt das Weizenbier einen der vier beliebtesten Stile in Österreich dar. Die ÖGZ testete die „Weißen“ am Markt.

**K**lar gegen trüb“ lautet in Österreich das Match um den Biergeschmack der Gäste im „Bierkulturbericht 2023“. Märzen bleibt in diesem Marktüberblick der „BrauUnion“ mit 56% Zustimmung die beliebteste Sorte, gefolgt von ebenfalls glanzfeinem Pils (40%).

Text Roland Graf

Doch im Land der Zwickl-Liebhaber hat es auch das hefetrübe Weizenbier mit 33% zum Hit geschafft. Selten sind hierzulande die filtrierte „Kristallweizen“ im Glas. Man will die Hefe und die damit verbundenen Ester-Noten der obergärigen Brauart riechen und schmecken: Banane und Gewürznelke.

Dazu kommt, dass mehr als andere Stile hier das Wort vom „flüssigen Brot“ stimmt. Passt zu einem Gericht Weißbrot, ist die „Weisse“ meist ein guter Pairing-Tipp. Das gilt für den Caesar Salad ebenso wie Hühnerspieß oder Cremesuppen (aktuell: Spargel!). Wo man in Weiß zugreifen sollte, fand das ÖGZ-Kostquartett für Sie heraus.



RolandStollner / iStock / Getty Images Plus via Getty Images



## Frucht ohne Furcht

**Edelweiss:** Alkoholfrei, doch mit starker Weizen-Aromatik

Seit 2011 ist mit Edelweiss Alkoholfrei eine beliebte Sorte ohne Alkohol auf dem Markt, die Jahr für Jahr an Beliebtheit gewinnt. Zu Edelweiss Alkoholfrei greift bereits mehr als jeder zweite Biertrinker, weil es für alkoholfreien Weizenbiergenuss und Brautradition aus Österreich steht.



*Dunkles Gold mit leichter Blicktrübung, einem feinporig-soliden Schaum und einem typischen Ester-Duft nach Gewürznelke und Bananen-Muffin. Rezenter Antrunk, etwas Banane in kühler Ausprägung, die zusammen mit Biskuit und Milkschokolade angenehm an Bananenschnitte erinnert. Fruchtiger Nachklang.*



Brau Union //  
Edelweiss Weizenbier Alkoholfrei  
[www.edelweiss.at](http://www.edelweiss.at)

## Cool Wheat

**Rieder:** Ohne Üppigkeit und alkoholfrei erfrischt die „Weiße“

Als mittelständische Genossenschaftsbrauerei ist die Brauerei Ried der Nachhaltigkeit verpflichtet und der Region und ihren Menschen verbunden. Feinste Innviertler Braukunst: Ein Versprechen an unsere Kunden, heute und in Zukunft, so der Standpunkt des Braumeister.



*Mittlerer Bernstein mit kompakter Schaumabdeckung und einem typischen, nicht zu üppigem, Bananen-Duft. Vollmundig und schaumig im Antrunk, dahinter überraschend kühl und immer schlanker werdend. Geschmacklich kommen helle Cerealien und säurige Zitrusfrüchte („ein Touch „Oransoda““) zur Geltung.*



Brauerei Ried //  
Rieder Weiße Alkoholfrei  
[www.rieder-bier.at](http://www.rieder-bier.at)

## Würzig in Weiß

**Vitzthum:** Feine Details statt mächtigem Malzkörper – das gefällt!

Willkommen im Braugasthof Vitzthum, inmitten des Mattigtals. Wir freuen uns auf gemütliche Stunden bei Innviertler Schmankerl und dem selbstgebrauten Bier. Die Brauerei und der dazugehörige Braugasthof werden seit Generationen von der Familie Vitzthum geführt, so auf der Homepage.



*Mittel-Bernstein mit dezentem Trub und feinem Schaum. Im Duftbild zeichnen sich Banane, Orangenzesten und die Hefe eines frischen Pizzateigs ab. „Breite Schultern“ schon im Antrunk, fast mehr Gewürznelke als Frucht aufweisend, dabei aber auch mit einem leichten Touch von Weißer Pfeffer – v.a. im Nachtrunk.*



Braugasthof Vitzthum //  
Uttendorf Weissbier hell / 4,9%  
11,9° / [braugasthof-vitzthum.at](http://braugasthof-vitzthum.at)

# vie vinum

HOFBURG VIENNA  
25. BIS 27.05.24

Internationales  
Weinfestival  
[vievinum.at](http://vievinum.at)

Fachpublikum und Presse:  
SA-MO 9.00 bis 18.00 Uhr  
Publikum:  
SA-MO 13.00 bis 18.00 Uhr

Jetzt VieVinum-  
Onlineticket sichern!  
Sparen Sie bis  
24.05.2024  
10% auf den Ticketpreis  
mit dem Code:  
**VV24OEGZ**



Zu den Online Tickets





## Großes Kino

**Edelweiss:** Typisch, erfrischend – ÖGZ-Gold!

Das Weizenbier Edelweiss, erhältlich in fünf Sorten, ist mit einem Marktanteil von rund dreißig Prozent das umsatzstärkste Weizenbier Österreichs. Edelweiss wird nach überlieferter alter Weizenbiertradition von 1646 in der Brauerei Zipf im Herzen von Oberösterreich gebraut.



*Orange Reflexe im mittleren Bernstein und elfenbeinfarbenem Schaum mit gutem „Cling“. Keine typische Bananenfrucht, dafür angenehmer Mix aus Pfirsich und Golden Delicious. Am Gaumen satt und typisch nach Bananen-Schokolade, dabei aber mit hoher „Drinkability“ versehen – „die finale Kühle macht's aus“.*



Edelweiss //  
Edelweiss Hofbräu Weizenbier  
4,5 % / 11,8° / [www.edelweissbier.at](http://www.edelweissbier.at)

## Voller Trunk

**Rieder:** Breite Schultern mit guter Rezenz verbunden

Die Brauerei Rieder steht für Tradition, Innovation und Regionalität. Ihre Ursprünge reichen zurück bis ins Jahr 1536, weit in die Zeit als das Innviertel noch ein Teil Bayerns war. Die bayrischen Wurzeln sind bis heute zu spüren, nicht zuletzt in der Weißbierkompetenz.



*Dunkles Weißgold mit mittlerer, stabiler Schaumbildung. In der Nase mit zitrusfruchtigen Akzenten – vor allem Zwergmandarinen – über der dezenten Bananen-Note. Im Antrunk spritzig und dann rasch in die Breite gehend: Cornflakes und Zitrus-Noten, hier mehr Zitronenzeste, bleiben bis in den Nachtrunk erhalten.*



Brauerei Ried //  
Rieder Helle Weiße / 5,0% / 12,2°  
[www.rieder-bier.at](http://www.rieder-bier.at)

## Schoko-Banane

**Stiegl:** Fruchtig, aber auch mit schlanker Art und „Drinkability“

Die Stieglbrauerei zu Salzburg besteht bis heute, weil von Beginn an in Kreisläufen gedacht wird. Das fängt bei den gesunden Böden an, aus denen Gerste und Hopfen für die Stiegl-Biere wachsen. Kreislaufwirtschaft bedeutet für Stiegl, laufend an neuen Methoden und innovativen Konzepten zu forschen.



*Deutlich getrübbter Bernstein-Ton mit großporiger Schaumdeckung. Im Duftbild Kakaopulver und Bananenmark – „der Österreicher denkt an Schokobananen“. Im Mund mit breiter Anlage; erneut sind da etwas Kakao und Milchsokolade. Final schlanker und ein Jury-Typ zum klassischen Schweinsbrat im Kümmelsaft.*



Stiegl Brauerei zu Salzburg //  
Stiegl-Weisse Naturtrüb / 5,1 %  
12,0° / [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)

## A Nachspeis'!

**Pinzga':** Schmeichelnd mit Fruchtigkeit und Malzkörper

13 Jahre lang war Hans Peter Hochstaffl Braumeister in der „Weißen“, der renommierten Weißbierbrauerei in Salzburg. Dann beschloss der Brucker sich selbstständig zu machen und seiner Leidenschaft für Craftbier zu frönen und macht sein Hobby zum Beruf.



*Bernstein mit feiner Schaumdeckung, das in der Nase immense Gelbfruchtigkeit – in Richtung Ringlotte und Marille – aufweist. Ein Quäntchen Vanille trägt zur Attraktivität bei. Am Gaumen sorgt die Cremigkeit für einen nussigen Ton, der erneut an Patisserie – Schokokekse zum Beispiel – denken lässt.*



Pinzgau Bräu //  
Pinzga' Weizen hell / 5,2 % / 12,1°  
[www.pinzgau-braeu.at](http://www.pinzgau-braeu.at)

## Handwerklich

**Gusswerk:** ÖGZ-Gold glänzt hier „in Hefe-Weiß“

Reinhold Bartas Ziel ist es, nachhaltig und biologisch-dynamisch produziertes Bier in Österreich salonfähig zu machen. Das Bier wird mit rein biologischen Zutaten und nach alten, naturbelassenen Herstellungsverfahren, die den Kreis der Natur widerspiegeln, gebraut.



*Mittleres Bernstein, große Schaumporen in Elfenbein und ein Duft nach Pralines, Hefezopf und Apfel. Saftiges Mundgefühl, das Weizen-Noten, dezente Süße und Säure in einem balancierten und sehr trinkanimierenden Typus verbindet. Auch die Hefe-Noten kehren im Finish der vielschichtigen „Weissen“ wieder.*



Brauerei Gusswerk //  
Weizenguss Bio Weissbier / 5,4%  
12,8° / [www.brauhaus-gusswerk.at](http://www.brauhaus-gusswerk.at)

## Cremige Banane

**Rieder:** Vollmundig und mit einem typischem Ester-Charme

Anfang des 20. Jahrhunderts sind viele Gastwirte des Innviertels mit den herkömmlichen Brauereien nicht zufrieden. 1908 kommt deshalb erstmals der Gedanke zur Gründung eines eigenen Brauereunternehmens auf. 1910 wird bereits das erste Flaschenbier abgezogen.



*Attraktives Mittelbraun und beige Schaumdeckung. Die Nase weist Walnuss, aber auch etwas Bananen-Creme, auf – mit mehr Luft auch Gewürznelke. Überraschend rezent, ehe die Vollmundigkeit einsetzt. Die Ester-Noten kommen als Nelke und Banane auch am Gaumen wieder.*



Brauerei Ried //  
Rieder Dunkle Weiße / 5,0% / 12,2°  
[www.rieder-bier.at](http://www.rieder-bier.at)