



Wolfgang Schmid

Sekt-süchtig! Die Suche nach einem Traum von Schaum

Die Frage „Champagner oder Winzersekt?“ hat das gemeinsame Streben der französischen und heimischen Winzer nach Top-Schaumweinen beantwortet. Tendenz: steigend!

Es war ein zarter Beginn, als man zum ersten „Tag des Österreichischen Sekts“ am 22. Oktober lud. Doch die Hartnäckigkeit und das vereinte Handeln von Traditionszellereien wie Schlumberger und Winzern mit Liebe zum Prickeln trugen Früchte. Das zeigte sich dieses Jahr beim „Sektfeiertag“ in der Wiener Hofburg.

Text: Roland Graf

Dort gab es nicht nur einen neuen Botschafter für die inländischen Schaumweine – Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam – zu begießen, auch die Zahlen des Sekt-Komitees ließen aufhorchen. So hat sich die Zahl der heimischen Sekthersteller von gut 100 auf über 200 Winzer und Kellereien erhöht.

Im Gespräch war aber auch einiges über die Vorlieben der Gäste zu hören. So wird auch zunehmend trockener getrunken; die Kategorie „Brut“ erfuhr 2021 ein Wachstum von satten 21,7 %. Wichtig für die

Erstellung der Getränkekarte ist es aber auch, eine heimliche Vorliebe der heimischen Sektrinker zu kennen: Der Markt für Rosé-Sekt verzeichnete im Vorjahr ein Plus von 30,8 Prozent.

Ungebrochene „rosa“ Liebe

Diese Vorliebe gilt übrigens auch für Rosé-Champagner, von dem prozentuell kein europäisches Land so viel trinkt wie Österreich – beinahe jede siebente Flasche – feiert „la vie en rose“. Und es ist nicht die einzige Parallele, die den künstlichen Wettbewerb zwischen Champagner und Winzersekt als überkommen ausweist (auch wenn er im „Seitenblicke“-Interview zum Tag des Sekts wieder Thema war). Denn es ist nicht die Herkunft, die Österreichs Winzersekte und die Champagner trennt, sondern vielmehr die Arbeitsweise, die heimische Versekte und die „récoltants manipulants“ vereint! Steht das Kürzel „RM“ auf Flasche

oder Korken, hat man es mit einem französischen Winzer zu tun, der ausschließlich aus eigenen Weinen Champagner herstellt. Und nichts anderes geschieht beim Winzersekt.

Wenn in der Sommellerie weltweit Winzerchampagner gefragt ist, dann zieht aber auch der Export des österreichischen Sekts in den letzten Jahren an: „Unsere Sekte werden international immer gefragter“, freut sich etwa Chris Yorke, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM). Im Jahr 2021 stieg der Exportwert um 34 %. Ähnlich erfreulich sind auch die Zahlen, die aus dem dritten hierzulande wichtigen Schaumweinland Italien kommen. Die Qualitätsbemühungen, allen voran in der Franciacorta und dem geschützten Prosecco-Gebiet, fördern auch hier die Nachfrage. Tipps für die Hoch-Zeit des Prickelns, den Dezember, gibt es also mehr als genug – das ÖGZ-Kostquartett hat wie immer ein paar Vorschläge für Sie!

DIESMAL MIT

Champagner & Sekt	Seite 71
Blaifränkisch	Seite 74
Leithaberg	Seite 75



Die Jury

Das Koster-Quartett



ÖGZ-Verkosterquartett: Gerhard Strasser, Regine Kredba-Vinkovits, Sylvie Hütter und Roland Graf (v. l. n. r.).

Wie kommen die Bewertungen auf den nächsten Seiten zustande? Die ÖGZ lud Importeure und Winzer ein, kostenpflichtig ihre Proben einzureichen. Diese wurden gedeckt in der „wineBANK“ Wien verkostet und bewertet. Mit dem Hausherrn, Gerhard Strasser (danke für die Gastfreundschaft!), und Regine Kredba-Vinkovits bewerteten Sommelière Sylvie Hütter und ÖGZ-Autor Roland Graf die Muster. Die besten (Schaum-)Weine erhielten wie immer das ÖGZ-Gütesiegel 2022 in Gold.



Vive la France!

Falmet: Typisch und komplex zu Champagner – Gold

Nach dem Studium der Chemie und Önologie übernahm Nathalie Falmet im Jahr 1993 einen Teil und 2004 schließlich den Rest der elterlichen Weinberge. Diese liegen überwiegend in Rouvres-les-Vignes im nordwestlichen Teil der Côte des Bar. Ihre ersten Cuvées kamen 2009 auf den Markt.



Ganz klassisch! Brioche, Ananas und etwas Zitronenabrieb, mit etwas Luft auch Kokosflocken und traubige Akzente. Im Mund mit gutem Druck und reiferer Art, als die Nase vermuten ließ. Wieder feine Patisserie-Anmutung, dazu Pfirsichblüten und Weißer Pfeffer. „Insgesamt komplex und stimmig!“



Nathalie Falmet //
Champagne Cuvée Brut 12 % / NK
€ 36,- / www.dosage.at

Fruchtige Sammlung

Lallier: Vielschichtige Noten machen Champagner-Freunde froh

Maison Lallier liegt in Aÿ, im Herzen der Champagne. Aÿ ist berühmt für seine Grand-Cru-Lagen. René James Lallier gründete 1996 seine eigene Marke „Champagne Lallier“. Der Keller ist aus dem 18. Jahrhundert und erstreckt sich auf verschiedenen Ebenen bis zu einer Tiefe von 14 Metern.



Säurig und frisch nach Himbeer-Creme, aber auch Zitronenmelisse, Kleehonig und frischer Kamille. Überaus reiches Mousseux, das sich in Richtung Birne, Zuckermelone und auch etwas mildem Curry auffächert. Final mit animierender Bitterorange, die perfekt zu Vitello Tonnato oder Rigatoni con Salsicce passt.

Champagne Lallier //
Lallier R 018 Brut / 12,5 % / NK
€ 50,- / www.campari.com



Malziger Druck

Francis Orban: Reiner Meunier holt ÖGZ-Gold

Das Familienporträt sieht seinen Urgroßvater Léopold Orban als Pionier der Schaumweinherstellung im Dorf Leuvrigny, gefolgt von den nachfolgenden Generationen bis hin zu dem mutigen Francis, der den Spieß umdrehte und 2007 begann, Champagner nach seinem eigenen Stil herzustellen.



Hefegeruch wie von frischem Buchtelteig – da ist ein klarer Stil erkennbar. Zarte Malztöne und Mirabellen-Duft unterstreichen dies noch. Mit viel Druck am Gaumen, auch hier mit feiner brotlicher Anmutung – das Finale aber sorgt mit herb-säuriger Erfrischung für erstaunliches Trinkanimo.

Francis Orban //
Champagne Extra Brut / 12 % / NK
€ 45,- / info@champagneplus.at

Beeren-stark!

Mondeville: Fruchtigkeit ohne Kitsch sorgt für Trinkanimo

Laurent Dumont ist 2019 auf das Familiengut zurückgekehrt, um nach dem Studium der Önologie und verschiedenen Erfahrungen in Frankreich und im Ausland eine neues Projekt zu starten. Dieses Projekt, an dem auch sein Onkel Bernard beteiligt ist, trägt den Namen Domaine de Mondeville.



Kühl und ganz klar nach Himbeere und Biskuit, im Verlauf auch Kirschblüte und Erdbeere. Cremiges Mousseux, das mit rosa Pfeffer einen Korb an rotfruchtigen Geschmacksnoten garniert. Das Finale zeigt sich animierend: säurig, was einen feinen Speisenbegleiter – zu Roastbeef und Lachs – ergibt.

Domaine du Mondeville // Familie
Dumont Champagne Rosé / 13,5 %
NK / € 42,- / champagnedna.com

Rosa Blitz

Cacchiano: Wunderbarer Appetit-Anreger aus „bella Italia“

Das Castello di Cacchiano gehört zu den ältesten und renommiertesten Weingütern der Toskana. Der Besitzer und Winzer Barone Giovanni Ricasoli-Firidolfi ist der Ururenkel des Barons Bettino Ricasoli, dem Urvater des toskanischen Weinbaus und dem Begründer der „Chianti-Formel“.



Schönes Lachsrosa zeigt sich im Glas, die erste Nase meldet aber weniger Frucht als vielmehr schöne Teignoten (Panettone mit kandierter Orange). Saftig und mit Fruchtschmelz von Johannisbeere und Blutorange und rosa Beeren, macht er viel Appetit. Etwa auf Hirsch-Carpaccio.

Castello di Cacchiano // Vino
Spumante Rosé 2016 / 12,5 % / NK
€ k. A. / www.castellodicacchiano.it

Der Allrounder

Schlumberger: Für eine Vielzahl an Gelegenheiten einsetzbarer Sekt

Die Geschichte des Familienunternehmens Schlumberger beginnt mit Robert Alwin Schlumberger, geboren im Jahre 1814 in Stuttgart: Seine Lehrjahre führten ihn nach Reims in die Champagnerkellerei Ruinart Père et Fils, wo er bis zum Kellermeister und Produktionsleiter aufstieg.



Helle Tabakwürze von Beginn an, kühle Anmutung von Weingartenpfirsichen und weißen Blüten im Duft. Druckvolle Perlage, sehr cremig zugleich – die leichte Fruchtsüße zu Beginn wird im Trinkverlauf zum saftigen Apfel. „Sehr charmanter Glas und ein wunderbarer Apéro.“

Sektkellerei Schlumberger //
Chardonnay Brut Sekt Niederösterreich g. U. Reserve 12 % / NK
€ 22,99 / www.schlumberger.at

Sommer im Winter

Szigeti: Exotische Frucht und Gewürznoten für die kalte Jahreszeit

Wenn es um edle Tropfen aus Österreich geht, ist der wohl international bekannteste Geheimtipp die Sektellerei



Szigeti aus Gols. Hergestellt wird im Hause Szigeti ausschließlich nach der „Méthode traditionnelle“, der klassischen Flaschengärung, wie man sie aus der Champagne kennt.



Fruchtig und freundlich! Ananas, etwas Banane und Mango-Chips in einem gelbfruchtigen Duftbild. Auch am Gaumen ein sommerlicher Gruß mit tropischer Frucht, feiner Perlage und einem süß-sauren Abschluss nach Zimt und Ingwer, der praktisch nach Hühnerleber-Canapées „schreit“.

Sektellerei Szigeti //
Winterlove Brut / 12,5 % / NK
€ 12,90 / www.szigeti.at

Herbe Süße

Schlumberger: Komplex und auch sehr anschlussfähig im Menü

„Als älteste und traditionsreichste Sektellerei Österreichs sorgen wir seit 1842 für prickelnde Genussmomente.



Zu Ehren unseres 180-jährigen Bestehens holen wir unter dem Motto Tradition trifft Moderne das Prickeln der Vergangenheit in die Gegenwart.“

Reiches Duftbild, das Noisette-Creme, „Kaffee-Indianer“, Birnenschale und Grüne Walnuss vereint. Feine Perlage, aber sattes Mundgefühl, das Birne und Apfel als Geschmack mitbringt. Etwas Süße und rosa Grapefruit machen das Finale aus. Für die ÖGZ-Runde ein Tipp zu Sellerieschaumsuppe oder Maroni-Reis.



Sektellerei Schlumberger //
Cuvée 1842 Brut Sekt Niederösterreich g.U. Reserve / 12 % / NK
€ 22,99 / www.schlumberger.at

Crème de la Crème

Steininger: Toller Sortenausdruck bringt Gold!



Karl und Brigitta haben das Weingut im Jahr 1980 von Karls Eltern übernommen. Damals war es eine gemischte



Landwirtschaft mit ein paar Weingärten. Karl besuchte die Weinbauschule und Brigitta wuchs in einem Weingut in Zöbing auf.

Unbedingt etwas Zeit im Glas geben! Dann öffnen sich



neben den wunderbar hefigen Duftnoten zu gleichen Teilen exotische und zitrusfruchtige Töne (Pomelo). Wie Frucht-Crème in der schaumig-leichten Perlage, die zart-herbe Noten von Granatapfel zeigt. „Überaus lang anhaltend und einfach toll gemacht!“

Weingut Steininger // Chardonnay Sekt 2019 Niederösterreich g.U. Reserve / 13 % / NK
€ 22,- / www.weingut-steininger.at

Beeren-Frische

Schlumberger: Vielseitig einsetzbarer und fruchtbetonter Rosé

Seit 180 Jahren steht die Marke Schlumberger für höchste Qualität bei der Sektherstellung. Als älteste und



bekannteste Sektellerei Österreichs produziert Schlumberger jede einzelne Flasche nach der Méthode traditionnelle.

Rauchig unterlegte rote Beerenfrucht, vor allem Himbeere, und auch ein wenig Hibiskusblüte in der Nase. Feine Perlage, auch Kokosflocken und diesmal etwas mehr Erdbeere in einem sehr zugänglichen und straffen Typus. „Wunderbar zu einem Carpaccio (aber mit Rucola-Verbot!) und Beef Tartar.“



Sektellerei Schlumberger //
Pinot Noir Brut Sekt Burgenland g. U. Reserve / 12 % / NK / € 22,99
www.schlumberger.at



Sortentypischst!

Steininger: Ein Schaumwein, den alle Cabernet-Fans kennen sollten

„Begonnen hat alles mit einem Urlaub in der Champagne, der die Leidenschaft zum Schaumwein entfachte.



Das Jahr 1989 war ein Meilenstein – wir begannen mit der traditionellen Flaschengärmethode“, so Karl Steininger.

Sehr schöne Frucht-Nase, die an die ersten Erdbeeren eines Jahres erinnert, mit Luft auch feine Vanille-Noten, ehe die pikante Würze mächtig einschreitet. Am Gaumen mit Paprika und Druck von Beginn weg. „Klare Sortenanmutung, die Freunden des ‚stillen‘ Cabernets sicher viel Freude machen wird.“



Weingut Steininger //
Cabernet Sauvignon Rosé Sekt 2020 / 13 % / NK / € 22,-
www.weingut-steininger.at

Blaifränkisch-Land, der Name spricht für sich!

Keine Weinregion hat sich so einer Rebsorte verschrieben wie das Mittelburgenland. Hier kennt man die Facetten des Blaifränkisch

Der Lehm ist das Geheimnis, das die Trauben der burgenländischen Leibsorte Blaifränkisch wunderbar ausreifen lässt.

Text: Roland Graf



OeWVL_Robert_Herbst

Gute Wasserversorgung, die den Trockenstress hintanhält, ist die eine Seite, die hohen Sonnenstunden, die für Reife sorgen, stellen eine zweite Begründung des mittelburgenländischen Erfolgs dar. Der ist eher jungen Datums, denn noch zu Zeiten des Weinskandals gab es auch in heutigen Blaifränkisch-Hochburgen viele Weißwein-Winzer. Die Entscheidung für den Blaifränkisch und seine Vermarktung in allen Qualitätsstufen, für die Anton Iby und später Walter Kirnbauer verantwortlich zeichneten, wurde aber bereits früh umge-

setzt. Als zweites DAC-Gebiet nach dem Weinviertel ging man einen ähnlich klaren Weg wie die Niederösterreicher mit ihrem Veltliner.

Heute stehen der Gastronomie daher auf der einen Seite wunderbare Einsteiger zur Verfügung, die mit Frucht und sortentypischer Säure dem Österreicher-Gaumen sehr entgegenkommen. Wenn hingegen auch eine Lage am Etikett

angeführt wird, dann hat sie meistens auch einen sehr speziellen Boden aufzuweisen, der sich von den schweren, lehmigen Tieflagen abhebt. Der Hochberg etwa, auf dem unter anderem das Weingut Wieder oder Albert Gesellmann Anteile haben, wäre solch eine untypisch steinig-karge Lage im Blaifränkischland. Und sie zählt zu den besten des Landes. Hier kommt eine Würzig-

keit hinzu, die man den sanften Mittelburgenländern oft gar nicht zuschreibt. Es sind die perfekten Weine zur Herbstküche, etwa zu Wildgeflügel oder einem Rehbraten – Kräuternoten und die zart-herbe Sauerkirsch-Frucht des „BF“ machen eine Art flüssige Beilage hochwertigster Natur aus diesen Riedenweinen. Und sie geben auch den Rotwein-Genossenschaften jenes wertige „Gewürz“ an die Hand, mit dem sich etwa in Neckenmarkt wunderbar zugängliche, aber nie komplizierte Rotweine komponieren lassen. „Easy Drinking“ in Rot ist also ebenso möglich wie das Bevorraten mit Langstreckenläufern – und das Kostquartett der ÖGZ konnte in beiden Disziplinen empfehlenswerte Blaifränkische für Sie herauskosten!

Wein Steiermark

Große Weine aus der Steiermark

Jetzt live verkosten! **Riedenweinpräsentation** mit Terroir-Vertikale der Jahrgänge 2019 bis 2021. Am **23.11.2022, ab 16:00 Uhr in Wien**, Palais Ferstel. Infos und Tickets zur Veranstaltung:



Dunkle Würze

Neckenmarkt: Komplexe Gangart mit viel Potenzial

Die Winzer Neckenmarkt sind viel mehr, als Sie denken! Sie sind qualitätsbewusst, naturverbunden und stolz auf ihre



Arbeit. Rund 100 Mitglieder zählt die Genossenschaft. Seit Jahrzehnten produzieren Neckenmarkt die Winzer hier Weine von höchster Qualität und internationaler Bekanntheit.



Dunkel, fast speckig, im Preiselbeer- und Weichselduft, der in der herben Ausprägung auch an Assam-Tee erinnert. Toller Zug von Beginn weg und mit durchgehend stützendem Gerbstoff, der gute Zukunft verspricht. Das röstig-würzige Finale wird von Paprika eingeleitet. Tipp zum Sauerbraten mit Nudeln.

Neckenmarkt die Winzer // Fahnen-schwung Blaufränkisch Classic 2020 13,5 % / SV / € 6,50 / neckenmarkt.at

Fürstlich!

Neckenmarkt: Jugendliche Blaufränkisch-Power im Glas

Seit der Gründung der Genossenschaft werden die Trauben traditionell per Hand gelesen. Eine wichtige,



zeitintensive, harte Arbeit, die sich lohnt! Nur die besten Trauben, getrennt nach Sorten, Lagen und Güte, gelangen so in die Produktionkette.

Rote Blüten wie Hibiskus, dazu Sauerkirsche, die von dunkleren „Mächten“ wie Grafit und Bitterschokolade umgarnt werden. Sanftes Mundgefühl, das in gedämpf-seidiger Manier noch einmal alle Aromen abruft. Jugendlich nach hinten hinaus, passt er gut zu Gansrillettes oder Roastbeef.



Neckenmarkt die Winzer // Sonnenfürst Mittelburgenland DAC Ried Hochberg 2019 / 13,5 % / SV € 8,50 / www.neckenmarkt.at

Runde Sache

Wieder: Aktuell geschliffen wie ein Bachkiesel am Gaumen

„Früher war nicht alles besser, aber manches anders. Bis in die 80er-Jahre hinein haben wir auf eine gemischte



Landwirtschaft gesetzt, auf den Ackerbau und die Viehzucht. Auch der Wein spielte damals eine Rolle, er war aber nur Statist“, so die Winzerin.

Höchst dunkles Schwarz-Rot im Glas. Heidel- und Preiselbeeren mit zart laktischem Unterton, Thymian und etwas geflammter Rosmarin in der Nase. Sehr rund am Gaumen, wieder mit Beerentönen und viel mehr Sauerkirsche, final ein teeartiger, stüt-zender Gerbstoff und perfekt antrinkbar. „Top zu Wildbret!“



Juliana Wieder // Mittelburgenland DAC Reserve Glimmerschiefer 2018 14 % / SV / € 16,50 www.weingut-juliana-wieder.at

Kraft-Schluck

Neckenmarkt: Wunderbarer Begleiter zu Gegrilltem

Neckenmarkt lag direkt an der Bernsteinstraße, einer der wichtigsten Handelsrouten der Römer, die die Ostsee mit dem Mittelmeer verband. Die Winzer haben es in den letzten Jahrzehnten geschafft, Geschichte und Tradition zu verbinden..



Würze in jeder Facette: Schwarze Johannisbeere, Bohnenkraut, getrocknetes Koriandergrün und ein Quäntchen Galgant. Vollmundiger, dunkler Charakter, der im Mund mit Brombeer-Zwetschken-Mix aufwartet – final dann auch etwas Muskat-trieb und eingelegte Schwarze Nuss. „Steak-Wine par excellence!“



Neckenmarkt die Winzer // Herosus Mittelburgenland DAC Reserve 2019 / 14 % / NK € 12,- / www.neckenmarkt.at



ÖWM/Oberleitner

BLAUFRÄNKISCH:

Der Blaufränkisch ist ein richtiger „Mitteleuropäer“. Diese alte heimische Sorte ist vermutlich eine Kreuzung aus den Sorten Szulzina und Weißer Heunisch. Verbreitet vor allem in den Ländern der ehemaligen Habsburger-Monarchie, ist sie Leitsorte im Mittelburgenland, genannt Blaufränkischland.

WEINBAUFLÄCHE:

2.597,13 ha; 5,8 %

EIGENSCHAFTEN DES WEINS:

Das typische Bukett der Rebsorte wird von tiefgründiger Waldbeeren- oder Kirschfrucht geprägt und ist mit charakteristisch kräftiger Säure versehen. Blaufränkisch kann große Weine mit dichter Struktur und markanten Tanninen hervorbringen, die in der Jugend oft ungestüm sind, bei genügender Reife aber samtige Facetten entwickeln. Kräftige Weine besitzen sehr gutes Potenzial für längere Lagerung.



Satt und dunkel

Wieder: Reifer „BF“ aus Meisterhand – Gold!

Seit dem Jahr 1986 wurden aus vier Hektar Wein-gärten im Laufe der Jahre 40. Sie liegen in ausge-



wählten Lagen in und um Neckenmarkt sowie in Horitschon und werden eigenhändig und mit viel Liebe und sehr erfolgreich bewirtschaftet.

Dunkel in Duft und Farbe – schwarze Oliven und Tintenblei lugen aus dem Glas! Vollmundig, die Würze des Blaufränkisch ist sofort da; Blutorangenscheiben ergänzen den Charme reifster Dunkelkirsche – die Umami-Noten lassen an Bresaola denken. „Grandios und eine Werbung für den Jahrgang!“



Juliana Wieder // Mittelburgenland DAC Reserve Ried Bodigraben 2019 14 % / SV / € 19,90 www.weingut-juliana-wieder.at

Versteckte Größe: Blaufränkisch am Leithaberg

Die Rieden zwischen Eisenstadt und Weiden entgehen dem Blick des Besuchers eigentlich oft. An ihrer Qualität hingegen kommt man kaum vorbei

Es schaute nicht gut aus am Goldberg oberhalb von Schützen beim ÖZG-Riedenbesuch Anfang September: Selbst alte Obstbäume neben dem exponierten Weingarten mit der Aussichtswarte ließen die Blätter hängen.

Text: Roland Graf

Wassermangel ist ein Thema für Winzer, dem man mit alternativen Methoden beikommen will, etwa Stroh in den Weingärten. Doch der beste Schutz sind alte Rebanlagen, bei denen es nicht mehr um Wachstum, sondern die Güte der – wenigen – Erträge geht.

Dass sich die alten Reben auch unter veränderten Bedingungen bestens bewähren, zeigte das heiße Jahr 2022 – viele Junganlagen bekamen



Paul Szimák

Trockenstress, während sich die tiefwurzelnden alten Rebstöcke aus den Reserven versorgen konnten.

Dass einige der besten Weine des Landes hier wachsen, liegt aber nicht nur am Alter der Weingärten. Auch die Böden, dominiert von Leithakalk und Schiefer, ergeben eine besondere Würze, die sich vom anderen Blau-

fränkisch-„Berg“, dem im Süden gelegenen Eisenberg, deutlich abhebt. Und dieses Terroir sorgt auch für besondere Weißweine, etwa ungewöhnlich komplexe Neuburger oder Veltliner abseits des Einheitsstils.

Mittlerweile sind es auch jahrzehntealte Rebstöcke, auf die man am Leithaberg zurückgreifen kann.

Mit dem „M 56“ etwa hat das Weingut Mad einem Teil der hochgelobten Rotwein-Riede Marienthal eine eigene Abfüllung angegedeiht lassen. Namensgeber ist das Auspflanzjahr 1956. Die Aromatik dieser Weine wird bei aller Kraft immer von feiner Würze begleitet, die nicht nur Langlebigkeit signalisiert, sondern auch ein zu breites Geschmacksbild von vornherein ausschließt. Und eine gewisse frische Art sollte ein reiferer Blaufränkisch immer aufweisen.

Denn dann begleitet er mit Kirschfrucht, Säure und Spannung mollige Herbstgerichte mit sämigen Saucen vortrefflich. Wo diese „ewige Jugend“ geglückt ist, welcher „Leithaberger“ also in den Keller sollte, lesen Sie auf den kommenden Seiten – Speiseempfehlungen inklusive!

**PERFEKTION
MANIFESTIERT**

WELTWEIT ERSTER

**SUPERPREMIUM
KRÄUTERLIKÖR**

JÄGERMEISTER MANIFEST MIT EINEM WECHSELSPIEL AN GESCHMACKSNOTEN: VON DER SÜSSLICHEN ANISNOTE, ÜBER EINE LEICHTE WÜRZE UND BITTERKEIT BIS ZUR VANILLEGEPRÄGTEN HOLZLAGERNOTE.

VERFÜGBAR IM GROSSHANDEL UND UNTER
SHOP.JAEGERMEISTER.AT



EISKALTER GENUSS AB 18 PLUS. VERANTWORTUNGSVOLL. AT
JÄGERMEISTER ÖSTERREICH • JAEGERMEISTER.AT • @JAEGERMEISTER_AT

Gelb & nussig

Mad: Intensive Variante der unterschätzten Sorte mit viel Schmelz

„Ein gewisser visionärer Weitblick und Mut wurden oft ein belächelt. Aber ja, wir sind halt ein bisschen verrückt. Schlussendlich hat sich dieses „Trauen“ aber immer ausgezahlt. So darf ich mit den alten Rebanlagen arbeiten, die in dieser Form sonst nicht wären“, so Tobias Siess.



Heublumen-Mix mit viel Würze; Birnengelee und Gelber Apfel legen vor, ein zartes „Nusserl“ folgt im Duft. Am Gaumen satter Mix aus kühlen, gelben Früchten wie Kaktusfeige und Pomelo. „Sehr gastronomischer Wein, der etwa zu gebackenem Fisch einen perfekten Auftritt hat.“



Weingut Mad – Haus Marienberg //
Leithaberg DAC Neuburger 2021
13,5 % / SV / € 11,- / weingut-mad.at



Sortenwerbung

Remushof Jagschitz: Gold für Lagen-Neuburger

Wo Tradition und moderne Technologie aufeinander treffen, entsteht Qualität. Der Hof ist seit vielen Jahren in Familienbesitz. Der Hausname geht auf das Jahr 1684 zurück. Inzwischen ist die sechste Generation am Zug, die siebente steht schon bereit.



Honignüsse, aber auch feuchtes Laub und Wiesenchampignons lassen sich erkennen. Am Gaumen intensiv und mit leichter Exotik, dabei mit feiner Vanillenote des Fasses. Ein komplexer (!) Neuburger, der viele Möglichkeiten in einem Menü eröffnet: Asia-Woks, Hühnerfrikassee oder auch Languste.



Weingut Remushof-Jagschitz //
Leithaberg DAC Neuburger
Himmelfahrt 2020 / 13,5 % / SV
€ 17,- / www.remushof.at

Apfel-Würze

Mad: Schöne Balance sorgt für vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Das Familienweingut „Mad – Haus Marienberg“ befindet sich in Oggau am Westufer des Neusiedler Sees.



Seit 1786 ist es in Familienbesitz und wird wie das „Gasthaus zum Herztröpferl“ weiterhin, mit aufgeteilten Kompetenzen und Verantwortungen, innerhalb der Familie Siess geführt.

Wie Gelber Apfel lässt sich dieser Duft an – Piment und Senfsaat ergänzen einen Kern aus saftiger Frucht. Saftiger Antritt und mehr als nur ein Anflug von Steinobst, der sich mit etwas Zimt und Muskatblüte zum animierenden Glas verdichtet. „Top zu Grünem Curry oder Lachs-Nudeln.“



Weingut Mad – Haus Marienberg //
Leithaberg DAC Grüner Veltliner 2020
12,5 % / SV / € 11,- / weingut-mad.at

Tropen-Frucht

Reinfeld: Saftiger Typus, den die Wiener Küche sehr schätzt

Martin Reinfeld hat das Weingut 2005 von seinem Großvater übernommen. Durch die überschaubare Größe von



rund 16 ha ist es ihm möglich, jene komplexen, mineralischen und charaktervollen Weine zu kelteren, die er liebt und die genau seinen Vorstellungen entsprechen und die Region widerspiegeln.

Wow! Wie ein Eclair, gefüllt mit Kaffee-creme, duftet der zart röstige Weißwein. Dazu schält sich immer klarer Kirschblüte heraus. Im Mund sehr saftig und voller exotischer Töne, die zwischen frisch geschnittener Mango und Orangen oszilliert. Wertiger Speisenbegleiter, z. B. zum Backhenderl!



Weingut Reinfeld // Leithaberg DAC
Grüner Veltliner 2020 / 13,5 % / SV
€ 10,- / www.martinreinfeld.at

Nuss-Creme

Mad: Die feine Würze liefert hier einen feinen Burgunder ab

Sebastian und Tobias Siess leiten das Weingut Mad in der achten Generation. Außer den Eltern und Großeltern sind Tanten, Neffen und Kinder mit aktiv im Weingut Mad. Eine kernige und lustige Truppe, die sich voll und ganz dem Weingenuss verschrieben hat.



Da springt einer fast aus dem Glas! Jugendliche Nuss-Noten, Blutorange und Gloucester-Apfel bringen kühle und animierende Geruchsnoten mit. Am Gaumen raumgreifend, aber nicht aufdringlich dank ganz feine Klinge bei Säure und Frucht. Der nussige Nachhall schließt den Kreis. „Gemacht für Szegediner!“



Weingut Mad – Haus Marienberg //
Leithaberg DAC Pinot Blanc 2021
13,5 % / SV / € 11,- / weingut-mad.at

Power-Chardo

Mad: Kräftige, exotische Geschmacksrichtung, fein ausgeführt

Der Anbau in den Weingärten erfolgt konventionell, aber naturnah. Dem Ausbau im Keller widmet Kellermeister Tobias ein besonderes Augenmerk. Den Weinen wird vor allem viel Zeit zur Reife gegeben. Die Lagenweine und die DAC-Weine werden in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut.



Intensive Prägung von Kokosstangerln, gedörrter Mango und Bananenchips, dazu Golden-Delicious-Apfel der reifsten Stufe. Bei allem Schmelz strukturiert ihn die Säure, die der Kraft einen Widerpart liefert. Eine gute Wahl zu Risotto mit Waldpilzen – aber auch mit sicherem Reifepotenzial.



Weingut Mad – Haus Marienberg //
Leithaberg DAC Chardonnay 2021
14 % / SV / € 11,- / weingut-mad.at

Runde Sache

Mad: Perfekt gerundete weiße Cuvée für den Gastro-Einsatz

Mad – stark verwurzelt ... und ein wenig verrückt. Mad. Der Familienname ist Programm. Verrückt nach Tradition, denn seit 1786 wird hier Wein produziert. Verrückt danach, in einer der schönsten Weinbauregionen der Welt zu leben und zu arbeiten.



Fast rotfruchtig im Duft nach Himbeere, Honigmelone und Nussbrösel. Dezent Würze legt auch am Gaumen vor, hier zeigen sich erneut rote Früchte (Papaya). Die milde Säure tut ein Übriges, um einen „Allrounder“ zu erschaffen: Vom Reisleb bis zum gebackenen Seehecht kann er punkten.

Weingut Mad – Haus Marienberg // Leithaberg DAC Hoehenberg 2020 14 % / NK / € 25,- / weingut-mad.at

Voll die Sorte

Mad: Die Facetten der Parodetraube des Burgenlands schillern hier

Großfamilie ist hier aber nicht nur Bezeichnung, sie wird auch geliebt. Während Maria Siess das Gutsgasthaus Herztröpferl führt, kümmert sich ihr Mann Matthias um den Weinverkauf. Marias Schwester Rafaela ist für die Organisation, ihr Mann Christian für die Produktion am Weingut zuständig.



Sortentypisch wie nur! Die frische Art kommt bereits im Duft zum Tragen – Preiselbeere und Sauerkirsche werden von feiner Säure begleitet. Erstaunlich samtig im Mund, der rote Früchtemix wird von feinstem Tannin und einer an Grafit und Schwarze Nuss erinnernden Komplexität begleitet. „Best of BF!“

Weingut Mad – Haus Marienberg // Leithaberg DAC Blaufränkisch 2019 13 % / SV / € 13,- / weingut-mad.at



Großes Kino

Mad: Gold für große Lage von Oggau

Früh erkannten die Mads, wie wichtig herausragende Lagen sind. Ein Teil der geschichtsträchtigen und weltbekannten Lage Marienthal ist seit jeher im Familienbesitz. Sie ist Wurzelplatz und der Ausgangspunkt des besten Blaufränkisch im Betrieb.



Wenn er sich erst öffnet ...! Die Nase bringt zart-erdige Töne, Tee und Kirscharzipan mit. Seidiges Mundgefühl, selbst der jugendliche Gerbstoff macht Pause – er würzt das Finale dieses rotfruchtig-edelherben (Cranberry-)Weines. „Zu allen Schmorgerichten; Potenzial für mindestens zwölf Jahre!“



Weingut Mad – Haus Marienberg // Blaufränkisch Ried Marienthal Leithaberg DAC 2019 / 14 % / NK € 36,- / weingut-mad.at



56 gute Gründe

Mad: ÖGZ-Gold für „BF“-Filetstück

Herrlich aromatische Terroirweine sind das Ergebnis von Klima, Boden, Kelter und Reife. Angebaut wird auf 50 Hektar Rebfläche. Beste Lage des Weinguts Mad ist die Ried Marienthal mit ihren Leithakalk- und Glimmschieferböden.



Floral nach Malve und Clematis. Dahinter zeigen sich Grafit, Schwarztee und Walnuss. Im Mund überaus geschliffen wie ein Bachkiesel, dazu ein zarter Widerrist wie von Thymian, der die dunklen Beerennoten mit herrlicher Spannung versieht. „Fraglos ein ‚grand vin‘ und Sortenflaggschiff!“



Weingut Mad – Haus Marienberg // Blaufränkisch Ried Marienthal M56 Leithaberg DAC 2018 / 14,5 % / NK € 89,- / weingut-mad.at



Wein & Spirituosen: Die nächsten Themen



Wein Österreich: Internationale Rebsorten und Süßweine

Wein International: Spanien, internationale Süßweine

Spirituosen: Edelbrände & Grappa

Erscheinung: **02.12.2022** Anmeldung bis: **18.11.2022**

Alle eingereichten „Weine & Spirituosen“-Einträge werden über alle Medien der ÖGZ kommuniziert.

- Eintrag 1/6 Seite in der ÖGZ
- Eintrag auf der Wein-Homepage der ÖGZ
- Eintrag im ÖGZ-Newsletter an 16.200 Gastronomen

Für Anmeldung und Information steht Ihnen Herr Wolfgang Schmid gerne zur Verfügung:

Wolfgang Schmid, DipWSET
M: +43 699 180 50 180
E: wolfgang.schmid@weinadvokat.at