



«WIR WOLLEN, DASS GUTER
ÖSTERREICHISCHER SEKT
ALS ALLTAGSGETRÄNK FÜR
VIELE GELEGENHEITEN
ANGESEHEN WIRD».

EVA STEININGER

In diesem Weingut hat die Bezeichnung Kellermeister mehrfache Bedeutung. Denn Senior Karl (Jahrgang 1958) versteht sich nicht nur seit vielen Jahren auf die Erzeugung erstklassiger Weine und Sekte in einem langgezogenen Keller, der im Untergrund weit über den prächtigen Winzerhof an der Walterstrasse im Zentrum von Langenlois hinausreicht. Und er hat mit seiner um 2000 erstmals geäusserten Idee, die unterirdischen Räume touristisch zu nutzen, dazu beigetragen, dass Teile dieses bis zu 900 Jahre alten Kellers ein Bestandteil der Loisium-Erlebniswelt wurden, eine grossartige Ergänzung zum ebenerdigen Wine&Spa-Hotel Loisium mit vier Sternen. Deshalb ist die Familie Steinger auch Mitglied im Gesellschafter-Trio beim 2005 eröffneten Loisium. Und ihr gehören natürlich auch die Weingärten in unmittelbarer Nachbarschaft des Hotels, die sorgfältig gepflegt werden.

So etwas stand nicht in den Sternen, als Karl Steinger 1980 mit seiner Gattin Brigitta den kleinen Betrieb der Eltern mit Landwirtschaft und einigen Weingärten übernahm. Schnell stellten sie fest, dass so etwas keine Zukunft hat und beschlossen, sich auf Weinbau zu konzentrieren. Zwar wurden sie zunächst 1981 durch einen Frühfrost und dann eine Riesenernte mit viel Süsswein im Jahr

1983 etwas gebeutelt. Aber allmählich begann alles zu funktionieren, weil er ein guter Weinmacher war und die gebürtige Zöbingerin aus einer Winzerfamilie stammte und wusste, wie man ein Weingut ins Laufen bringt. Eine Reise in die Champagne führte gewissermassen zu einem Urknall. Karl beschloss, in grösserem Umfang in die Sektproduktion einzusteigen. Österreichischer Sekt war damals mehr ein Thema in grossen und grösseren Kellereien, die den Grundwein dafür bei Weinbauern vor allem im nördlichen Weinviertel zukaufen. Dass Winzer selbst in die Sektproduktion einstiegen, war eher die Ausnahme.

Was bei den Steinigers mit den Jahren passierte, hat Weinhändler Rudi Kroll aus dem oberbayerischen Murnau in einem Satz so zusammengefasst: «Das ist grosse österreichische Sektkunst - Sekt wie von einem anderen Stern». Solche Komplimente lassen Karl und seine älteste, 1981 geborene Tochter Eva, die seit 2021 die Leitung von Weingut und Sektkellerei übertragen bekam, nicht abheben. Man ist weiter bodenständig unterwegs. Eva, die schon als Kind wusste, dass sie einmal in den Betrieb einsteigen wird, hat sich nur Verstärkung angelacht mit ihrem Mann Peter (Jahrgang 1983), einem Seiteneinsteiger, dessen Grossvater ein klei-

Bild: Chefin Eva und ihr Vater Karl Steinger



WEINGUT STEININGER

Walterstr. 2, A-3550 Langenlois
www.weingut-steininger.at
office@weingut-steininger.at
+43 (0)2734 23 72



2019 Riesling
Reserve

2018 Sauvignon Blanc
Reserve

2017 Riesling Große Reserve
Ried Heiligenstein

Gegründet: 1938 | Eigentümerin: Eva Steininger | Kellermeister: Peter und Karl Steininger | Rebfläche: 70 Hektar | Wichtigste Rebsorten: Grüner Veltliner, Riesling, Weissburgunder, Traminer, Sauvignon Blanc, Zweigelt, Cabernet Sauvignon | Sekt: 17 verschiedene Sorten | Ausserdem: Essig; Fortified Weine | Mitgliedschaft: Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW)

nes Weingut bewirtschaftete, das aber längst nicht mehr existiert. Er besuchte trotzdem die Weinbauschule Krems und machte unter anderem ein Praktikum im Weingut Steininger. So lernten sich die beiden kennen. Und Peter Lehner nahm den Familiennamen seiner Frau an und ist heute mit Karl zuständig für die Pflege der Weingärten und die Arbeit im Keller.

Ein Drittel der Produktion entfällt inzwischen auf Sekt. Was mit Riesling begann, ist inzwischen zu einem breiten Sorten-Spektrum geworden, sogar mit Pricklern von Zweigelt, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon (dieser als Rosé). Karl Steininger war der Erste, der es trotz Verbot wagte, eine Rieden-Angabe (Heiligenstein) auf dem Etikett zu nennen. St. Bürokratus nahm seinen Abschied; heute zieren neben Heiligenstein beim Riesling auch die Herkünfte Panzaun (Weissburgunder) und Steinhaus (Grüner Veltliner) die drei Grossen Reserven, die nach der neuen Regel in Austria besonders lang, mindestens drei Jahre, auf der Hefe reifen müssen. Die Grundweine dafür werden ein Jahr im grossen Holzfass gelagert, das sorgt für mehr Komplexität und macht sie noch besser geeignet für die Verseltung im klassischen Verfahren. Besonders stolz ist man immer wieder auf den eleganten, im Aroma vornehm zurückhaltenden Traminer-Sekt. Die Reserve 2018 wurde zuletzt Landessieger.

Beim Sekt gibt es eine klare Zielsetzung, die Eva so formuliert: «Wir möchten dem österreichischen Winzersekt den Stellenwert verschaffen, den der Champagner in seiner Heimat längst hat - er soll ein Alltagsgetränk für jede Gelegenheit sein.» Dazu kann auch eine Spezialität wie die «Methode elementar» beitragen. Hier werden Grüner Veltliner, Riesling und Weissburgunder beim Grundwein in der ersten Gärung gestoppt und unfiltriert mit einer im Weingut selektionierten Hefe in der Flasche zum zweiten Mal vergoren. Danach wird der Sekt blank gerüttelt und auf Dosage verzichtet. Die natürliche Kohlensäure schützt vor Oxidation. Das

Ergebnis ist goldgelb und hat, so Karl, «ein anderes, spannendes, elementares Geschmacksbild». Im Preis liegt sie mit 28 Euro um 6 Euro über den «normalen», schon sehr anregenden Füllungen.

Ein entscheidendes Kapital für erstklassiges Niveau auch beim Wein sind die Rieden, in denen die Steiningers Besitz haben. Sie heissen Heiligenstein, Kogelberg, Seeburg, Steinhaus, Kittmannsberg und Lamm. Es sind alles klassifizierte Erste Lagen nach den Regeln der Österreichischen Traditionsweingüter, bei denen das Weingut schon länger Mitglied ist. Das kühle Klima im Kamptal, mit grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, verleiht den Weinen nach Einschätzung von Karl und Eva «eine besondere Aromatik, Würze und Persönlichkeit».

Rote Sorten (Zweigelt, Merlot, Pinot Noir) sind farbige Ergänzungen mit nur fünf Hektar; sie werden auch für die Sekterzeugung gebraucht. Grüner Veltliner und Riesling sind die mit Abstand wichtigsten Sorten bei den Weissweinen. Wer sie verkostet, merkt deutliche Unterschiede bei den Herkünften: Der Grüne Veltliner Kittmannsberg präsentiert sich geschmeidig, nobel, dicht im Geschmack. Der im Eichenfass ausgebaute Wein aus dem Lamm hat eine ausgewogene Fülle und eine cremige Note. Der Riesling Steinhaus imponiert mit zartem Nerv und einer feinen Mineralik, während der Seeburg-Riesling nach Zitrus und Grapefruit duftet und demonstriert, wie lang ein Abgang sein kann.

Dass die Weine (und Sekte) eine enorme Stabilität haben, kann in der 2021 und 2022 sortierten Vinothek demonstriert werden. Hier ruhen auch edelsüsse Weine, die zuletzt 2018 in grösserem Umfang möglich waren. Dominant sind natürlich die normalen trockenen Weine, die auf Nachfrage teilweise verkäuflich sind. Die Kollektion reicht zurück bis zum Jahrgang 1977. In Ehren gehalten wird auch noch ein Doppler aus dem Jahrgang 1958, dem Geburtsjahr von Karl. Die Zwei-Liter-Buddel trägt ein unsichtbares Schild: Entkorken verboten...



In einem prächtigen Haus mit unscheinbarem Eingang im Zentrum von Langenlois sind die Steiningers Zuhause. Das berühmte Loisium ist nur wenige Gehminuten entfernt.