

# Kräftige Rote und samtige Süße

Am Neusiedlersee keltern österreichische Winzer ausdrucksstarke Weine

von GISELA SIEBERT

Der Blaufränkisch lässt neben Kirsch- deutliche Würzaromen wittern, der Kékfrankos darüber hinaus mineralische Noten. Aus der gleichen Rebsorte sind die beiden Weine gekeltert – der eine in Horritschon im österreichischen Mittel-Burgenland, der andere im ungarischen Balf.

Grenzüberschreitend pflegte Franz Weninger schon vor dem EU-Beitritt der Nachbarn gemeinsame Weinbautradition. Den Betrieb jenseits der Grenze hat er dem Sohn überlassen, der zwar selbstständig ist, aber die Qualitätskriterien seines Vaters verinnerlicht hat. Auf geringe Erträge und schonenden Ausbau setzt die Familie, auf die Vergärung im großen Holzbehälter und eigene regionale Hefen statt aromaträchtiger Neuzüchtungen.

Ein üppiges Bukett von Trockenfrüchten, Nüssen und Rösttönen erwirbt der Blaufränkisch von alten Reben der Lage Dürrau und dank subtiler Reifung im kleinen Holzfass. Überwältigend gedeiht diesseits der Grenze auf den Lehmböden auch der Merlot.

Mehr Steine hat der Boden in Balf. Der nahe Neusiedler-



Spezialist fürs „süße Leben“: Winzer Alois Kracher begutachtet eine Trockenbeerenauslese. (Foto: Klimek)

see speichert die Wärme, schickt Feuchtigkeit und nachts kühlenden Wind – Herausforderungen für die Reben, die gute Qualität sichern und auch fürs Experimentieren, das den Weningers nicht fremd ist. Mit der Syrahtraube zum Beispiel, die in Südfrankreich heimisch ist und im Seeklima Würznuancen von warm-duf-

tig bis zu pikant-pfeffrig entwickelt.

Mit dem Rotwein verbindet man das Seegebiet im Burgenland nach wie vor – wenn auch Weiße wie der Chardonnay hier durchaus Tradition haben. In Gols zum Beispiel, weiter nördlich ein Stück vom Ostufer entfernt, wo sogar leichte Bodenwellen die pan-

nonische Ebene unterbrechen. Hier hat sich 1994 die Winzergemeinschaft Pannobile aus acht befreundeten Familien gebildet, die unter diesem Namen ihre hochwertigsten Gewächse vermarkten. Die Hauptrolle spielt dabei der Zweigelt, den ebenfalls heimische Rebsorten wie St. Laurent und Blaufränkisch, aber auch Cabernet Sauvignon oder Syrah häufig zu üppigen Cuvées ergänzen.

Aber auch Sortenreines hat die Gemeinschaft im Angebot. Zum Beispiel einen Spätburgunder von Matthias Beck, der mit üppiger Frucht, Rösttönen und nussigen Aromen vom Ausbau im Barrique aufwartet. Das kleine Holzfass ist vorgeschrieben für die Pannobile-Kreationen – auch für die Weißweine. Chardonnay und Burgundersorten machen dabei den Hauptanteil aus. Der Weißburgunder, in nördlichen Regionen eher für dezente Aromen bekannt, kann hier überraschende Nuancen entwickeln. So zum Beispiel der 2000er von Matthias Leitner, der auf Kalkmuschelboden einer einzigen Lage gereift ist und mit tropischen Noten von Ananas bis Mango verblüfft.

Das Seegebiet ist Sonnen-

land mit den meisten heiteren Stunden in Österreich. Das ist gut für edelsüße Weine, die in Lagen direkt am Ufer durch Nebel im Herbst noch gefördert werden. Der verursacht den Befall durch Botrytis cinerea, einem Schimmelpilz, der die Beeren schrumpeln lässt und ihre Inhaltsstoffe extrem konzentriert.

Auf samtige Süße ist Alois Kracher spezialisiert, dessen Trockenbeerenauslesen Nase und Gaumen der kritischsten Tester aus aller Welt begeistern. Ein Traminer etwa lässt feinste Rosendüfte wittern, die Scheurebe statt der üblichen Johannisbeerennoten explodierende Aromen tropischer Früchte. Ein Eiswein vom Welchriesling hat genug Säure bewahrt, um die Honigsüße auszubalancieren.

Verkosten kann man Krachers Freuden auch bei seinem Freund, dem „Butcher“, Hans Schwarz ist Metzger und bietet neben Braten und Wurst in seinem Betrieb in Podersdorf auch Wein an. Erfolg erhofft er sich für die eigenen Gewächse in Weiß, Rot und Rosé, die er mit Alois Kracher als kräftige Versionen mit hohem Alterspotenzial ausgebaut hat.