



*Josef und Horst Gager
(Burgenland)*

Foto: Weingut

Rotweine aus Österreich

Wenn eine Weltpitzenwertung, wie wir sie für die Rotweincuvée Tycoon 9 vom Weingut Gager vergeben haben, nicht für den ersten Platz in der Kategorie ausreicht, muss etwas ganz Außergewöhnliches passiert sein. Und in der Tat, nach 2009 hat unsere Jury zum zweiten Mal in 14 Jahren Berliner Weinführer und nach insgesamt mehr als 12.000 verkosteten Weinen zur Höchstnote Zwanzig gegriffen. Josef und Horst Gager haben sich quasi selbst geschlagen und mit dem 2009er Blaufränkisch Gager ein Denkmal gesetzt. Übrigens ging auch die erste Höchstwertung vor drei Jahren nach Österreich, damals für einen Sauvignon blanc vom Weingut Polz aus der Steiermark. Insgesamt haben wir in diesem Jahr sagenhafte 211,5 Punkte für die zwölf österreichischen Rotweine vergeben, durchschnittlich 17,625 pro Wein. Dies dürfte ein Rekord für die Ewigkeit sein und ist überhaupt nur möglich, wenn ausschließlich Spitzenweine in einem sehr kleinen Feld ohne Ausfälle angestellt werden. Es erübrigt sich deshalb, weitere Weine einzeln hervorzuheben. Für die Qualität bürgen schon die Namen der Einreicher: Neben Gager sind dies K + K Kirnbauer, Hans Iglar und Heribert Bayer. Sie gehören zu den führenden Rotweinproduzenten des Landes und sind in Deutschkreutz bzw. Neckenmarkt im Mittelburgenland praktisch Nachbarn. Die Region hat das österreichische Rotweinwunder vor rund zehn Jahren begründet und gehört inzwischen zu den ganz großen Rotweindestinationen Europas. Natürlich macht es viel Freude, solche vinophilen Kunstwerke zu degustieren. Doch wir würden auch gern mehr differenzieren, mal wieder einen einfach guten Zweigelt, einen anständigen St. Laurent oder einen Einstiegs-Blaufränkisch vorstellen. Leider verlassen sich die Berliner Händler da zu sehr auf ihre Lieferanten und die wollen verständlicherweise zeigen, was sie können. Und das ist enorm viel. Tu felix Austria – Du glückliches Österreich.

*Blinddegustation
am 23. Oktober 2012
im Verlag*

Die Jury:
*Norbert Pobbig (Leitung)
Arno Steguweit
Stephan Krause*

**Preisklasse bis 12 Euro****SEHR GUTER WEIN**

€! 2010 K+K Cuvée · trocken · Weingut K+K
Kirnbauer, Deutschkreutz/Mittelburgenland
(16,5 Punkte) – 13,5% vol · 12,00 € im Jolesch



Die beiden typischen österreichischen Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch wurden für diese Cuvée verheiratet. Vertragen tun sich die beiden Partner ausgezeichnet. Der Zweigelt bringt die Sauerkirsche und frische ätherische Noten ein, vom Blaufränkisch stammen die beerigen Aromen und die feine Würze. Die Flitterwochen verbrachten beide in großen Eichenholzfässern, woran noch ein paar Röstaromen erinnern. Dazu bieten sich Rinderrouladen förmlich an.

Preisklasse 12 bis 17 Euro**SEHR GUTER WEIN**

€! 2010 Ried Hochberg · Blaufränkisch · trocken ·
Mittelburgenland DAC · Weingut Hans Iglar,
Deutschkreutz/Mittelburgenland (17 Punkte) –
13,5% vol · 14,50 € im Ottenthal



Unter dem Dutzend österreichischer Rotweine unserer Probe ist dieser Blaufränkisch aktuell sicher der trinkanimierendste. Er hat einen wunderbaren warmen, weichen Auftakt, sehr gut integriertes Tannin und voll ausgebildete Frucht. Kirschen, etwas Ribisel, Rosinen und ein Touch Zartbitterschokolade bestimmen das Aroma. Im Finale lang und fruchtbetont. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, z.B. zum Schweinekrustenbraten.

Preisklasse 17 bis 22 Euro**SEHR GUTE WEINE**

2010 Quattro · trocken · Weingut Gager, Deutsch-
kreutz/Mittelburgenland (17 Punkte) – 13,5% vol ·
20,90 € bei Weinhandel Hötzl



Die phantastischen Vier – Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet – sind im Quattro harmonisch vereint. Sie sorgen für ein unglaublich vielschichtiges Bukett, in dem sich Aromen von Aroniabeeren, Kirschen und Zwetschgen, von Schoko, Vanille und Lakritze sowie Rauch und Würze finden lassen. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit stoffiger Struktur, dichter satter Frucht und bestens unterstützendem Tannin. Viel Power, aber immer gutmütig, zuverlässig für mindestens acht Jahre. Solche Freunde wünscht man sich. Einladen und Schindlbraten mit viel Paprika vorbereiten.



2010 Vulcano · trocken · Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz/Mittelburgenland (17 Punkte) – 13,5% vol · 21,50 € im Ottenthal



Die Rollen in diesem Quartett sind klar verteilt. Der Blaufränkisch bestimmt mit seinem Anteil von 55% klar die Richtung, Zweigelt (20%), Merlot (13%) und Cabernet (12%) assistieren höflich. Doch sollte ihr Einfluss nicht unterschätzt werden, denn nur als harmonisches Vulcano-Team werden sie 2013/14 noch den Aufstieg in die nächste Qualitätsliga schaffen. Aktuell läuft noch nicht alles rund, denn die Frucht bleibt unter einem regelrechten Tanninpanzer verborgen. Pflaumen, etwas Karamell und Orangen- zesten sind zu erkennen. Auch die Extraktsüße ist schmeckbar. Im Beamtendeutsch hieß das Wiedervorlage in zwei Jahren, dann bitte mit Rumpsteak und Kräuterbutter.

2009 Riede Neuberg · Vitikult · Blaufränkisch · Mittelburgenland DAC · trocken · Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz/Mittelburgenland (16,5 Punkte) – 13,5% vol · 17,90 € im Jolesch



Vitikult ist ein Projekt von neun Top-Weingütern aus dem Mittelburgenland, das dem Blaufränkisch als Leitrebsorte des Gebiets huldigt. Der Wein präsentiert sich recht dicht und stoffig am Gaumen. Er hat eine raumgreifende Struktur, in der viel Kirschfrucht Platz findet, die von prima eingebundenen Gerbstoffen kanalisiert wird. Dazu kommen dunkle Beeren sowie nussige Anklänge. Eine feine Säureader macht ihn geschmeidig und lang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter, den wir auch gern zum Raclette trinken würden.

Preisklasse über 22 Euro

WELTSPITZE

2009 Blaufränkisch Gager · trocken · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (20 Punkte) – 14,5% vol · 59,90 € bei Weinhandel Hötzl



Es sind seltene, sehr seltene Momente im Leben eines Weintrinkers, in denen man das Gefühl hat, den perfekten Wein im Glas zu haben. Doch wenn drei Kritiker auch im Ergebnis wiederholten Nachverkostens nichts vorbringen, warum man dem Wein auch nur ein halbes Pünktchen abziehen könnte, muss wohl so eine Sternstunde gekommen sein. Der Blaufränkisch von Gager liegt tief dunkelrot in sich ruhend im Glas. Der komplexe Duft zieht die Aufmerksamkeit unwiderstehlich auf sich, doch der Genießer hält aus Ehrfurcht eine gewisse Distanz, so als wolle er das Objekt seiner Begierde bloß nicht mit seiner aufwallenden Trinklust verschrecken. Die Faszination geht von Aromen aus, die an rote Beeren, warme Pflaumen, Nüsse, Edelbitterschokolade sowie Pfeffer, feines Leder und würzigen Tabak denken lassen. Auch am Gaumen hat der Wein eine aristokratische Erscheinung. Viel edler Saft, sehr elegant, samtig gepolstert. Der Tanninmantel wirkt wie eine seidige Robe. Ein Wein mit höchstem Wohlfühlfaktor für ganz besondere Stunden. Mehr Blaufränkisch geht wirklich nicht, Herr Gager.



o.J. Tycoon 9 · trocken · Weingut Gager, Deutschkreutz/Mittelburgenland (19 Punkte) – 14% vol · 46,90 € beim Weinhandel Hötzl



Für diesen Tycoon wurden Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und – untypisch für Österreich – Tanat cuveetiert. Herausgekommen ist auch in der neunten Auflage ein Weltklassewein. Seine blickdichte schwarzrote Farbe mit den glänzenden Reflexen ist eine Augenweide. Das Bukett liefert minutenlang ein Verwöhnprogramm für die Nase. Dunkle Schokolade, reife Kirschen, viel Cassis, Rumkugel und Zedernholz sind dabei. Auch am Gaumen wirkt alles sehr elegant, bis das kräftig zupackende junge Tannin einen deutlichen Hinweis auf die Superschweregewichtsklasse gibt, in der wir uns hier bewegen. Der Tycoon ist ein Hammerwein, der einen ungeübten Weintrinker erschlagen kann. Er braucht noch sehr viel Zeit. Eines schönen Tages sollte er zu einem Wildgericht auf den Tisch.

HERAUSRAGENDE WEINE

2009 In Signo Leonis · Neckenmarkter Cuvée · trocken · Heribert Bayer – Kellerei In Signo Leonis, Neckenmarkt/Mittelburgenland (18 Punkte) – 14% vol · 34,80 € über Paasburg's WAL



Heribert Bayer hat 1994 in Signo Leonis, im Zeichen des Löwen (sein Sternzeichen), den ersten eigenen Wein produziert. Heute ist die Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon das Flaggschiff des Hauses. Der Wein hat eine brillante, jugendlich frische Farbe und duftet verführerisch nach dunklen Beeren. Am Gaumen überzeugt er mit fein geschliffenem Tannin, viel Frucht und würzigen Komponenten wie Pfeffer, Piment und Paprika. Er ist kräftig, dicht, extraktsüß und hat noch ein langes Weinleben vor sich. Dazu sollte es Rinderschmorbraten geben.

2010 Goldberg · Blaufränkisch · Mittelburgenland DAC Reserve · trocken · Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz/Mittelburgenland (18 Punkte) – 14% vol · 58,00 € im Jolesch



Frühere Jahrgänge dieses Weins trugen den Decanter Award für den weltbesten reinsortigen Rotwein oder wurden als Europas Bester ausgezeichnet. Auch der 2010er wird sich noch prächtig entwickeln. Er glänzt rubinrot im Glas, duftet wie ein Aphrodisiakum nach süßen Brombeeren, reifen saftigen Kirschen und Cassis. Ergänzt wird das um einen Hauch Vanille sowie feinwürzige Nuancen aus dem Holz. Sehr vielschichtig und komplex auch am Gaumen, wo das geschmeidige Tannin die Richtung vorgibt. Wunderbar lang auskleidend dann das Finale. Ohne großes Risiko kann man den Blaufränkisch Goldberg mindestens zehn Jahre lagern. Zum Hasenbraten kommt er dann auf den Tisch.



2010 Biiri · Blaufränkisch · trocken · Mittelburgenland DAC Reserve · Weingut Hans Iglér, Deutschkreutz/Mittelburgenland (17,5 Punkte) – 13,5% vol · 22,50 € im Ottenthal



Das österreichische Rotweinwunder ist eng mit dem Namen Hans Iglér verbunden. Von hier kamen einige der ersten großen Rotweine des Landes, die auch international für Aufsehen sorgten. Heute behaupten sich Waltraud Reisner-Iglér, Hans Iglér's Tochter, und ihr Mann Wolfgang Reisner in der Rotwein-Champions League. Der Biiri zeichnet sich durch eine sehr vielschichtige Aromatik aus, in der feine Röstaromen und Schokotöne ebenso zu finden sind wie ein Potpourri aus roten Beeren und Anklänge von Feigen, Eukalyptus, Minze und Zedernholz. Das Tannin ist schon erstaunlich mürbe, der Wein insgesamt recht zugänglich. Na dann soll es doch demnächst mal geschmorte Lammkeule geben.

2009 In Signo Sagittarii · Blaufränkisch Hochberg · trocken · Heribert Bayer – Kellerei In Signo Leonis, Neckenmarkt/Mittelburgenland (17,5 Punkte) – 13,5% vol · 30,80 € über Paasburg's WAL



Dieser Wein steht im Zeichen des Schützen (In Signo Sagittarii), Sternzeichen von Juniorchef Patrick Beyer. Er hat eine dichte stoffige Struktur wie Kirschkerne mit viel Fruchtfleisch. Dazu kommen Röstaromen, Schokotöne und kühle Noten von Minze und Eukalyptus. Die Gerbstoffe wirken bereits angenehm reif, was jedoch nicht über das große Potenzial dieses Spitzenblaufränkisch hinweg täuschen sollte. Vielleicht hat ja der örtliche Jäger ein Stück Reh im Angebot.

2009 Das Phantom · trocken · Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz/Mittelburgenland (17,5 Punkte) – 13,5% vol · 40,00 € im Jolesch



Für das Phantom trifft der österreichische Blaufränkisch auf Merlot, Cabernet und Syrah. Zur Eröffnung bietet der Wein Cassisduft mit feiner Schokonote und gibt damit Versprechungen ab, die er am Gaumen mit viel reifem Saft, unterstützt von weichem Tannin, einlöst. Hinzu kommen Röstaromen, Leder und Lakritze. Der Wein ist dicht, kräftig, voluminös und doch auch finessenreich. Wie das zusammengeht, bleibt ein Geheimnis des Phantoms. Dass es mit Ossobuco harmoniert, ist da schon offensichtlich.