

# vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

## ÖSTERREICHS BESTE VELTLINER & RIESLINGE

DIE CHAMPIONS IM MITTELGEWICHT

### SAUVIGNON BLANC

ÖSTERREICHS AROMATISCHE SPITZE

### KAMPTAL SPEZIAL

GEGEND UM LANGENLOIS

### DEUTSCHKREUTZ

BLAUFRÄNKISCH-KERNLAND

### BESTE WEINE & WINZER

IM NEUEN VINARIA WEINGUIDE

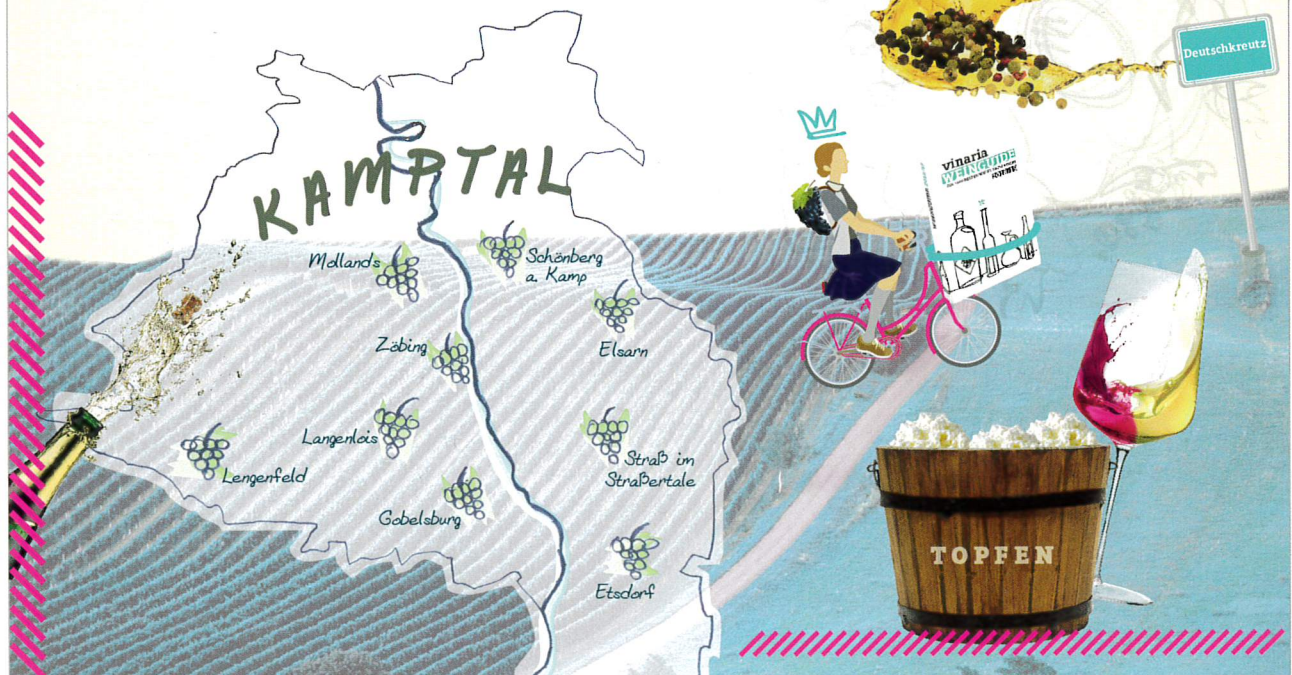


Foto: Shutterstock, Vinaria/Archie



€ 6,-  
 Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M  
 LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems  
 Retouren an PF 100, 1350 Wien

AKTUELLES  
 VERKOSTUNGEN  
 WEINLESEN  
 WISSEN  
 GOURMET



Gourmet

Foto: Weingut Ernst

Weinreise ins  
Mittelburgenland

# Deutsch- kreutz sieht rot





Deutschkreutz rückte von seiner geografischen Randlage in den Blickpunkt der österreichischen Weinlandkarte.

In den 80er-Jahren war die Region noch mehrheitlich Weißweinland, nach Umwegen über die französischen Sorten haben die Winzer aber den Weg zum autochthonen Blaufränkisch gefunden.

„Österreichs hochklassige Antwort auf Nebbiolo, Tempranillo und Brunello“, sagt Markus Kirnbauer. Und er hat recht.

Vor allem mit Cuvées wie Phantom, Quattro oder Bela Rex schufen die Deutschkreutzer Winzer Leuchttürme des österreichischen Weins.

Werner Ringhofer

**S**ave the planet – it's the only one with Blaufränkisch“, zitiert Winzer Patrick Strehn das Motto der Weinflasche, die er gerade in der Hand hält. Natürlich, Deutschkreutz macht nicht rein auf Blaufränkisch, aber die autochthone Rebsorte ist zum wichtigsten Akteur geworden. Silvia Heinrich zum Beispiel bringt sieben Varianten in die Flasche, außerdem ist Blaufränkisch in mehreren Cuvées tonangebend. „Blaufränkisch ist unsere Seele, einfach unverwechselbar.“

Schon als Kind sauste Silvia Heinrich gerne durch die Weinberge und mit 15 war ihr klar: „Ich will Winzerin werden.“ Das Problem nur: Ihr älterer Bruder war eigentlich für die Nachfolge vorgesehen. Silvia sollte erst einmal etwas Ordentliches lernen. Zehn Jahre lang arbeitete sie als kaufmännische Angestellte in Wien, sie blieb aber am Wein dran: mit Ausbildungen und Praktika bei anerkannten Betrieben, etwa Müller-Catoir in der Pfalz. Und dann die Wende, ihr Bruder verzichtete freiwillig und die Tochter übernahm 2010.

Schnell realisierte sie ihre Linie und stellte ganz auf Rotwein um. Weine, die die Ruhe und Freundlichkeit im Haus widerspiegeln. Basis sind die Weingärten in so großartigen Lagen wie dem Goldberg im Alten Weingebirge. Ein Monument, schon im 13. Jahrhundert wurde er das erste Mal erwähnt. Eine Südwestlage, die Sonne gibt bis am Abend viel Wärme. Der Boden mit einer Lehmschicht und Muschelkalk darunter speichert das

Wasser gut, so leidet der Wein auch in heißen Phasen keinen Trockenstress. Die ältesten Blaufränkischreben stammen aus dem Jahr 1947, das Hochzeitsjahr der Großeltern.

Der Stilwandel zeigt sich in der Arbeitsweise. Naturnaher Weinbau, mehr großes Holz statt neues Barrique, händische Lese, mehr Lese-durchgänge. Struktur und Finesse sind bestimmend. Beispiel ist der Blaufränkisch Alte Reben: vier Jahre im großen Holzfass. Blaufränkisch pur, nicht vordergründig, elegant, präzise Säure und reifes Tannin. „Ein Wein, der zeigt, dass Blaufränkisch nicht wuchtig sein muss.“ In perfekten Jahren füllt Silvia Heinrich den Blaufränkisch als Cupido, die 2015er-Version kommt heuer im Herbst. Den Terroirgedanken wird Silvia Heinrich in Zukunft weiter forcieren und noch mehr Lagenweine – vor allem Blaufränkisch – herausbringen.

Die Bedingungen im Mittelburgenland kommen der Traube auch wirklich optimal entgegen. Alpines und kontinentales Klima treffen aufeinander. Häufig weht ein frischer Wind, und auch wenn es untertags ziemlich heiß werden kann, fällt die Temperatur gegen Abend deutlich ab.





Gut für den Wein: Die Kühle bringt Aroma, Frische und Säure ein, die Hitze steuert Körper, Frucht und Stoffigkeit bei. Auch die lehmigen bis sandigen, manchmal schottrigen Böden mit teils kalkigem Untergrund begünstigen charaktervolle Gewächse.

**Geburtsstunde des Blaufränkisch** Einer der Pioniere im Mittelburgenland war Albert Gesellmanns Vater Engelbert. Wie Johann Heinrich, Walter Kirnbauer, Josef Gager und Hans Iglar aus Deutschkreutz, Paul Kerschbaum, Franz Weninger und Anton Iby senior aus Horitschon, Heribert Bayer aus Neckenmarkt und einige andere begann er vor 30 Jahren, sich in Frankreich neue Impulse zu holen. Mit vielen Ideen kamen sie zurück, das Vertrauen in die eigenen Sorten war vorerst gering. Es brauchte noch einige Zeit, bis man ihren Wert erkannte. „Diese Entwicklung haben wir gebraucht, um zu begreifen, was unser Blaufränkisch kann“, meint Albert Gesellmann.

Gesellmann ist ein Winzer, der die Bodenhaftung behalten hat. Ernsthaft beim Wein, aber mit genügend Gelassenheit und Schmäh. Heute geht ihm beides aber verloren. Gerade kommt er aus der Riede Kart zurück. Alles kaputt, der Hagel hat gnadenlos zugeschlagen, aber er hat sich schnell wieder gefasst.

Seit 2015 arbeitet Gesellmann organisch-biologisch zertifiziert. Für den Pflanzenschutz verwendet er Kontaktmittel und die Schädlinge werden durch Pheromonfallen bekämpft. Auch Albert Gesellmann nimmt Holz zurück, er verwendet vor allem Fässer mit 500 Litern. „Der Wein soll Hauptdarsteller sein und die Eichenaromen sollen sich unterordnen.“

Im Verkostungsraum fällt sofort das langgestreckte Foto der Lage Hochberg auf, wo konzentrierte und mineralische Weine auf sandigem Lehm mit hohem Kalkanteil wachsen. Etwa der Blaufränkisch Hochberg: offen vergoren, händisch untergestoßen, 40 Tage auf der Maische und dann 30 Monate im 500-Liter-Fass.

Am Hochberg hat Gesellmann auch eine Blaufränkischanlage mit dichter Bepflanzung von 10.000 Stöcken pro Hektar. Ergebnis ist der spannende Blaufränkisch Hochberg mit seidiger Struktur und gut eingebauten Tanninen.

Markenzeichen sind vor allem die Cuvées. Der Blaufränkisch-dominierte Blend Opus Eximium ist bereits im 29. Jahrgang auf dem Markt. Früher waren auch internationale Sorten dabei, seit 1999 werden nur österreichische Rebsorten genommen, aktuell Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent. Nummer zwei, die Cuvée Bela Rex, wird aus internationalen Sorten kreiert, Cabernet Sauvignon und Merlot geben den Ton an. Für seinen G nimmt Gesellmann Blaufränkisch-Trauben von seinen ältesten Rebstöcken. Wann solche Weine trinkreif sind? „Ich empfehle immer nach fünf Jahren, aber

**Das Vertrauen in unsere Sorten musste erst wachsen.**

ganz ehrlich: Richtig gut sind sie nach sieben bis zehn Jahren.“

**Die dunkle Seite der Frucht** Walter Kirnbauer war seiner Zeit voraus, als er 1987 als einer der ersten Winzer in Österreich eine Cuvée produzierte. Sorten miteinander zu vermählen, gehörte Ende der Achtzigerjahre noch lange nicht zum üblichen Handwerkszeug. Kirnbauer wagte trotzdem das Experiment und verteilte Blaufränkisch mit damals in Österreich noch kaum vorhandenen internationalen Reben, nämlich Merlot und Cabernet Sauvignon. Syrah wurde erst einige Jahre später hinzugefügt. Das Phantom war geboren, heute eine der bekanntesten Marken. Wie es zum Namen kam: Was da im Glas funkelte, war so anders, so unergründlich und in jeder Hinsicht dunkel, dass kein anderes Wort die ersten Eindrücke besser beschrieben hätte.

Vom Weingut schaut man über Weingärten, die rote Dächerlandschaft und den Kirchturm mit weißem Dach. Markus Kirnbauer, der die Führung übernommen hat, schenkt einen Neuling ein: den 7301 Blaufränkisch. Die Zahl ist die Postleitzahl von Deutschkreutz und damit ein Synonym für die Blaufränkisch-DNA.



## Vinotheken

**Burgenland Vinothek Glöckl**  
7301 Deutschkreutz, Hauptstraße 42  
T. +43 2613 80200  
www.burgenland-vinothek.at

**Vinatrium Gebietsvinothek**  
7301 Deutschkreutz, Hauptstraße 55  
T. +43 2613 89768  
www.vinatrium.at

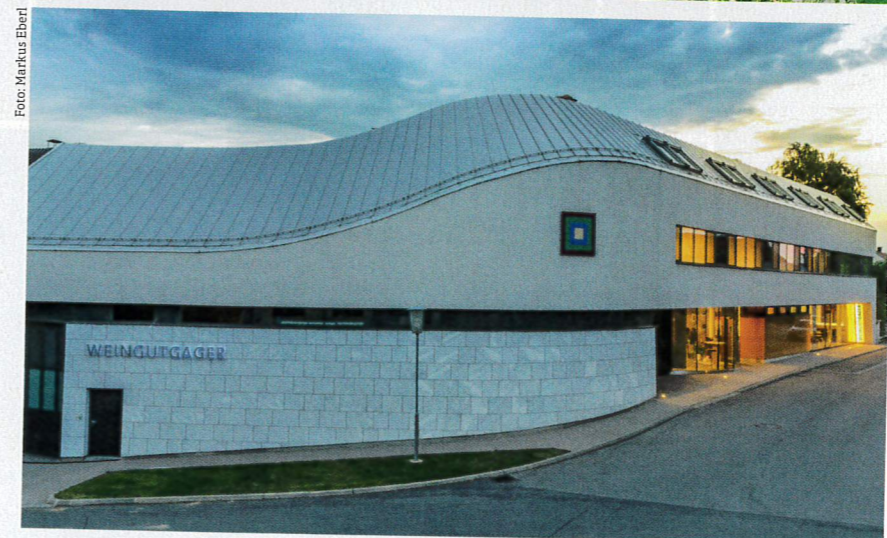
## Schlafen

**Gager**  
7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 8  
T. +43 2613 80385  
www.weingut-gager.at

**Heinrich**  
7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 59  
T. +43 2613 89615  
www.weingut-heinrich.at

**Kirchenwirt**  
7301 Deutschkreutz, Hauptstraße 53  
T. +43 2613 80291  
www.kirchenwirt-heinrich.at

**Hotel Schreiner**  
7301 Deutschkreutz, Girmer Straße 45  
T. +43 2613 80322  
www.hotel-schreiner.at



Das Vinatrium ist ausgezeichnet bestückt, abends gibt es zum Wein feine Happen.

Silvia Heinrich baut in ihrem Weingut auf großartige Lagen wie den Goldberg.

Der Wein mit den Quadraten auf dem Logo ist das Markenzeichen im Weingut Gager.





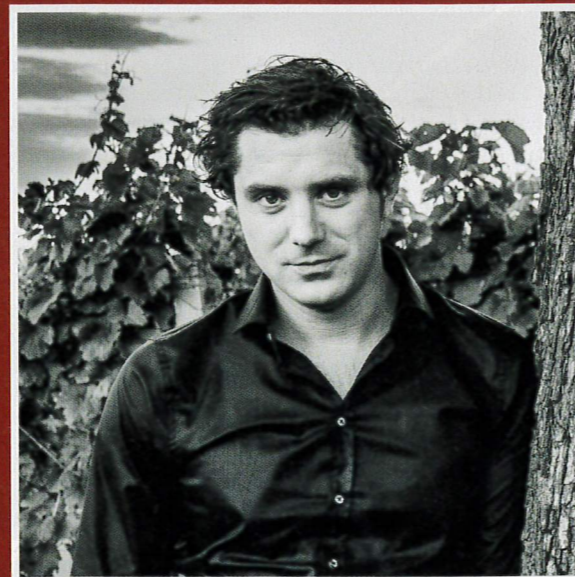
Albert Gesellmann: Spezialist für Cuvées.



Markus Kirnbauer: Bekannt für das Phantom.



Silvia Heinrich: Forciert Blaufränkisch noch stärker.



Bernhard Ernst: maischevergorener Welschriesling.



Horst Gager: Der Quattro ist Publikumsliebhaber.



Gutes Team: Mario und Christian Reumann.

## Winzertipps aus der Region

### Ernst

7301 Deutschkreutz, Elisabethgasse 31  
T. +43 664 3860220  
www.winery-ernst.at

### Gager

7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 8  
T. +43 2613 80385  
www.weingut-gager.at

### Gesellmann

7301 Deutschkreutz, Langegasse 65  
T. +43 2613 80360  
www.gesellmann.at

### J. Heinrich

7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 59  
T. +43 2613 89615  
www.weingut-heinrich.at

### Hans Igler

7301 Deutschkreutz, Langegasse 49  
T. +43 2613 80365  
www.weingut-igler.at

### Josef Igler

7301 Deutschkreutz, Hauptstraße 59–61  
T. +43 2613 80213  
www.igler-weingut.at

### K+K Kirnbauer

7301 Deutschkreutz, Rotweinweg 1  
T. +43 2613 89722  
www.phantom.at

### Pfneisl

7301 Deutschkreutz, Karrnergasse 30  
T. +43 2613 80048  
www.weingutpfneisl.at

### Josef und Maria Reumann

7301 Deutschkreutz, Neubaugasse 39  
T. +43 2613 80421  
www.weingut-reumann.at

### Grenzlandhof Reumann

7301 Deutschkreutz, Friedlbrunnengasse 1  
T. +43 2613 89847, www.grenzlandhof-reumann.at

### Strehn

7301 Deutschkreutz, Weinbergweg 1  
T. +43 2613 89362  
www.strehn.at

Nach dem Ausstieg von der Winzergruppe Vitikult (genauso wie Gager und Josef und Maria Reumann) die neue Kreation, die Blaufränkisch Mittelburgenland DAC classic und Blaufränkisch Vitikult 2015 ersetzt. „Wir wollten weg vom oft kantigen, überstrukturierten Blaufränkisch und hin zu einem charmanten, zugänglichen Wein“, erklärt Kirnbauer den Stil. Seidige Tannine sind charakteristisch, Würze und Noten von Brombeeren und Kirschen in reiferem Stadium.

Auch der Vitikult-Wein V-MAX fiel aus dem Programm, sein Nachfolger ist die Blaufränkisch Gold Reserve, in die Trauben aus Top-Lagen des Alten Weingebirges einfließen. Würze, schwarze Kirschen, Thymian, Rosmarin und Röstaromen von der 16-monatigen Lagerung im Barrique breiten sich aus. „Unsere Antwort auf Barolo, Brunello, Sangiovese und Tempranillo.“ Neben den

Blaufränkisch-Flaggschiffen sind auch reinsortiger Merlot und Cabernet Franc (Konquest) im Programm. Und ein großes Projekt ist im Laufen: Die Kirnbauers initiieren ein Boutiquehotel gegenüber dem Weingut Gager. Im früheren Weingut Gansrigler wird das Objekt mit lässigem Design errichtet, als Betreiber wurde eine Tiroler Familie gefunden, die zuvor auf Zwihaubenniveau kochte. Eröffnung ist im Juni 2019.

**Der Wein mit den Quadraten** Eine feste Größe im Mittelburgenland ist auch das Weingut Gager. „Unser wichtigster Wein ist der Quattro“, stellt Horst Gager klar, „wir haben ihm viel zu verdanken.“ Auslöser für den Quattro-Boom war das charakteristische Etikett mit seinen typischen vier Quadraten, erfunden hat es der Winzer als 13-Jähriger. Ein Goldgriff. Die Medien schrieben darüber und die

Kunden wollten unbedingt diesen Wein mit den Quadraten kosten. Das Design wird übrigens auch bei den anderen Etiketten beibehalten, nur in anderen Farben.

Genauso typisch wie die Gestaltung ist auch der Weinstil. „Wir machen keine Mickey-Mouse-Weine!“ Mit diesem Satz wurde Gager bekannt. Vater Josef Gager hat seine markante Weinlinie mit einer gesunden Härte geprägt, sein Sohn hat die Weine zwar etwas zugänglicher gestaltet, Weichlinge sind sie aber noch immer nicht. Genauso wenig wie Horst Gager selbst, der sich sportlich-muskulös präsentiert.

Blaufränkisch steht im Zentrum: klassisch, aus der Ried Fabian, in der nächsten Ebene als Blaufränkisch Mitterberg und an der Spitze als BFG (Blaufränkisch Gager) – der Nachfolger des V-MAX. Ein dunkelschwarzer Wein, mächtig, würzig, extrem extraktreich, mit Aromen von dunklem Beerenconfit. Auch in den Cuvées übernimmt die Sorte einen prominenten Part: im Q2 (BF, CS, SH), im Quattro (BF, CS, ME, ZW) und im Tycoon (BF, CS, Tannat). Ausnahme ist der Cablot, ein Bordeaux-Blend aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot.

Hans Igler war in den 1980er-Jahren einer der Rotweinpioniere Österreichs. Seine Tochter Waltraud Reisner-Igler führt mit ihrem Mann Wolfgang Reisner den Betrieb weiter, Sohn Clemens Reisner hat die Verantwortung für den Keller. Das Weingut am Schaflerhof ist sehenswert. Der schiffsrumpfähliche Dachstuhl mit einem Geflecht aus Holzlamellen und Querlatten erhebt sich frei über dem Raum. Fast schon sakral wirkt der 70 Meter lange Bau. Das Weingut steht für würzige, strukturierte Blaufränkische. Erfolgreich war vor allem die Blaufränkisch Biiri Reserve, bekannt ist das Haus auch für seine Cuvées Vulcano (BF, ZW, ME, CS) und Ab Ericio (BF, ME, ZW). 2004 kelterte Clemens den Blaufränkisch C1, mittlerweile gibt es den C10.

Weiter geht es im Weingut Reumann. Josef und Maria, diese Paarung hat schon in der Bibel funktioniert und sie tut es auch im Weinbereich. Josef Reumann hat sich vor allem mit seinen beachtlichen Cuvées einen Namen gemacht. Aber auch



## Essen

**Leser-Wogner Schenke**

7301 Deutschkreutz,  
Ödenburger Straße 9  
T. +43 664 3023665

**Schnitzelheuriger Posch**

7301 Deutschkreutz, Mühlallee 2  
T. +43 2613 89238  
www.schnitzelheuriger.at

**Heuriger Strehn**

7301 Deutschkreutz, Mittlgasse 9  
T. +43 2613 89362  
www.strehn.at

**Gasthof zur Traube**

7311 Neckenmarkt, Herrengasse 42  
T. +43 2610 42256  
www.gasthof-zur-traube.at

**Blaufränkischhof Zistler**

7301 Deutschkreutz, Langegasse 21  
T. +43 2613 89642  
www.zistler-rot.com

**Vinatrium**

7301 Deutschkreutz, Hauptstraße 55  
T. +43 2613 89768  
www.vinatrium.at



Foto: Weingut Pfneisl

schon der Blaufränkisch Original zeigt gekonnt mittelburgenländische Typizität: elegant, trinkanimierend, gut strukturiert, würzig, „aber nicht überspitzt“. Mit der neuen Lesemaschine wurde noch höhere Qualität beim Traubenmaterial erzielt, im Keller pumpt Reumann nur noch, wenn nötig. „Die Weine sind dadurch zugänglicher und weicher geworden.“ Der Vinum Sine Nomine ist ein fruchttiefer, seidiger Bordeaux-Blend aus Merlot und einer Prise Cabernet Sauvignon. An die Stelle des V-MAX tritt die Blaufränkisch Reserve Altes Weingebirge: kräftig, reif, tolles Tannin, mit Tiefgang, nach hinten mit feinem Kaffee-aroma.

In Deutschkreutz ist auch Christian Reumann zu Hause, mit Josef und Maria aber nicht verwandt. Zum Beinamen Grenzlandhof kam das Weingut, weil es früher einmal das letzte Haus vor der Grenze war. Blaufränkisch ist natürlich die Leitsorte, aber auch der Zweigelt der Ried Hölzl hat einen guten Auftritt. Das gebrauchte Barrique bringt sich dezent

ein, am Gaumen zeigen sich intensive Kirsche, Weichsel und Blutorange, gute Balance aus Tanninen und samtigem Kern. Tipps sind auch der saftige, würzige Blaufränkisch Ried Hochbaum und die Blaufränkisch Reserve. In der dunkelfruchtigen Cuvée Mariela mit reifen Tanninen vereinen sich österreichische Sorten mit Bordelaiser Sorten. Sohn Mario ist für die kraftvolle, noble Bordeaux-Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon verantwortlich. Neu ist seine ebenfalls gelungene noch im Fass liegende Cuvée Argo aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon.

**Österreich-Shiraz** „Born 2 make wine“ steht am lässig gestylten Weingut Pfneisl am Kleinmutschener Hexenberg. Ein Motto, das Tochter Lisa im ganz frisch sanierten Stammhaus in der Karrnergasse in Deutschkreutz weiter fortführt. „Das ist das Haus meiner Eltern, wir wollten wieder zurück zum Ursprung“, erklärt Vater Gerhard Pfneisl. Die quirlige Lisa hat mit ihrer eigenen „Offspring-Serie“

den Einstieg bereits bestens geschafft.

Schon allein der Look ist gelungen: Alle drei Flaschen des Formats sind mit bunt bedrucktem Papier umhüllt und am Flaschenhals verschnürt. Der Offspring weiß aus Grünem Veltliner und Sauvignon Blanc ist ein schöner, fruchtbetonter Sommerwein, der Spaß macht. Im Premiumbereich ist der fleischige, mächtige Offspring Cabernet Sauvignon zu Hause.

Seinen Ruf hat das Weingut mit Shiraz und der Cuvée Pentagon begründet. Shiraz hat lange Zeit polarisiert. „Die Diskussion, ob Shiraz oder Cabernet Sauvignon hier wirklich reif werden, ist Schnee von gestern“, sagt Gerhard Pfneisl. Und im Nachsatz stellt er klar, dass er ein eigenständiges Produkt schaffen will. „Wir internationalisieren, wollen aber nicht nach Neuer Welt schmecken.“

Auch in der jungen Generation blühen neue Namen auf: Bernhard Ernst etwa, 32, der auf beste Lagen wie Hochberg, Goldberg oder Fabian bauen kann. Heuer wird sein neues Weingut in der Neu-



Foto: Weingut Reumann/Korntheuer



Foto: Manfred Langer



Foto: Weingut Iglar

- #1 Lisa Pfneisl arbeitet jetzt im neuen Weingut in Deutschkreutz.
- #2 Josef und Maria Reumann: Mit beachtlichen Cuvées eines Namen gemacht.
- #3 Pia, Patrick und Andy Strehn: Spannende Weine, feiner Heuriger.
- #4 Fast schon sakral wirkt der Bau des Weinguts Iglar.

baugasse fertig. „Das Wohnhaus hier wurde abgetragen und das jetzige Gebäude neu errichtet. Zehn mal 70 Meter lang und komplett unterkellert.“ Mit einem exotischfruchtigen Grünen Veltliner aus 60-jährigen Reben tanzt er im Mittelburgenland aus der Reihe, genauso wie mit dem Steinriegel, einem maischevergoenen Welschriesling, der ein Jahr im Holzfass lagerte.

Auch der Rest der Serie ist gelungen: etwa der kräftige Blaufränkisch Deutschkreutz mit milden Tanninen und frischer Säure oder die Blaufränkisch Reserve Ried Hochberg mit intensiver Frucht und feinem Schmelz. La Mission ist eine Cuvée aus einem seidenweichen Merlot und einem strengen Cabernet Sauvignon.

**Elefant im Porzellanladen** Im alteingesessenen Weingut Strehn sind weitere junge Winzer am Werk, die Geschwister Pia, Patrick und Andy bewirtschaften 50 Hektar mit Schwerpunkt Blaufränkisch. „Sieben reinsortige Blaufränkische haben wir, alle aus Einzellagen. Ob wir nur ein paar Hundert Flaschen herausbekommen oder 15.000, ist egal. Was zählt, ist die Herausarbeitung der Lage“, sagt Patrick Strehn. Der grafische Auftritt des Weinguts und vor allem die Etiketten fallen sofort auf. Jedes hat ein eigenes Tiermotiv: Wildschwein, Stier oder Salamander. Lässig, so lässig wie der Rosé „Der Elefant im Porzellanladen“. Der Wein geht über vor Frucht: Pfirsich, Himbeere, Zitrus, dazu Vanille. Und bald kommt schon ein neuer Rosé, die große Rosé-Schwester.

Ein Preis-Leistungs-Tipp ist der pikante, fleischige Blaufränkisch Alte Reben. Aus einem Weingarten mit bloß elf Zeilen kommt der Blaufränkisch Roter Schotter, darunter liegt ein See, der Quelle für das Juvina-Mineralwasser ist. Typisch für den Boden ist der hohe Eisen- und Quarzgehalt, Garant für vibrierende Mineralik. Auch Salzigkeit, reife Tannine und Dunkelfrucht zeigen sich. Von einer 60-jährigen Anlage stammt der Blaufränkisch Brennbergh: vielschichtig, tieffruchtig, dicht, unheimlich lang, elegant.

Dass der eigene Heurige kein klassischer ist, liegt auf der Hand. Der ehemalige Kuhstall mit 500 Jahre alter Holzdecke und Kalkmauern hat Barcharakter. Die Küche bewegt sich abseits des Mainstreams. Serviert werden spannende Spezialitäten wie Eierschwammerlpannacotta oder Spargelflammkuchen mit Flusskrebserl. Ins Glas kommen natürlich die eigenen Weine. Schade nur, dass bloß viermal pro Jahr geöffnet ist. 🍷