



Burgenland

Kraftvolle Weine aus dem Land der Sonne

Stephan Bucher referiert bei den Freiamter Weinfreunden über das Burgenland. Die Weinregion mit den Gebieten Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittel- und Südburgenland ist das zweitgrösste Weinbaugebiet entlang der Grenze zu Ungarn.

In einem Grabhügel in Zagersdorf in der Nähe von Eisenstadt wurden Traubenkerne aus der Hallstattzeit entdeckt, die eindeutig der Kulturrebe „vitis vinifera“ zugeordnet wurden. Es gilt als sicher, dass die Kelten bereits wussten, dass man Trauben nicht nur zum Essen verwenden kann. Später sorgten die Römer im Gebiet für eine starke Verbreitung des Weinbaues.

Heute keltern im Burgenland rund 8'000 Betriebe Trauben von einer Rebfläche von gegen 20'000 Hektar.

Was sind Pannobile Weine?

Stephan Bucher hat den Pannobile weiss 2012 von Paul Achs und den Pannobile rot 2011 von Helmut Renner, zur Verkostung mitgebracht. Im Burgenland existiert seit 1994 die angesehene Vereinigung der neun Pannobile-Winzer: Claus Preisinger, Judith Beck, Helmut Renner, Hans Nittaus, Andreas Gsellmann, Gernot Heinrich, Gernot Leitner, Gerhard Pittnauer und Paul Achs. Ihre Rebzeilen befinden sich entlang des Nordostufers des Neusiedlersees. Der Morgennebel im Seegebiet sorgt zusammen mit dem kontinental-pannonischen Klima für grossartige Prädikatsweine.

Einmal im Jahr küren die neun Pannobile-Winzer in einer geheimen Abstimmung je einen roten und einen weissen der von ihnen eingereichten Weine zum Pannobile des Jahres. Zugelassen sind bei den roten die Rebsorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent, entweder reinsortig oder als Cuvée aus zwei oder allen drei Sorten. Dasselbe gilt für den weissen Pannobile, hier mit den Sorten Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Neuburger.

Über die Entstehung des Neuburgers

Die Legende besagt, dass 1850 zwei Weinbauern bei Oberarnsdorf ein Rebbündel aus der Donau gefischt, die Reben gepflanzt und die Trauben gekeltert haben. Die neue Rebsorte wurde darauf am Burgberg angesiedelt. Daraus entstand der Name Neuburger. Heute gibt es Neuburger in der Wachau, der Thermenregion und im nördlichen Burgenland.

Zur köstlichen Pannonischen Fischsuppe der Linde-Küche lässt uns Stephan Bucher den frischen Neuburger 2014 vom Weingut Feiler-Artinger aus Rust verkosten. Mit einer dezenten Säure und leicht nussigen Noten zeigt er sich vollmundig mit Erinnerung an einen Weissburgunder. Beheimatet in der Wachau, stammt er aus einer natürlichen Kreuzung aus rotem Veltliner x Sylvaner und zählt zu den autochthonen Rebsorten. Seine Rebflächen sind rückläufig, denn er ist anfällig für die Krankheit der „Kurztriebigkeit“. Zudem verdrängt ihn der aufstrebende Grüne Veltliner.

Im ersten Dreier-Flight kredenzt Referent Bucher Weine aus Zweigelt- und St. Laurent-Trauben. Zum einen den Zweigelt Goldberg 2014 vom jungen Winzer Werner Achs aus Gols, der grössten Weinbaugemeinde Österreichs. Ein fruchtiger Wein mit Ecken und Kanten und violetten Reflexen, ausgebaut während acht Monaten in gebrauchten Barriques. Im zweiten Glas ruht der Zweigelt & More 2012 von Feiler-Artinger. Er ist saftig und fruchtig, mit weichen Tanninen und feiner Extraktösse. „More“ steht für den Anteil von neun Prozent

Cabernet Sauvignon. Ausgebaut wird er hälftig in neuen und gebrauchten französischen Barriques.

St. Laurent ist kein Heiliger

Der St. Laurent Alter Weingarten 2009 von Helmut Renner in Gols stammt von 40-jährigen Reben die auf steinigem und mit Lehm und Sand durchsetzten Böden gedeihen. Das Weingut wird in dritter Generation von zwei Töchtern Helmut Renners geführt und vom Pannobile-Winzer Preisinger beraten.

Weil sich die alte Burgundertraube um den 10. August, den Namenstag von St. Laurentius zu verfärben beginnt, gab man ihr den Namen St. Laurent. Die Rebsorte stammt vermutlich aus Frankreich.

Zur Hauptspeise mit Wiener Rostbraten, Röstzwiebeln, Speckknödel und Wirsinggemüse passt Blaufränkisch gut. Die Sorte treibt früh aus und ist von Spätfrost gefährdet. Gleichzeitig gilt sie als früh reifende Sorte die warmes Klima mag. Aus den Trauben lassen sich aromatische, komplexe Weine mit kräftigen Tanninen keltern, die sich für den Ausbau im Barrique eignen. Zum einen gibt's den Blaufränkisch Ried Weinberg 2012 vom Weingut Wachter-Wiesler aus Deutsch Schützen im Südburgenland zu verkosten. Der Wein mit Aromen von dunklen Beeren und Lakritze wird in gebrauchten Barriques ausgebaut. Der 2012-er ist jetzt trinkbereit, hat aber noch Reife-Potenzial. Der Blaufränkisch Reserve 2013 vom Weingut Johann Scheiblhofer aus Andau wächst am heissesten Punkt Österreichs mit bis zu 40 Grad Celsius im Sommer. Das Weingut ist knapp dreissig Jahre alt und produziert gegen eine Million Flaschen von über vierzig Hektar eigenen Reben.

Mit der Traminer Beerenauslese 2009 von Feiler-Artinger zu Rotschmierkäse und Topfenknödel mit Früchtekompott beschliesst Referent Bucher seine Ausführungen. In guter Stimmung wird diskutiert und Meinungen ausgetauscht bis sich die Gesellschaft auflöst.

Otto E. Sprenger

Bilder:



Referent Stephan Bucher ist Geschäftsführer des Haus Österreich in Luzern (Mitte). Präsident Markus Küng (links) und Organisator Otto Sprenger sind für den Abend bereit.



Margrit und Peter Schürmann freuen sich auf den Beginn der Degustation



Das Gespräch am Vorstandstisch ist heiter-entspannt.



Auch optisch ist das Mahl ein Vergnügen: Hier das Apfelrisotto mit Gänseleber.



Ein Prost auf den burgenländischen Wein und natürlich auf die Freiämter Weinfreunde.



Das Dankeschön für Stephan Bucher sind Dubler Mohrenköpfe. Einen passenden Wein dazu zu finden, dürfte eine Herausforderung sein.

