

WAGNERS WEIN MAGA ZIN

HANDGELESEN // UNGEFILTRERT

15

NOVEMBER 2017 // WWW.WAGNERS-WEINSHOP.COM

WIEGE DES SYRAH
HERMITAGE/RHÔNE

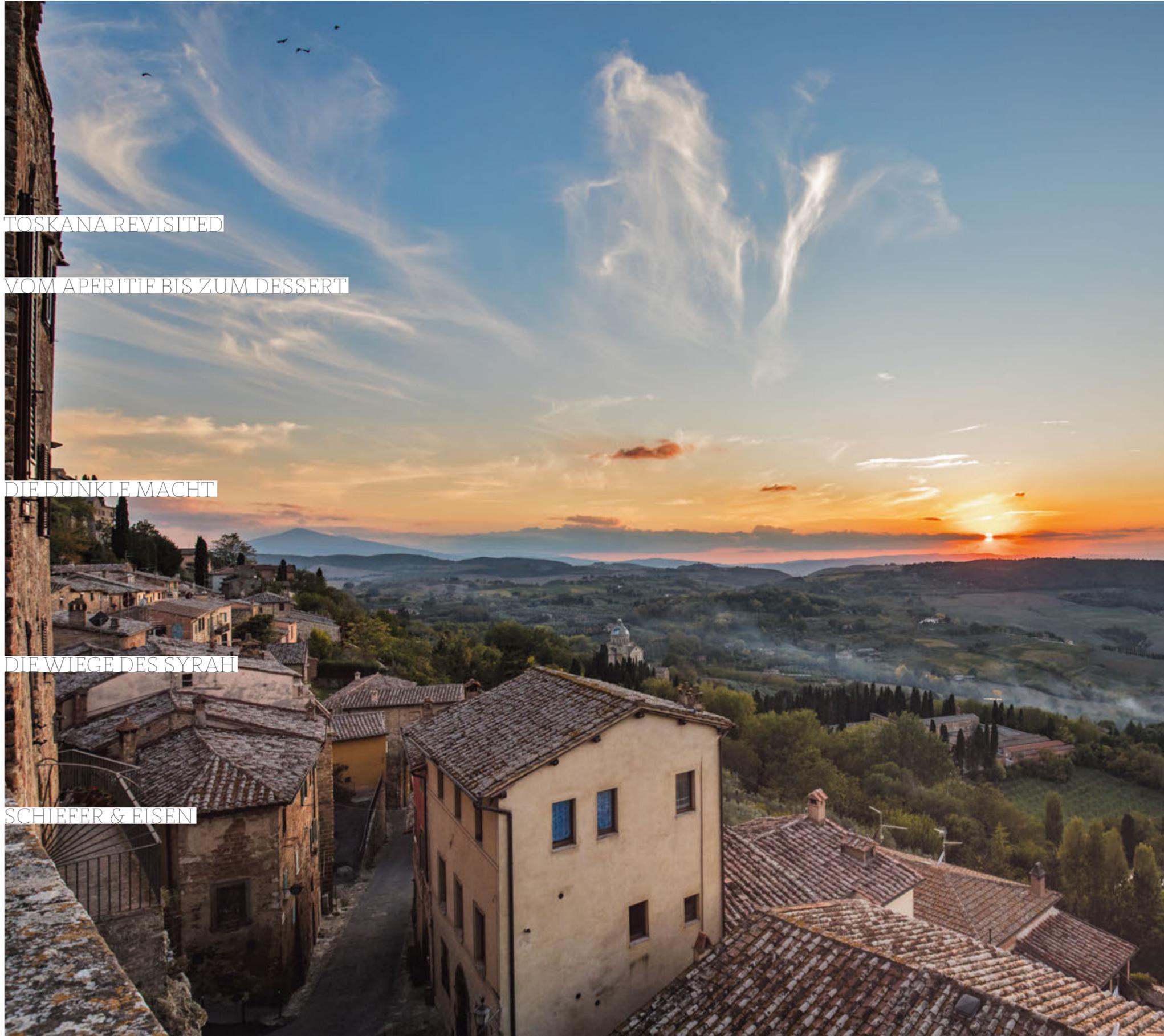
DIE DUNKLE MACHT
KRÄFTIGE BIERE

SCHIEFER & EISEN
BLAUFRÄNKISCH VOM EISENBERG



TOSKANA
REVISITED
AVIGNONESI

**WAGNERS
WEIN
SHOP**
LaaKirchen



04 TOSKANA REVISITED

08 VOM APERITIF BIS ZUM DESSERT

10 DIE DUNKLE MACHT

12 DIE WIEGE DES SYRAH

14 SCHIEFER & EISEN



Erich Wagner

LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN!

Syrah und Sangiovese zählen zu den bedeutendsten roten Rebsorten der Welt. In dieser Herbstausgabe unseres Magazins widmen wir uns der Wiege des **Syrah**, dem legendären Weinberg **Hermitage** an der Rhône.

Sangiovese ist die Rebe für große Toskana-Klassiker wie Chianti, Brunello und **Vino Nobile di Montepulciano**. Wir haben uns bereits vor mehr als 25 Jahren für jenen des heute größten italienischen Bio-Weingutes entschieden: Avignonesi.

Erfreulich: **Blafränkisch** vom **Eisenberg** im Südburgenland, in einer feinen, puren Qualität, wie sie Christoph Wachter produziert, zeigt eindrucksvoll: Diese heimische Rebsorte kann durchaus mit Syrah und Sangiovese mithalten und international bestehen – als eigenständiger, typisch österreichischer Rotwein im Weltklasseformat – so wie Grüner Veltliner beim Weißwein.

Falls Ihr Gaumen nach all den großartigen Rotweinen eine Erfrischung braucht: Wie wär's mit einem **kühlen Bier**?

Cheers!
Ihr Erich Wagner



Vino Nobile di Montepulciano 2014
0,75 l € 22,90

Oben: Blick von Montepulciano über die Hügel der Toskana.
< Titelbild: Herbstlicher Morgennebel in Montepulciano.
Das Dorf gab dem Toskana-Klassiker *Vino Nobile* seinen Herkunftsnamen.



Virginie Saverys und Max de Zarobe, Weingut Avignonesi

TOSKANA REVISITED

EIN BESUCH BEI AVIGNONESI: DAS GRÖSSTE BIODYNAMISCHE WEINGUT ITALIENS UND SEIN KLASSIKER VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Auch in der Weinbranche gibt es ständig neue Trends. Jedes Jahr wird „eine andere Sau durchs Dorf getrieben“. Exotische Weinbauregionen, schräge Orange Wines, unter Wasser gereifte Weine oder Pet Nat-Schaumweine ziehen die Aufmerksamkeit auf sich. Da kann man schon einmal die Klassiker ein wenig aus den Augen verlieren. Daher: höchste Zeit, wieder einmal die Toskana zu besuchen.

Von Belgien nach Montepulciano

Es waren nicht nur wohlwollende Stimmen zu hören, als die aus dem Reederei-Business kommende belgische Unternehmerin Virginie Saverys 2009 das Traditionsweingut Avignonesi von der Familie Falvo übernahm. Doch die beeindruckende Entwicklung, die der Betrieb seither nahm, musste alle Kritiker, Besserwisser und Missgünstlinge vor Scham erblassen und verstummt im Boden versinken lassen.

Denn: Seit Virginie den Ton auf Avignonesi angibt, hat sich fast alles verändert – und das zum Besseren. Als Eigentümerin und Managing Director des Weinguts, es gilt als einer der besten Produzenten von Vino Nobile di Montepulciano, setzte Saverys mit festem Willen und Zielstrebigkeit, gleichzeitig mit Umsicht, Achtsamkeit und Sanftheit große strukturelle Änderungen ins Werk.

So etwa stellte sie ein neues, junges Team aus italienischen und internationalen Fachleuten zusammen, Durchschnittsalter: um die 35. Nunmehr sind die Italiener Giampaolo Chietini und Matteo Giustiniani sowie die Australierin Ashleigh Seymour für die Weine zuständig. Um die Weingärten kümmern sich die Agronomen Adriano Zago, Alessio Gorini und Piero Luciani.

Virginie kaufte neue Weingärten in erstklassigen Lagen, vor allem mit Sangiovese bepflanzte DOC-Flächen, um die Produktionsmenge und vor allem die Qualität des „Signature Wines“ von Avigno-



Oben: Derzeit (Herbst 2017) laufen bei Avignonesi auch Versuche mit Amphorenweinen. **Unten:** Avignonesi Top-Rotweine lagern in mehrmals gebrauchten Holzfässern.

nesi, des Vino Nobile, zu erhöhen bzw. zu verbessern. Heute macht diese essenzielle Rebsorte rund 50 % der Rebfläche aus. Neue Weingartenraktoren – eine Flotte von mittlerweile 13 „Lamborghini“ – sowie Sortier- und Abfüllanlagen brachten technische Verbesserungen in der Weingartenarbeit und in der Weinbereitung. Das Firmenlogo und die Etiketten wurden komplett überarbeitet. Eine Exportoffensive, vor allem in den Vereinigten Staaten und Asien, wurde gestartet.

Kein Zuckerschlecken: 160 ha biodynamisch bewirtschaften

Die bedeutsamste Änderung: Kräftig unterstützt von ihrem Lebens- und Geschäftspartner Max de Zarobe, einem gebürtigen Basken und zuvor ebenfalls in der Schifffahrtsbranche tätig, stellte die neue Eigentümerin Avignonesi auf biodynamische Bewirtschaftung um – bei einem 160 ha großen Weingut nicht gerade ein Zuckerschlecken. So etwa werden für die Bereitung des biodynamischen Hornmistpräparats 500 – zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit – 1.500 (!) Kuhhörner jährlich gebraucht. Oder: Rund 45 Mitarbeiter sind allein damit beschäftigt, rund ums Jahr die von kargen Tonböden geprägten Weingärten zu pflegen.

Virginie: „Wir glauben, dass die Vitalität der Erde und die Einzigartigkeit unserer Böden das Herz von Avignonesi sind. Unser Ziel sind Weine, die das spezielle Terroir von Montepulciano widerspiegeln. Gesundere Weine für gesündere Menschen, aber auch ein gesünderer Boden und eine gesündere Umwelt, die wir an die nächsten



Cantaloro 2014
0,75 l € 10,50



Vino Nobile di Montepulciano 2014
0,75 l € 22,90

Generationen weitergeben können. Und all das ist nur mit biodynamischen Methoden möglich!“

Der Weingutsphilosophie gemäß arbeitet man auch im Keller schonend und natürlich: So etwa werden die Trauben mit eigenen Hefen nach der „pied de cuve“-Methode spontanvergoren. Das bringt das Terroir und die Region in den Weinen deutlicher zum Ausdruck. Die Weine werden nur minimal geschwefelt, sie reifen hauptsächlich in traditionellen großen (500 bis 6.000 l) Holzfässern, der Einsatz von Barriques wird zurückgenommen. Und man will noch weiter gehen: Derzeit laufen Versuche mit der Weinbereitung in Amphoren aus toskanischem Ton bzw. in einem eiförmigen Betontank. Bei Avignonesi herrscht keine verklärte Vorstellung vom nostalgischen Winzerdasein und idyllischen Landleben in der Toskana: Hier trifft man auf die einzigartige Kombination von Biodynamik und High Tech. So hat Virginie kein Problem, uns bei unserem Besuch nicht nur den Komposthaufen, sondern auch eine Vollernte-



Erich und Irene Wagner (li) zu Besuch bei Avignonesi.

DIE WEINE VON AVIGNONESI

- Virginie Saverys führte den Flaggschiff-Wein Avignonesi, den **Vino Nobile di Montepulciano**, zu außerordentlicher Puezza, Klasse und Eleganz, im Stil weniger gefallsüchtig und internationalem Geschmack angepasst als andere seiner Gattung, dafür sehr regionaltypisch, terroirbezogen und authentisch.

- In besonders guten Jahren wird vom Vino Nobile eine Reserve, **Grandi Annate**, produziert. Beide Weine sind 100 % Sangiovese.

- Der nach einem legendären, vor 130 Jahren auf dem Weingut lebenden Stier benannte Merlot **Desiderio** zählt zu den großen „Super-Toskanern“. Der Bulle ist auch auf dem Etikett abgebildet.

- Der bis 1996 produzierte, dann vorübergehend ausgesetzte Top-Wein **Grifi** aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon wurde 2013 von Virginie wieder eingeführt – mit neuem Etikett.

- Der **50 & 50** aus Sangiovese und Merlot gilt als toskanischer Kultwein, und ist das Ergebnis einer langjährigen Kooperation zwischen Avignonesi und dem Weingut Capannelle in Gaiole, Chianti.

- Abgerundet wird das Sortiment von einem außergewöhnlichen **Vin Santo** und einem aus dessen Trester erzeugten **Grappa**.

maschine der neuesten technischen Generation zu zeigen, die die Trauben extrem schonend behandelt. „Wer sagt, er würde 160 ha ausschließlich per Hand ernten, ist nicht glaubwürdig.“ Auch die handwerkliche Bearbeitung der Weingärten wird mit satellitengestützten Daten kombiniert und damit perfektioniert. „Für solche Dinge werden wir zwar von kleinen Bio-Weingütern angefeindet. Aber wir wollen damit auch andere große Qualitätsweingüter durch unser Vorbild überzeugen und motivieren, auf Bio umzustellen“, so Virginie.

mater familias und spiritus rector

Die Belgierin stammt aus einer alteingesessenen Reederfamilie in Gent, ist promovierte Juristin, spricht fließend ein halbes Dutzend Sprachen. Sie ist bei Avignonesi so etwas wie *mater familias*, also die sich um die Familie (=Mitarbeiter) sorgende Mutter, und zugleich *spiritus rector*, also der führende und lenkende Geist. Sie ist absolut professionell, selbstdiszipliniert und detailversessen, dabei sehr warmherzig, umsichtig, achtsam gegenüber der Natur und ihren Mitarbeitern, die sie alle mit Vornamen kennt und um deren Familienverhältnisse sie weiß: Die „good vibrations“ auf dem Weingut sind auch für den Besucher sofort spürbar.

Virginie ist immer auf dem Weingut präsent, sie kümmert sich, unterstützt, leitet und führt. Sie pflegt einen „hands on“-Arbeitsstil: aktiv, zupackend, pragmatisch, mit Hausverstand, aber auch langfristig planend, umgänglich, großzügig, und wenn es sein muss, auch kompromisslos.

Die Arbeitssicherheit der Mitarbeiter ist ihr ein großes persönliches Anliegen. Und dass sie als „Kapitalistin“ auch mit kommunistischen Gewerkschaftsvertretern gut kann, wirft ein bezeichnendes Licht auf ihren kooperativen und einfühlsamen Stil, mit Menschen umzugehen.

Bei allen Neuerungen, Änderungen und Bauvorhaben bei Avignonesi hatten und haben Virginie und Max ihre, meist gar nicht „liebe“ Not mit der krakenhaften italienischen Bürokratie. „Das ist ein sehr schwerfälliger Tanzpartner“, so Virginie. Ebenso wie das etwas träge, undurchsichtige und wenig effiziente Vino Nobile-Consortium, sodass Avignonesi unabhängig von diesem selbständig mit anderen gleichgesinnten, open minded Weingütern Kooperationen schließt, Projekte organisiert und eigene Wege geht.

Klassiker sind unsterblich

Avignonesi ist einer der Leitbetriebe der Toskana. Das größte biodynamische Weingut Italiens zeigt sich zeitgemäß, klar, offen und transparent, setzt aber gleichzeitig stärker denn je auf hohe Qualität, Authentizität, die Rebsorte Sangiovese und die toskanische Weintradition.

Mit seinem Vino Nobile bietet Avignonesi *wahrscheinlich* einen der besten Vino Nobiles, *sicher* aber jenen mit dem besten Preis-Qualitätsverhältnis. Außerdem ist der Vino Nobile neben Chianti und Brunello der Toskana-Klassiker schlechthin. Das Schöne an Klas-



Virginie Saverys mit Erich Wagner (oben), mit der Önologin Ashleigh Seymour (Mitte), und mit einem Nachbarn (unten).



Derzeit werden 160 ha Weingartenfläche biodynamisch bewirtschaftet.



SET ANGEBOT

6 Avignonesi-Weine* minus 15%!
Statt € 323,40
nur € 275,-

*alle auf S. 5 und hier gezeigten Weine, außer Vin Santo u. Grappa

AVIGNONESI: EINE AUSWAHL



Vino Nobile di Montepulciano Grandi Annate 2012
0,75 l € 77,-

Desiderio 2014
0,75 l € 49,-

Grifi 2011
0,75 l € 45,-

50 x 50 2013
0,75 l € 119,-

Vin Santo di Montepulciano 1991
0,375 l € 150,-

Grappa di Vin Santo Riserva
0,5 l € 45,-

VOM APERITIF BIS ZUM DESSERT

Der seltene Nyetimber English Sparkling als knackiger Aperitif, Weiß und Rot aus Trentino, Burgund und Languedoc zu den Hauptgängen, und ein Tawny Port als Dessert: fünf außergewöhnliche Weinempfehlungen für die Festtage, sorgfältig ausgewählt, persönlich verkostet und fachkundig kommentiert von unseren Sommeliers!

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit!

PS: Jeder dieser Weine ist auch ein schönes Geschenk.

Classic Cuvée 2010

Nyetimber English
Sparkling Wine
England
0,75 l € 42,-

Eine klassische Champagner-Cuvée aus den Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Mittleres Grüngelb, Silberreflexe, sehr feines Mousseux. Zart kräuterwürzig, mineralisch, weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Limetten, rauchiger Touch. Mittlere Komplexität, sehr rassige Struktur, angenehme salzige Mineralik, feinziseliert, zitroniger Touch im Finish, mittlere Länge. Der Gaumen unterstützt diese komplexen Aromen mit Honig, Mandel, Gebäck und gebackenen Apfelaromen. Sehr schön und elegant, tolle Kombination aus Intensität, Zartheit und Länge, angenehmer Aperitif. English sparkling wine at it's best!



Veronica Hewarth-Ambrosz
Kundenberaterin Wien

Fontanasanta

Manzoni Bianco 2015

Foradori
Trentino
0,75 l € 21,-

Kreuzung aus Riesling und Pinot Bianco, biodynamisch, Handlese, in Betontanks vergoren, 12 Monate Ausbau in Akazienfässern. Goldgelb, leicht opalisierend, da unfiltriert.

In der Nase apfelig, nussig, getrocknete Kräuter. Am Gaumen herrlich trocken und komplex. Die wirkliche Klasse und der wundersame „Paarlauf“ zwischen Wein und Speise zeigt sich aber erst in Kombi mit „Edelfutter“ – im Eigenversuch selbst erlebt!! Ein Poularden-Brüstchen mit Steinpilzfarce hat das genussreich aufgezeigt. Auch mit den Bouchot-Muscheln davor hat der Fontanasanta eine Pirouette gedreht. An alle Köche: Das ist der PERFEKTE Wein zu sooo vielen edlen Speisen!



Franz Kraxberger
Kundenberater
OÖ Nord und OÖ Zentralraum

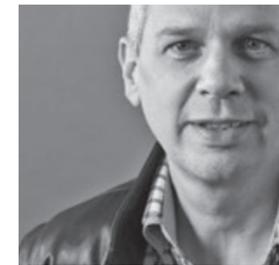
95 (W) Punkte im
Decanter-Magazin –
Höchstbewertung für
Trentino!



Bourgogne blanc 2014

Benjamin Leroux
Burgund
0,75 l € 23,-

Unter Kennern der Burgunder-Szene gilt Benjamin Leroux schon länger als einer der talentiertesten Winzer. Das zeigt sich bereits an seinem Basiswein, dem Bourgogne blanc. Kernig, straff, präzise, mit einem delikaten Touch von Zitrus unterlegt und dabei perfekt balanciert – ein Paradebeispiel für einen Burgunder dieser Preisklasse! Wer ehrlich gemachte, unverfälschte und zugleich leistbare Chardonnays bevorzugt, sollte hier unbedingt zugreifen! Ein klassischer Allrounder, harmonisiert nicht nur mit hellem Fleisch und Fischgerichten (vor allem mit cremigen Beilagen), sondern auch perfekt mit festlichen Vorspeisen wie Austern, Jakobsmuscheln, Flusskrebse oder auch Sashimi.



Roc d'Anglade Rouge 2015

Domaine Roc d'Anglade
Languedoc
0,75 l € 42,-

Wie der Winzer, so der Wein: Remy Pedreno ist kein Mann von vielen Worten, macht nicht 15 oder mehr Weine, sondern nur einen Weißen, Roten und Rosé.

Der Rouge 2015 aus Grenache, Carignan und Syrah ist tiefdunkel, sehr vielschichtig in der Nase: dunkle Beeren, blättrig, schwarze Oliven, rauchig; angenehme kühle Stilistik. Am Gaumen Top-Tanninqualität, fruchtige Aromen, sehr elegante Struktur, viel Ausdruck bei nur 12 % Alkohol, weit entfernt von marmeladigen Fruchtbomben. Der perfekte Wein für die Weihnachtsfeiertage, passt besonders gut zu langsam geschmorten Fleischgerichten, z. B. Lammshulter.



Michaela Hebenstreit
Kundenberaterin
Wagners Weinshop Laakirchen



The Tawny Reserve

Graham's Port
Portugal
0,75 l € 25,90

Junger Tawny-Port (etwa 10 Jahre gereift), reiches Bouquet von Orangenschale, Zimt und getrockneten Früchten. Lange und sauber am Gaumen, fruchtig und offen – trinkbereit sozusagen. Auswahl der besten Trauben aus fünf Top-Quintas im oberen Douro-Tal. Eine ideale Kombination aus heißem, trockenem Mikroklima und dem einzigartigen Schieferboden ergibt diesen herrlichen Port. Leicht gekühlt passt er hervorragend zu Nusskuchen oder Crème Brûlée! Und natürlich auch pur – auf der Couch, statt Chips & Schoko... Oder zum Wärmen in den kommenden kalten Wochen! Die Verpackung dieses Ports lädt aber auch zum Verschenken ein.



Robert Leithner
Logistikleiter Wein
Wagner Laakirchen

Werner Langsam

Kundenberater
Steiermark, Kärnten



Sixpack „Dunkle Biere“
minus 15%!
 statt € 15,70 nur € 13,30

DUNKLE BIERE

DIE DUNKLE MACHT

Zur Kartoffelsuppe eine „Rotglut“, zum Braten ein „Coffee Stout“ und zum Schoko-Dessert einen „Schwarzmann“: Dunkle, von Malz-, Röst-, Kaffee- oder Nussaromen geprägte Biere schmecken – vor allem im Herbst und Winter – nicht nur solo hervorragend, sondern erweisen sich auch als vielseitige Speisenbegleiter, bis hin zu kompletten (Festtags)Menüs!



Going Hazelnuts Porter, Bierol, Tirol
 Eingebraut mit gerösteten Bio-Haselnüssen. Im Verbund mit East Kent Golding-Hopfen und Röstmalz entsteht ein rundes, dunkles Porter mit leichtem Nussgeschmack.
Passt gut zu Kuchen, Maroni.

Hazelnuts Porter
 Bierol
 0,33 l € 3,10



Schwarzmann, Brauerei Ried i. I., OÖ
 Gediegenes, rundes Vollbier, dunkelmalzig, mit dezenten Kaffee- und Röstaromen. Fünf ausgesuchte Röstmalzsorten und eine angenehme Hopfennote sorgen für ein frisches, harmonisches Trinkvergnügen.
Passt gut zu Schokolade- u. Vanilledesserts.

Schwarzmann
 Brauerei Ried
 0,33 l € 2,20



Coffee Stout, Liechtensteiner Brauhaus
 Nuss- und Röstmalzaromen. Weich, anschiemig mit cremigem Körper. Röstbittere mit schöner Malznote im Abgang.
Passt gut zu Braten, Lamm, Wild, Geräucherterem, reifem Käse, Zartbitterschokolade, Sachertorte.

Coffee Stout
 Liechtensteiner Brauerei
 0,33 l € 2,40



Das schwarze Schaf, Gusswerk, Salzburg
 Typisch irisches Dry Stout, mahagonifarben, rund, weich, Kaffee- und malzige Röstaromen, fruchtige Akzente irischer Ale-Hefe.
Passt gut zu Tomatensuppe, Zwiebelrostbraten, Palatschinken mit Erdbeermarmelade.

Das schwarze Schaf
 Gusswerk
 0,33 l € 2,40



Rotglut, Bierschmiede, OÖ
 Dunkelbraun, rötliche Reflexe, Malzaromen. Neben Pilsner Malz und Karamellmalz mit dunklem Roggenmalz eingebraut, dadurch sehr mild und weich im Geschmack.
Passt gut zu dunklem Fleisch, Ragouts, kräftiger Kartoffelsuppe.

Rotglut
 Bierschmiede
 0,33 l € 2,40



Hop Gun, Camba Bavaria, Bayern
 Kupferfarben, fruchtig, frisch, Aromen von Pfirsich, Rosinen, Amarenakirschen, Karamell, getrockneten Marillen; wohldosierte Hopfenbittere, Hauch von Cranberries.
Passt gut zu Parmaschinken, Lamm mit Bohnen, Austern.

Hop Gun
 Camba Bavaria
 0,33 l € 3,20

DIE WIEGE DES SYRAH

DIE HERMITAGE IST EINE DER GROSSEN LAGEN DER WELT, BEKANNT FÜR WÜRZIGE ROTWEINE



Die Hermitage, legendärer Weinberg an der Rhône.

Im Jahr 1224 zieht sich der des Kämpfers im Heiligen Land müde gewordene Kreuzritter Gaspard de Sterimberg in eine etwa 80 km südlich von Lyon hoch auf einem Hügel über der Rhône gelegene Einsiedelei zurück. Hier will er seinen Frieden finden – und einen Weingarten bearbeiten. Dieser war vermutlich schon 600 v. Chr., also 1.800 Jahre vor Gaspards Zeiten, hier angelegt worden. Wie eine mächtige Kanzel erhebt sich der wohl älteste Weinberg Frankreichs über einer Flussbiegung: die nach der Einsiedelei benannte *Hermitage*.

Animalische Kraft, wildes Parfum

Der Ruf der ausgezeichneten Weine aus der nur 135 Hektar großen Steillage verbreitete sich schon sehr früh durch die vielen Reisenden, die hier auf ihrem Weg der Rhône entlang Zwischenstation machten. Die mächtigen Rotweine wurden bereits im 17. Jahrhundert in viele europäische Länder und an den russischen Zarenhof exportiert.

Die Hermitage gilt als Wiege des Syrah. In der ideal nach Osten und Süden hin exponierten Lage findet der Syrah, eine Kreuzung der zwei uralten, einst an der Rhône und in ihren Seitentälern wachsenden Sorten Dureza und Mondeuse Blanche, mikroklimatische und geologische Bedingungen, die ihn zur Höchstform auflaufen lassen. In den Weinen verbinden sich „ungeschliffene, animalische Kraft, liebliche Frucht und wildes Parfum“, so der Weinjournalist Oz Clarke. Dazu kommen Aromen nach Pfeffer, dunkelroten Früchten, orientalischen Gewürzen, begleitet von rauchigen, ledrigen Noten. Typisch sind auch kräftige, gut integrierte Tannine, keine neues Barrique und eher wenig Alkohol, häufig nur 12 %. Naturgemäß braucht ein Syrah aus der Hermitage einige Jahre, bis er richtig in Form kommt.

Viel Sonne, wenig Regen, kühler Mistral
Das Mikroklima in diesem legendären

Weinberg ist relativ kühl, kontinental-gemäßigt, mit deutlichem mediterranen Einfluss: viel Sonne, aber keine exzessiven Temperaturen, eine eher geringe, aber gleichmäßig übers ganze Jahr verteilte Regenmenge. Dazu kommt der kühl aus dem Nordwesten wehende Mistral, der die Temperatur reguliert, die Luft klärt, Reben und Trauben trocknet. Selten finden sich auf kleinem Raum so viele verschiedene – allesamt karge – Bodentypen wie in der Hermitage: im westlichen Teil Granit und Lehm, im Osten eher Sand und Kalk, am Fuß des Hanges Sedimente der Eiszeit, ganz oben Schichten von Löss. Alles zusammen beste Voraussetzungen für mineralische, finessenreiche, elegante, schlanke, „kühle“ Rotweine.

Dynamik in der Crozes-Hermitage

Die weltweite Beliebtheit des großen Syrah aus der kleinen Hermitage – mit geringen Mengen und entsprechend hohen Preisen



Hermitage-Winzer Yann Chave (re) und sein Vater Bernard bei der Lese von Syrah-Trauben.

– führte in den 1930er-Jahren zur Ausweitung der Rebflächen im Norden, Süden und Osten der Hermitage. Die damit geschaffene neue Appellation Crozes-Hermitage ist mit rund 1.400 ha zehnmal größer, flacher, weniger prominent, aber auch weniger von Geschichte und Tradition belastet: Hier gibt es noch mehr Spielraum und Potenzial für neue Entwicklungen als in der Hermitage, wo sich 70 % der Fläche auf nur vier Produzenten verteilen. In den vergangenen 20 Jahren kam viel Dy-

namik in die Crozes-Hermitage, weil hier mehr und mehr Winzer, so wie unsere Partner Yann Chave und Philippe Belle von der Domaine Belle, ihre eigenen Weine abfüllen, auf Bio umsteigen, ihren persönlichen Stil entwickeln – und nicht mehr bloß ihre Trauben an Genossenschaften oder große Kellereien verkaufen, so wie es noch ihre Väter getan haben. Damit gewinnt die Crozes-Hermitage als Lage mehr Eigenständigkeit und wird nicht immer nur an der „großen“ Hermitage oder anderen be-

rühmten Rhône-Appellationen gemessen. Auch hier ist Syrah die Rotweinrebe schlechthin, wird aber im Gegensatz zur Hermitage, wo sie aufgrund der Steilheit an Einzelstöcken steht, meist am klassischen Drahtrahmen gezogen. Die Crozes-Hermitage-Weine sind sehr gefragt, da sie mit ihrem rauchig-dunkelfrüchtlich-pfeffrigem Charakter die Rebsorte Syrah (fast) ebenso gut zum Ausdruck bringen wie Hermitage-Weine, aber etwas einfacher zugänglich, früher trinkbar, in größeren Mengen verfügbar und daher preisgünstiger sind.

Weißweine aus Marsanne und Roussanne

Obwohl Hermitage und Crozes-Hermitage in erster Linie für ihre phantastischen Rotweine bekannt sind, werden in beiden Appellationen auch hervorragende Weißweine produziert – meist Cuvées aus den regionaltypischen Sorten Marsanne und Roussanne. Diese Weine sind körperreich, aromatisch, mineralisch und voller Finesse, mit Aromen nach Honig, Mandeln, weißen Blüten und Zitrus: die denkbar beste Erfrischung nach einer Flasche Syrah! Damit würde wohl auch Gaspard de Sterimberg seinen Frieden finden.

WEINE AUS HERMITAGE & CROZES-HERMITAGE

Alle 6 Weine im Paket minus 15%!
statt € 273,50 nur € 232,-

Crozes-Hermitage 2015 Château de St. Cosme 0,75 l € 24,60	Hermitage 2015 Yann Chave 0,75 l € 88,-	Crozes-Hermitage 2015 Yann Chave 0,75 l € 21,-	Hermitage 2010 Domaine Belle 0,75 l € 61,-	Hermitage Blanc 2009 Domaine Belle 0,75 l € 59,-	Crozes-Hermitage Les Terres Blanches 2014 Domaine Belle 0,75 l € 19,90



Christoph Wachter aus Deutsch-Schützen.

SCHIEFER & EISEN

CHRISTOPH WACHTER UND SEIN PURISTISCHER BLAUFRÄNKISCH VOM EISENBERG

Newcomer des Jahres 2014, Winzer des Jahres 2014, Trendsetter des Jahres 2015.

„...definitely a winemaker to watch.“

„... revolution on the Eisenberg, pioneered by an almost absurdly young man.“

Als wir besagten jungen Mann auf seinem Weingut in Deutsch-Schützen im Südburgenland besuchen, steht er im Presshaus und flickt mit einem Fahrrad-Pickzeug eigenhändig einen löchrigen Gummischlauch: Christoph Wachter ist sich trotz aller Auszeichnungen und Belobigungen für keine Arbeit zu schade. Er ist angenehm bodenständig – down to earth – geliebt.

Einzigartiges Terroir für Blaufränkisch

Der für seine Jugend (geboren 1988) mit erstaunlich viel Erfahrung ausgestattete Wachter hat wesentlich dazu beigetragen, das 150 ha kleine Weinbaugebiet Eisenberg „to put on the map“. Sein Blaufränkisch zählt zum Besten, was dieser sich mit beachtlicher Steilheit bis über 400 m erhebbende Weinberg an der ungarischen Grenze

hervorbringt. Woran liegt's? Die Antwort ist offensichtlich, wenn man durch den Weinberg geht und zu Boden blickt: „Grünschiefer und Eisen: Diesen Boden gibt's in ganz Österreich nur hier und in den Hohen Tauern. Aber dort wird kein Wein gemacht“, sagt Wachter schmunzelnd. Und: „Hier ist alles klein strukturiert, die Weingüter sind klein, die Rebfläche am Eisenberg ist begrenzt, lässt sich nicht ausdehnen. Hier wird's nie eine Massenproduktion geben.“ Zum einzigartigen Boden kommt das spezielle Mikroklima am Eisenberg: nach Südosten, Süden und Südwesten abfallende Hänge, bis zu 40° heiße Tage im Sommer, mit in der Nacht kühlenden Baum- und Gebüschgruppen durchmischte Weingärten, kühler als im Mittelburgenland, mehr Niederschlag, zwei Wochen spätere Lese.

Radikal & konsequent

Nach seiner Rückkehr von Praktika bei Niepoort in Portugal und Lammershoek in Südafrika stieg Wachter 2008 in den Be-

trieb der Eltern ein. Seit 2010 trägt er die Letztverantwortung. Inspiriert von seinen Auslandserfahrungen und unterstützt von der Familie entschied der Jungwinzer, die Arbeitsweise auf dem etwa 15 ha großen Weingut radikal und konsequent zu ändern: Verzicht auf Chemie im Weingarten und Keller, Spontanvergärung mit Naturhefen und Reifung in großen Holzfässern (1000 l und mehr), weg vom Barrique, so wenig Schwefel wie möglich, keine Schönung und Filtration der Weine. Die Umstellung auf Bio-Weinbau wird 2018 offiziell abgeschlossen sein.

Christoph Wachter: „Wichtig ist, dass der Weingarten in Balance ist. Ich möchte gesunde Reben, reife, aber keine überreifen, zu süßen Trauben, keine hohen Alkoholwerte und keine Opulenz im Wein.“

Pur & ungeschminkt

Der Grünschiefer des Eisenbergs, die Rebsorte Blaufränkisch und die naturnahe Arbeitsweise Wachers ergeben zusammen



Einzigartiges Blaufränkisch-Terroir: der Eisenberg im Südburgenland.

pure, ungeschminkte, frische Weine mit packender Energie, gleichzeitig mit Eleganz, Leichtigkeit, Finesse, schöner Säure und kristalliner Mineralität. Und ohne Holznoten.

Wachers Weine zeigen einmal mehr, dass Blaufränkisch das größte Potenzial aller österreichischen Rotweine hat, auch international erfolgreich zu sein. „Ich würde mir wünschen, dass sich mehr junge Winzer in unserer Region um einen puristischen Blaufränkisch-Stil bemühen. Der Eisenberg und die Rebsorte haben so viel Charakter, das Terroir gibt so viel her. Es wäre schade,

diese Chance nicht zu nützen.“ Und wenn man's geschickt anstellt, bleibt neben der Produktion hervorragender Rotweine auch noch Zeit, kaputte Schläuche zu flicken.

TIZENHAT & OLASZRIZLING

Weniger bekannt als Christoph Wachers Blaufränkisch sind diese beiden Weißweine: bewusst im „altmodischen“ Stil bereitet, spontanvergoren, im großen Fass gereift.

Tizenhat (ungar. = 16, Anspielung auf den Jahrgang), Weißweincuvée aus ungarischen Trauben, hauptsächlich Welschriesling, einfach, pur, schnörkellos, ein „Trink- und Jausenwein zum Tschechern“ (O-Ton Wachter).

Olaszrizling: der wahrscheinlich unkonventionellste Welschriesling Österreichs, aus alten Reben im Eisenberg, tiefgründig, salzig, aromenreich, würzig, vielschichtig.

Oben: Christoph Wachter im Familienrestaurant Ratschen.

Mitte: Wohnothek im Weingarten.

Unten: Schiefer (grün) & Eisen (rotbraun).

RESTAURANT-TIPP

Wachter-Wiesler Ratschen und Wohnothek
7474 Deutsch-Schützen, Burgenland
www.ratschen.at



Olaszrizling 2015
0,75 l € 13,50



Tizenhat 2016
0,75 l € 12,50



Béla-Jóska Blaufränkisch Eisenberg DAC 2014
0,75 l € 11,50



Ratschen Blaufränkisch Eisenberg DAC 2013
0,75 l € 28,70



Alte Reben Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve 2012
0,75 l € 38,-

DAS 5. ELEMENT

AMARO QUINTESSENTIA VON NONINO:
DER EDELBITTER AUS DEM FRIAUL



Mit *Quintessenz* bezeichneten die Philosophen der Antike das 5. Element. Gemeint ist das Eigentliche, Wesentliche, Wichtigste, der Kern einer Sache. Der Amaro Quintessentia von Nonino ist das Wesen eines italienischen Bitters, schmeckt pur und leicht gekühlt am besten – als Aperitivo ebenso wie als Digestivo.

5 Jahre in alten Fässern gereift

Für den Amaro werden ausgewählte Alpenkräuter einige Wochen in hochprozentigem Alkohol angesetzt (Kaltauszug), dann mit Traubendestillat verfeinert und 5 Jahre lang in gebrauchten Barriques und alten Sherry-Fässern gereift.

Dieser Bitter ist elegant, weich, harmonisch ausgewogen zwischen Bitternis und leichter Süße, bietet kräftige Kräuter- und Gewürzaromen.

Der Hersteller, die renommierte Destillerie Nonino aus dem Friaul, ist seit 40 Jahren für ihre erstklassigen Grappe und Obstbrände bekannt.

PS: Der Amaro Quintessentia ist auch ein perfektes Geschenk!

Amaro Quintessentia

Destillerie Nonino, Friaul
Edelbitter, 35 % Alk.
0,7l € 22,-

Endverbraucherpreise inkl. MwSt.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

**WAGNERS
WEIN
SHOP**

Laakirchen

WAGNERS WEINSHOP

Weinstraße 31 · Laakirchen · 4664 Oberweis
Tel (0)7613 / 440 - 440 · Fax (0)7613 / 440 - 9440
vinothek@wagnerweb.at

www.wagners-weinshop.com

GETRÄNKEWAGNER
Trinkgenuss & Lebensfreude

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 9.30 bis 18.30 Uhr
Samstag 9.30 - 12.30 Uhr

Sie finden uns auch bei
Facebook und Twitter!