

WAGNERS WEIN MAGA ZIN

HANDGELESEN // UNGEFILTERT

16

NOVEMBER 2018 // WWW.WAGNERS-WEINSHOP.COM

SÜDAFRIKA
SPRINGFONTEIN

STEIERMARK
KODOLITSCH

SALZKAMMERGUT
TRAUNSTEIN GIN & SEESIDE TONIC

PANNONISCHE
WEINE

AUS SOPRON, BALATON, SOMLÓ, VILLÁNY, TOKAJ

**WAGNERS
WEIN
SHOP**
Laakirchen

- 04 PANNONIAN POWER
- 08 GRENZENLOS VERWURZELT
- 09 SWISS CHALET
- 10 ALLES AUSSERGEWÖHNLICH
- 12 „REICHE QUELLE“
- 14 WEINE AUS DEM ROSENGARTEN
- 16 AUSTRIAN LAGER
- 18 FEINGEIST AM HERD

Oben: Der Balaton (Plattensee) – eine der traditionellen Weinbauregionen Ungarns.
< Titelbild: Herbstlicher Morgennebel in der pannonischen Tiefebene, aus der sich da und dort markante Kegel vulkanischen Ursprungs erheben.



Erich Wagner

LIEBE KUNDINNEN
UND KUNDEN!

Zugegeben: An die Schreibweise und Aussprache der ungarischen Weinbauregionen und Rebsorten muss man sich erst einmal gewöhnen. Aber sonst sind die **Weine aus dem pannonischen Raum** eine erfreuliche Neuentdeckung!

Wir sind von Sopron nach Osten über Somló zum Balaton, von Villány im Süden bis Tokaj im Nordosten kreuz und quer durch die ungarische Tiefebene gefahren. Es war spannend, traditionelle, aber heute im Westen praktisch **vergessene, unbekannte Weinbauregionen** und deren autochthone Rebsorten kennenzulernen: **Hárslevelü**/Lindenblättriger, **Furmint**, **Fehérburgundi**/Weißburgunder, **Olaszrizling**/Welschriesling und **Kékfrankos**/Blaufränkisch.

Die Qualität der pannonischen Weine ist beachtlich. Sie zeigen ein eigenständiges, markantes Profil – und sind eine Bereicherung für unser Sortiment. Hoffentlich auch für Ihren Weinkeller!

Egészségére!
Ihr Erich Wagner



Fass 7
Grüner Veltliner 2016
Weingut Weninger, Balf/Ungarn
0,75 l € 12,50



Jäger des verborgenen Schatzes: Roland Velich, Mastermind des pannonischen Weinprojekts „Hidden Treasures“.

PANNONIAN POWER

ROLAND VELICH INTERPRETIERT MIT „HIDDEN TREASURES“ DIE TRADITION DER PANNONISCHEN WEINBAUREGION NEU.

Wer die Flasche ans Ohr hält, kann ihn hören: den leisen Trommelwirbel, der den Wein ankündigt, steht doch auf dessen Etikett: „Incomparable Pannonian Wine Proudly Presents ...“ Auch der nächste Hinweis ist vielsagend: „Hidden Treasures/a Moric Project“. Es geht also offenbar um pannonische Weine, verborgene Schätze und ein Projekt von Moric. Und wer weiß, dass hinter Moric der burgenländische Winzer Roland Velich steckt, darf zu recht viel erwarten – hat doch Velich mit seinem Weingut Moric in den vergangenen Jahren authentisch-burgenländischem Blaufränkisch zu internationaler Reputation verholfen, und diese Rebsorte als die österreichische Qualitätsrotweinsorte schlechthin etabliert. Er ist der „Schatzgräber“, der Initiator und Kurator, Mastermind und spiritus rector des Projekts Hidden Treasures. Und es wäre nicht Roland Velich, ginge es nicht um ganz Grundsätzliches: „Um die Wiederetablierung einer länderübergreifenden,

eigenständigen pannonischen Weinkultur. Die Grenzziehung zwischen Österreich und Ungarn 1921 und der eiserne Vorhang nach 1945 hatten das Burgenland seiner Städte beraubt, von seiner pannonischen Weinbautradition abgeschnitten und zu einer neuen, einseitigen Ausrichtung nach Westen gezwungen.“

Grenzüberschreitend, aber regionenverbindend

Hidden Treasures ist ein mutiges und aufwendiges, grenzüberschreitendes, aber regionenverbindendes Projekt. Es geht um jene Region, die vom ehemaligen „Deutsch-Westungarn“ – dem heutigen Burgenland – über den Balaton bis nach Tokaj reicht. Ein Gebiet mit ähnlicher Geologie und ähnlichem Klima. Einen Großraum, der vor Jahrmillionen vom pannonischen Meer



Hidden Treasures Nr. 1
Tokaj 2016
Furmint
0,75 l € 18,90



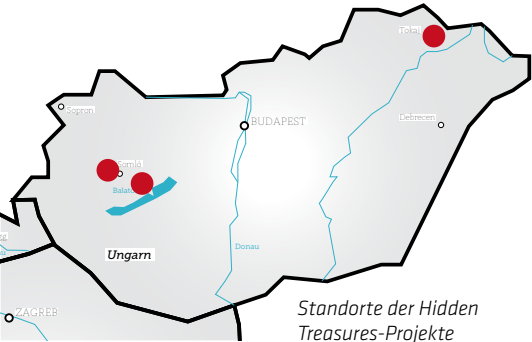
Attila Homonna produziert gemeinsam mit Velich den Hidden Treasures Nr. 1 in der Region Tokaj.

bedeckt war, das kalkreiche Sandböden hinterlassen hat, und an einigen Stellen, wie etwa bei Somló oder Csobánc, von Kegeln vulkanischen Ursprungs geprägt ist, die unvermittelt und markant aus der Tiefebene aufragen.

Velich hat sich junge ungarische und burgenländische Winzer als Partner gesucht, die die Vision eines gesamtpannonischen Kultur- und Wirtschaftsraumes, einer Staatsgrenzen negierenden, historisch zusammengehörenden Weinbauregion teilen. Und mit denen er jeweils einen Hidden Treasures-Wein gemeinsam produziert. Das Projekt baut auf die historische Stärke und Tradition Pannoniens, will eigene Originale schaffen – keine mehr oder weniger schlechten Kopien von Weinen aus anderen Weinbauregionen herstellen. „Das ist Weinmachen an der Substanz“, sagt Velich. „Wir müssen mit Selbstsicherheit und Selbstvertrauen an die Sache herangehen. Das machen, was uns ausmacht. Es ist alles da, um hervorragende pannonische Weine mit eigenständigem, klarem und unverwechselbarem Profil zu produzieren. Wir müssen dieses Potenziale nur nutzen. Und ich glaube, wir haben jetzt die historische Chance dafür“, so Roland Velich – und meint damit, diese versteckten Schätze, die Hidden Treasures Pannoniens, zu finden und zu heben. Er will damit die Geschichte des pannonischen Weines nicht neu erfinden, aber dieser historischen Weinbauregion und -kultur ein neues, zeitgemäßes Narrativ geben, also eine sinnstiftende und Orientierung vermittelnde Erzählung.

Die Grundlagen des Projekts

- regional- bzw. lokaltypische, autochthone Rebsorten, wie Furmint, Hárslevelü („Lindenblättriger“), Olaszrizling (Welschriesling), Kékfrankos (Blafränkisch)
- historische, großartige, pannonische Weinbauregionen – Somló, Balaton, Tokaj – mit jeweils einzigartigen Terroirs
- traditionelle, d. h. natürliche Weinproduktion
- klare Stilistik, ohne auf internationale Kompatibilität zu schielen: kühl, fein, elegant, finessenreich, frisch, mineralisch, dicht, strahlend, mit guter Säurestruktur.



Hidden Treasures Nr. 1 – Attila Homonna/Tokaj

Attila Homonna aus Debrecen war Marketing- und Werbemann, DJ in New York und Praktikant auf Weingütern, bevor er sich 1999 im historischen Tokaj niederließ, um – als erster seiner Familie – Winzer zu werden. „Ich war von der Region fasziniert und kaufte einen halben Hektar mit uralten Weinstöcken, hatte aber eigentlich keinen genauen Plan, was ich damit wollte“, sagt Attila.

Er fing mit Süßwein an, was ihn bald langweilte. „Ich wollte einfach etwas Anderes, Unkonventionelles machen und begann, die Traditionssorten Furmint und Hárslevelü trocken auszubauen.“ – Ein Novum in der seit eh und je von Süßwein geprägten Region Tokaj. Attila brauchte einige Jahre, um seinen Stil



Tokaji 2016
Furmint/Hárslevelü
Attila Homonna
0,75 l € 31,-



Rányi 2016
Furmint
Attila Homonna
0,75 l € 49,-



Der Berg Somló: ein Vulkankegel, auf dessen Basaltböden autochthone ungarische Sorten wie Furmint und Hárslevelü gut gedeihen.

zu finden. Auch, dass anfangs kein Mensch seine Weine haben wollte, hielt ihn nicht davon ab, unbeirrt weiterzumachen. Erst ab 2007 begannen einige Freaks, sich für seine mineralisch-frischen Terroirweine aus bis zu 100 Jahre alten Reben zu interessieren. Heute ist Homonnas biologisch-handwerklich-bäuerlich bewirtschaftetes Weingut im Dorf Erdőbénye auf 10 ha gewachsen, exportiert 85%, und er selbst zählt zu den Pionieren trockener Tokajer Weine. Er war der erste, den Roland Velich für sein Pannonien-Projekt gewann: Folgerichtig produzieren sie nun gemeinsam Hidden Treasures Nr. 1, einen reinsortigen Furmint aus der Einzellage Peres, spontanvergoren und gereift in großen Holzfässern. Seine Frische, Salzigkeit und Mineralität verdankt der Wein auch den vulkanischen Böden in Homonnas Weingärten.

Attila produziert unter seinem eigenen Weingutlabel mit den markanten Hirschkäfern – „eine Erinnerung an meine Kindheit“ – noch weitere großartige, trockene Terroir-Weine: etwa den Tokaji aus Furmint und Hárslevelü, oder den reinsortigen Furmint Rány aus der gleichnamigen Einzellage.

Hidden Treasures Nr. 2 – Tamás Kis/Somló

Mineralreiches vulkanisches Basaltgestein, das teilweise freiliegt und daher die Wärme der Sonne gut speichert. Dazu Löss, Sand, Ton. Und: ein windiges, trocken-heißes Mikroklima: „Das Terroir von Somló ist phänomenal“, sagt Tamás Kis. Der junge Winzer ist Velichs Partner bei Hidden Treasures Nr. 2, dem aus den

historischen lokalen Sorten Hárslevelü, Furmint und Olaszrizling produzierten „Somló“, ein tatsächlich enorm terroirgeprägter, mineralischer, gleichzeitig bekömmlicher Wein. Das Anbaugebiet Nagy-Somló ist nach dem 431 m hohen Berg Somló benannt, einem erloschenen Vulkan. Während die Bergkuppe dicht bewaldet ist, bilden die Weingärten an den Hängen mit 830 ha Gesamtfläche das kleinste Weinbaugebiet Ungarns. Hier bewirtschaftet Tamás 5,5 ha, die auf 11 Parzellen verteilt sind. Er plagt sich geduldig mit der alten, arbeitsaufwendigen Stockkultur herum, bei der jede Rebe einzeln an einem eigenen Holzpfehl aufgebunden ist – es gibt keinen Drahtrahmen.

Kis ist der erste Winzer in seiner Familie, absolvierte ein Önologiestudium und startete sein heute biologisch betriebenes Weingut 2010 unter dem Namen „Somló Vándor“.

Im 18. Jahrhundert zählten die Weine aus Somló zu den begehrtesten am Hof der Habsburger. Der Legende nach wurde den Prinzen zur verlässlichen Zeugung männlicher (!) Nachkommen vor der Hochzeitsnacht ein Glas Somlóer eingeschenkt.

„Somló war in der österreich-ungarischen Monarchie eines der historischen Zentren für trockene Weißweine. Die heute fast vergessene Weinregion hat das Recht und das Potenzial, wieder bekannt zu werden“, so Roland Velich.



Hidden Treasures Nr. 2 Somló 2016 Hárslevelü/Furmint/Olaszrizling
0,75 l € 22,-



Listen to what this man says: Gemeinsam mit Tamás Kis (li) produziert Roland Velich in der Region Somló den Wein Hidden Treasures Nr. 2.



Die Weinbauregion Csobánc nördlich des Balaton (Plattensee): typisch sind die markanten Hügel vulkanischen Ursprungs.



Partner beim Wein Hidden Treasures Nr. 3 aus der Region Balaton: Philipp Oser (re) und Laszlo Nagy (li) vom Weingut Villa Tolnay, Roland Velich (Mitte).



Hidden Treasures Nr. 3 – Villa Tolnay/Balaton

Der versteckte Schatz Nr. 3 wurde am Berg Csobánc nördlich des Balaton gehoben – und kommt damit aus einem weiteren pannonischen Weinbaugebiet mit Geschichte und Tradition. Seit 2004 betreibt Philipp Oser gemeinsam mit Laszlo Nagy an den südlichen Abhängen dieses erloschenen Vulkans Weinbau. Der Schweizer investierte sein im IT-Bereich verdientes Geld in ein heute rund 20 ha großes Weingut samt Gästehaus und nannte es Villa Tolnay – nach der bekannten ungarischen Schauspielerin Klári Tolnay (1914-1998), deren Sommervilla von Oser erworben und umgebaut wurde. Oser und Nagy haben rund die Hälfte ihrer Rebfläche in den vergangenen Jahren neu bepflanzt. Sie produzieren eine Reihe von bemerkenswerten Weinen aus verschiedenen weißen und roten Sorten. Die Weine gären und reifen im beeindruckenden Barrique-Keller in großen 500- bis 2.000 l-Fässern, manche davon gefertigt von Franz Stockinger, dem österreichischen Grandseigneur der Fassbinderei. Das spannende Terroir von Csobánc ist geprägt von Kalksandstein, die als Ablagerung des pannonischen Ur-Meeres zurückblieben, sowie von Basaltböden vulkanischen Ursprungs – für Weine mit frischer Mineralität und vibrierender Säure. So wie eben der Hidden Treasures Nr. 3 „Balaton“ aus Furmint und Riesling, zwei Sorten mit langer Tradition in der Plattensee-Region.

Wahre Schönheit offenbart sich nicht sofort

Derzeit (Herbst 2018) bieten wir Ihnen die drei hier präsentierten Hidden Treasures-Weine, die Roland Velich mit ungarischen Winzern produziert. Für 2019 sind vier weitere, gemeinsam mit burgenländischen Winzern erzeugte Blaufränkisch-Weine angekündigt. All diese Editions-Weine sind anspruchsvoll, hintergründig – für Weinliebhaber, Kenner und Spezialisten, die sich gerne in neue, unbekannte Regionen wagen. Keine mundgerechten, massentauglichen, gefallen wollende Weine, sondern solche, die entdeckt werden wollen – eben Hidden Treasures. Roland Velich: „Wahre Schönheit offenbart sich nicht jedem und nicht sofort.“ Ebenfalls nicht sofort offenbart sich ein Detail auf dem Etikett: Die in zartem Grau gesetzten Buchstaben HID sind nicht nur die Abkürzung für HIDden Treasures. „Hid“ ist auch das ungarische Wort für „Brücke“. Und eine Brücke sind auch diese Weine. Sie verbinden Geschichte und Gegenwart, Tradition und Moderne, und durch politische Grenzen getrennte Teile der zusammengehörenden pannonischen Kultur- und Weinbauregion. Da ist er wieder, der leise Trommelwirbel: Incomparable Pannonian Wine ...



Hidden Treasures Nr. 3 Balaton 2017 Riesling/Furmint
0,75 l € 16,50



Weningers Top-Lage bei Balf: Der „Steiner“ fällt sanft nach Osten, zum Neusiedlersee, hin ab und bietet dem Kékfrankos hervorragende Bedingungen.

WENINGER IN BALF BEI SOPRON

GRENZENLOS VERWURZELT

Der „Steiner“ galt schon 1680 als die beste Lage ganz Westungarns. Jetzt steht der heutige Besitzer, Franz Reinhard Weninger aus Horitschon im Burgenland, hier und beschwört die Magie dieses Weingartens. Der sympathische Enddreißiger mit Vollbart trägt ein Message-T-Shirt – „Rage against the Machine“ – und protestiert damit gegen die zunehmende Technisierung im Weinbau. Sein Vater Franz entdeckte das Potenzial Ungarns für Qualitätsweine schon bald nach dem Fall des eisernen Vorhanges, startete 1992 in Villány ein Kooperationsprojekt, und begann 1997 auch in Balf mit der Weinproduktion. Heute bewirtschaften Vater und Sohn hier rund 25 ha biodynamisch. Darunter etwa 10 ha im historischen „Steiner“: nach Südosten hin sanft zum Neusiedlersee abfallend, im Westen von kühlem Wald umrandet, ein einzigartiger Platz! Das Mikroklima lässt die Trauben auf den steinig-kargen Gneis- und Glimmerschieferböden gut ausreifen. Hier wächst der wohl beste Kékfrankos (Blafränkisch) der Gegend. Weninger: „Im Vergleich zu unserem dunkleren burgenländischen Blafränkisch ist der aus dem ‚Steiner‘ schlanke, karger, purer. Ein anspruchsvoller, klarer, kristalliner Bergwein.“

Die zweite Top-Lage in Balf – der „Frettner“ – bringt auf ihren lehmig-kalkigen Böden zwei außergewöhnliche Weine hervor: einen wahrhaftig authentischen Cabernet Franc und einen Fehérburgundi mit interessanter Geschichte: Die vor etwa 20 Jahren eigentlich als Pinot Noir gekauften und gepflanzten Reben entpuppten sich nach kurzer Zeit als großartiger Pinot Blanc, der mittlerweile zu den spannendsten Weißweinen Weningers zählt.

Unrasiert – wie der Winzer

Fest verwurzelt in der Region, pendelt Weninger dennoch grenzenlos zwischen seinen beiden Weingütern im österreichischen Horitschon und im nur wenige Kilometer entfernten ungarischen Balf. Er ist ein Begeisterter, ein Intellektueller, ein Mann mit einer Mission, mit ökologischem und sozialem Gewissen. Er erzählt spannend von Geologie, Mikroklima, Naturkreisläufen und verfällt dabei mit der Zeit vom wienerisch gefärbten Deutsch in bodenständigen Burgenländer-Dialekt. Bei seinem Lieblingsthema Biodynamik streicht er sich selbstironisch über den Bart: „Unsere Weingärten sind naturbelassen und unrasiert – wie der Winzer.“



Biodynamiker Franz Reinhard Weninger: Rage against the machine!



Fehérburgundi 2016
0,75 l € 12,50



Kékfrankos Balf 2016
0,75 l € 10,50



Frettner 2013 Cabernet Franc
0,75 l € 28,-



Evelyne und Erhard Heumann, ihre Garage Winery mit ungarischen Barriques, und das Team rund um den Önolog Laszlo Latorczai (Mitte).

HEUMANN IN VILLÁNY: UNGARISCHE WEINE AUS DEM

„SWISS CHALET“

Villány-Siklós in Südungarn gilt als die beste Rotweinregion des Landes. Im pannonsch-heißen Kontinentalklima und auf Löss-Kalk-Böden gedeihen Blafränkisch/Kékfrankos sowie die Bordeaux-Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und vor allem Cabernet Franc prächtig. Mit diesen Sorten arbeitet auch das deutsch-schweizerische Ehepaar Erhard und Evelyne Heumann. Mitte der 1990er-Jahre pachteten die beiden als Quereinsteiger und spätere Winzer in Siklós einen Weingarten, nachdem Evelyne's Vater hier bereits zuvor ein Grundstück erworben hatte – ohne jegliche önologische Absichten. Die Heumanns, passionierte Weinliebhaber, betrieben den Weinbau lange Zeit eher als Hobby. „Doch 2003 kam der Punkt, wo wir uns entscheiden mussten: Machen wir's richtig – oder gar nicht“, erzählt Erhard. Und sie entschieden sich für „richtig“, bewirtschaften heute 12 ha in besten Lagen an südlich exponierten Hängen, produzieren 30.000 Flaschen Qualitätswein und schicken davon etwa 75 % in den Export. Die gemeinsam mit dem Önolog Laszlo Latorczai produzierten Weine bieten nicht nur viel rotbeerrige Frucht, sondern dank der Löss-

Kalk-Böden auch die für Trinkgenuss und Frische wichtige Mineralität und Säure. Sehenswert: die von den Heumanns augenzwinkernd „Swiss Chalet“ genannte Garage Winery aus temperaturregulierten Hochseecontainern. Hier reifen die Weine bis zu 24 Monate in neuen und bis viermal belegten Barriques bzw. 500-l-Tonneaux aus ungarischer Eiche. Erhard kennt „jedes meiner Fässer persönlich.“

Einer der bemerkenswertesten Cabernet Francs auf dem Markt

Unter Heumanns Weinen stehen vor allem die Cuvée „Laguna“ aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Blafränkisch und Cabernet Franc heraus, weiters die großartige Kékfrankos/Blafränkisch Reserve, und vor allem der „Villányi Franc“: wohl einer der bemerkenswertesten reinsortigen Cabernet Francs auf dem Markt. Ein roter Faden zieht sich durch das Sortiment: Zugänglichkeit, hohe „Drinkability“, viel Frucht, gut balanciert durch stützende Säure. Erhard Heumann: „Wir bevorzugen weniger Holz, weniger Wucht, weniger Extrakt, trotzdem steckt viel in den Weinen drin.“

PAKET „PANNONIA“



Laguna 2015
0,75 l € 11,90



Kékfrankos Reserve 2013
0,75 l € 19,90



Villányi Franc 2013
0,75 l € 32,-



Hidden Treasures Nr. 2
Hidden Treasures Nr. 3
Heumann: Villányi Franc
Weninger: Kékfrankos Balf
Weninger: Fehérburgundi
Homonna: Tokaji Furmint-Hárslevelű

6 Weine aus Ungarn
minus 15 %!
Statt € 124,50
nur € 105,80

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Ein Prosecco, der in 2.000 m Höhe reift, ein Sangiovese, der in Amphoren produziert wird oder ein seltener Sivi Pinot aus dem slowenischen Vipava-Tal: Hier finden Sie fünf neue, außergewöhnliche Weine aus unserem Sortiment – 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 für etwas anspruchsvollere Weintrinker/innen.

Sivi Pinot 2016

Batič
Slowenien
0,75 l € 24,90

Dieser Sivi Pinot – nichts anderes als ein Grauburgunder – zeigt die biodynamische Arbeitsweise nach Demeter am Weingut Batič sehr deutlich. Die Farbe: leicht rosé, entstanden durch eine mehr als dreiwöchige Maischestandzeit. Danach ausgebaut im großen Holzfass und unfiltriert in die Flasche gefüllt. Diese Maischestandzeit zeigt sich auch beim Trinken dieses Weines: Angenehme, aber zupackende Tannine sowie präsen Säure widerspiegeln dies. Der Abgang ist langanhaltend und je nach Stimmung des Verkosters von grandios bis nicht enden wollend. Meine Empfehlung: den Wein 1 bis 2 Stunden vorher belüften und nicht zu kalt genießen (10° oder wärmer).



Sebastian Waibel
Kundenberater Tirol,
Vorarlberg, Allgäu

Prosecco Su' Alto

L'Antica Quercia
Veneto
0,75 l € 10,90

Ich muss gestehen: Ich bin generell kein großer Anhänger von Prosecco. Aber die Philosophie von L'Antica Quercia, deren Einstellung zur Natur und nicht zuletzt Stil und Qualität der Produkte haben mich voll überzeugt. Der sehr spezielle Su' Alto wird spontan vergoren, reift mehrere Monate auf der Hefe und bekommt nach der Füllung für vier weitere Monate in einem separaten Keller auf 2.000 Meter Höhe seinen Feinschliff – es wird kein Zucker zugesetzt, wodurch sich ein wirklich anspruchsvoller Frizzante ergibt, der zudem durch weiteren Hefekontakt (erkennbar an der gedeckten Farbe) noch mehr Komplexität erlangt. Unbedingt probieren!



Werner Langsam
Kundenberater
Steiermark, Kärnten

Château le Puy

Emilien 2015
Bordeaux
0,75 l € 32,-

Ein wunderbares Beispiel für einen Bordeaux, der nicht überladen und üppig ist, sondern geradlinig und elegant. Produziert aus 85% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon, je 1% Malbec und Carménère. Tiefdunkel in der Farbe, mit angenehm erdiger Würze, vom Cabernet Sauvignon eine deutliche Cassisnote, blättrig, das Tannin angenehm mürb, dennoch kraftvoll. Eine Struktur, die sich den Gaumen entlang wunderbar durchzieht, bleibt lange haften. Der Emilien ist ein „Top-Tipp“ von einem häufig übersehenen und meist unterschätzten Produzenten aus dem Bordeaux – abseits der bekannten Häuser.



Michaela Hebenstreit
Kundenberaterin
Wagners Weinshop Laakirchen

Bourgogne Blanc 2013

Maison Deux Montille
Burgund
0,75 l € 28,50

Ein weißer Burgunder in Höchstform. Feine Pfirsichnoten, leichte Röstaromatik mit einem Anklang von Zitrusnuancen. Modern vinifiziert und sensationell in der Balance, ein gelungener Wein – ob zum Fisch oder vor dem Kamin, um den Abend ausklingen zu lassen.



Matthias Praschl
Kundenberater
Wagners Weinshop, Laakirchen

TIN Rosso 2016

Montesecondo
Toskana
0,75 l € 29,90

Das biodynamische Weingut Montesecondo ist ein entdeckungswürdiges Kleinod für alle, die unaufgeregte, feine Weine mit Tiefgang lieben. Der TIN – ein reiner Sangiovese – wird ½ Jahr in Amphoren auf den Schalen vergoren. Der Wein ist kühl, aber zugewandt. Er ist engmaschig, salzig-pikant, feinkörnig und frisch. Von eleganter, burgundischer Schlankheit. Der TIN wirkt unaufgeregter und man entdeckt ihn Schluck um Schluck. Dazu braucht es ein Burgunderglas und gerne einen Sonnenuntergang auf der Terrasse. Mich hat er zutiefst beeindruckt.



Louis Schweitzer
Kundenberater Deutschland



Sie managen das Weingut Springfontein in Südafrika: Hildegard Witbooi, verantwortlich für die Weingärten, und ihr Mann Tariro Masayiti, Winemaker.

„REICHE QUELLE“

DAS SÜDAFRIKANISCHE WEINGUT SPRINGFONTEIN PRODUZIERT HERVORRAGENDE, PREISWERTE WEINE AUS PINOTAGE UND CHENIN BLANC

1998 pflanzten der aus Essen stammende Johst Weber und seine Frau Jennifer auf der von ihnen einige Jahre zuvor erworbenen südafrikanischen Farm Springfontein („reiche Quelle“) die ersten Rebstöcke. Offenbar hatten die beiden Pioniere eine gute Nase und erkannten das enorme Potenzial der Böden für hochqualitative Weine, denn: Heute, nur 20 Jahre später, zählt ihr junges Weingut in der Walker Bay südöstlich von Kapstadt zu den führenden Südafrikas.

Cape Floral Kingdom

Karge, kalkig-sandige Böden und ein gemäßigtes, relativ kühles Meeresklima bieten optimale Voraussetzungen für delikate, frische, gut balancierte Weine, vorwiegend aus den landestypischen Sorten Chenin Blanc und Pinotage. Auf Springfontein werden zu 80 % rote Sorten kultiviert: neben Pinotage auch Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz und Merlot. Unter den weißen Sorten ist Chenin Blanc die wichtigste, gefolgt von Sauvignon Blanc, Semillon und Chardonnay.

Die Charakteristik und das Terroir der Springfontein-Weine werden auch vom „Fynbos“ stark beeinflusst: So heißt die einzigartige regionaltypische, rund 9.000 Pflanzenarten umfassende Vegetation des „Cape Floral Kingdom“ genannten Küstenstreifens.

Einer der ersten schwarzen Winemaker Südafrikas

Operativ geleitet wird das Weingut von General Manager und Winemaker Tariro Masayiti gemeinsam mit seiner Frau Hildegard Witbooi. Sie ist zuständig für die rund 30 ha umfassenden Weingärten, die in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet werden. Der aus Zimbabwe stammende Tariro stieß 2013 zu Springfontein. Er war einer der ersten schwarzen Absolventen des Önologie-Studiums an der renommierten Universität Stellenbosch. Er war auch einer der ersten schwarzen Winemaker Südafrikas – und ist damit eine Ausnahme in der immer noch fast ausschließlich von Weißen dominierten Weinbranche des Landes. Tariro experimentiert viel auf dem noch jungen Weingut, und lenkt

dieses immer stärker in Richtung naturnaher, biologischer Weinbau, um das Terroir in den Weinen deutlicher herauszuarbeiten. So gelang es dem Winemaker auch, die – selbst in Südafrika nicht immer einen guten Ruf genießende – Rebsorte Pinotage auf ein ungeahntes Qualitätsniveau zu heben.

Die Weine von Springfontein

- zum Einsteigen: Ulumbaza Red (Cabernet, Shiraz, Merlot, Pinotage); Ulumbaza White (Semillon, Chardonnay und 7 % Pinotage)
- ein Qualitäts- und Preisniveau höher: die beiden südafrikanischen Klassiker von Springfontein: Chenin Blanc und Pinotage, jeweils reinsortig, gereift in großen Holzfässern
- Top: Jonathan's Ridge (Pinotage) und Jil's Dune (Chenin Blanc), spontanvergorene Single Vineyard-Weine aus den Trauben der ältesten Rebstöcke des Weinguts, der klarste und deutlichste Ausdruck des Springfontein-Terroirs.

PAKET



SET
ANGEBOT

Alle 6 Weine im Paket
minus 15%
statt € 111,40 nur € 94,70



Von Wagner veranstaltete Degustation der Springfontein-Weine in der Weinstube Spies in Gmunden – mit Tariro Masayiti, General Manager und Winemaker, sowie seiner Frau Hildegard Witbooi (Weingartenmanagerin). **Unten:** Koch Peter Ötzlinger, der sein Handwerk u. a. in der Blauen Gans in Salzburg gelernt hat.



Ulumbaza White
2013
0,75 l | € 11,90



Ulumbaza Red
2013
0,75 l | € 11,90



Chenin Blanc
2016
0,75 l | € 17,90



Pinotage
2013
0,75 l | € 17,90



Jil's Dune
2015
0,75 l | € 25,90



Jonathan's Ridge
2014
0,75 l | € 25,90

WEINE AUS DEM ROSENGARTEN

DAS WEINGUT KODOLITSCH AUS DER SÜDSTEIERMARK IST SAUVIGNON BLANC-WELTMEISTER.



Herzstück des Weingutes Kodolitsch (Bildmitte): die 6 ha große Einzellage „Rosengarten“.

„Es war für mich wie Seiltanzen ohne Netz“, sagt der junge Kellermeister Mario Weber über seinen Anfang auf dem Weingut Kodolitsch in der Südsteiermark. 2010 boten die Besitzer des Weinguts, Nikolaus und Christa Kodolitsch, dem damals erst 19-jährigen Mario den Job des Kellermeisters an. Da hatte er gerade einmal die Weinbauschule Silberberg und 1,5 Jahre Praxis bei Manfred Tement hinter sich gebracht. Was damals mit einer Riesenportion Vertrauensvorschuss begann, entwickelte sich prächtig weiter und fand im Frühling 2018 einen (vorläufigen) Höhepunkt: Beim „Concours Mondial du Sauvignon“ errangen Ko-

dolitsch und Weber unter 950 Weinen mit ihrem „Rosengarten Reserve 2015“ den ersten Platz und wurden damit Sauvignon Blanc-Weltmeister. **Kunst, Kultur, Kulinarik** Als der Grazer Anwalt Nikolaus Kodolitsch 1993 das seit rund 300 Jahren im Besitz der Familie befindliche Weingut auf dem Seggau bei Leibnitz von seinen Eltern übernahm, stand der steirische Weißwein noch am Beginn seiner Entwicklung zu einer weltweiten Qualitätsmarke. Wie bei vielen anderen heimischen Weingütern lag auch bei Kodolitsch der Schwerpunkt zunächst noch auf Menge. Doch bald gingen Nikolaus und seine Frau Christa

mit sichtbarem Faible für zeitgenössische Kunst, Kultur, Kulinarik und Savoir-vivre daran, den Betrieb kräftig umzukrempeln und kompromisslos auf Qualität auszurichten. Anregungen dazu holten sie sich auf zahlreichen Weinreisen durch ganz Europa. Das Ehepaar heuerte Mario Weber an und entwickelte das Weingut mit seiner Unterstützung im Lauf der Jahre geduldig, still und leise zu einem properen Vorzeigeunternehmen weiter, und führte es an die steirische Spitze heran. Spätestens seit dem Weltmeistertitel gilt das Etikett „Geheimtipp“ wohl nicht mehr. **„Grand Cru“ Rosengarten** Heute werden bei Kodolitsch insgesamt 12



Sinn für Kunst, Kultur & Kulinarik: Christa Kodolitsch, gemeinsam mit ihrem Mann Nikolaus Eigentümerin des Familienweingutes.



Jung an Jahren, reich an Erfahrung: Kellermeister Mario Weber kam 2010 mit 19 Jahren auf das Weingut und ist hauptverantwortlich für die Weine.

ha bewirtschaftet. Herzstück ist der rund 6 ha große Rosengarten, quasi ein „Grand Cru“: Süd-Süd-Westlage in etwa 350 m Seehöhe auf dem Seggau, talförmig ins Gelände eingeschnitten, entsprechend steile Hänge, mikroklimatisch begünstigt vom nahen Wald, von regelmäßigen Winden durchlüftet (gut gegen lange Feuchtigkeit im Weingarten und Pilze). Im Rosengarten wachsen die steirischen Klassiker Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Muskateller und Chardonnay auf bis zu 45 Jahre alte Rebstöcken. Sandiger Lehm und Muschelkalk geben den fruchtig-charmanten Weinen viel Mineralität und Länge.

Strenge Selektion, niedrige Erträge

Mario Weber – mit 27 Jahren noch immer jung, doch inzwischen reich an Erfahrung – arbeitet im Weingarten naturnahe, aber

nicht dogmatisch biologisch, verzichtet auf Insektizide und Herbizide. Im Sinn der hohen Qualität ist ihm wichtig, die Erträge niedrig zu halten. Er betreibt schon am Rebstock und bei der Ernte eine strenge Traubenselektion. Alle Weine werden imahltank vergoren, die Lagenweine aus dem Rosengarten sowie die Reserveweine reifen dann bis zu 24 Monate im großen 500 Liter-Eichenfass.

Trink ma sölba

Die anspruchsvollen, dennoch sehr zugänglichen Weine sind glasklar, sauber und präzise auf dem Punkt, sehr sortentypisch, zartfruchtig, dank guter Säurestruktur frisch, dank der Böden mineralisch. Alle Kodolitsch-Weine bieten – jeder in seiner Kategorie – ein sehr erfreuliches Preis-Qualitätsverhältnis. Jedes Jahr trägt einer der Topweine den Zu-



satz T.M.S. auf dem Etikett, was aber nicht – ebenso oft wie fälschlich angenommen – Traminer-Muskateller-Sauvignon heißt, sondern den humorvoll untermauerten Anspruch des Ehepaars Kodolitsch und Mario Webers verrät, besagten Wein am liebsten selbst zu genießen. Auf gut Südsteirisch: Trink ma sölba.

WEINE VON KODOLITSCH • EINE AUSWAHL



**Chardonnay
Rosengarten 2017**
0,75 l € 20,50



**Sauvignon Blanc
Rosengarten 2017**
0,75 l € 20,50



**Sauvignon Blanc
2017**
0,75 l € 13,90



**Weißburgunder
2017**
0,75 l € 12,70



Die Culturbrauer: Josef C. Sigl (Trumer Privatbrauerei), Heinz Huber (Mohrenbrauerei), Ewald Pöschko (Braucommune in Freistadt), Karl Trojan (Brauerei Schrems), Klaus Möller (Hirter Privatbrauerei), Karl Schwarz (Zwettler Privatbrauerei), Josef Rieberer (Murauer Brauerei), Hubert Stöhr (Brauerei Schloss Eggenberg).

AUSTRIAN LAGER

EIN TYPISCH ÖSTERREICHISCHES, UNTERGÄRIGES LAGERBIER – GEMEINSAM ENTWICKELT VON DEN ACHT CULTURBRAUERN

Die Culturbrauer sind eine Vereinigung von acht österreichischen Privatbrauereien: Freistädter, Hirter, Mohren, Murauer, Schloss Eggenberg, Schremser, Trumer und Zwettler.

Deren Braumeister haben gemeinsam die Rezeptur für ein typisch österreichisches Bier erarbeitet: Austrian Lager.

In Österreich erfunden

Von Anfang an war klar, dass es ein untergäriges Lagerbier sein müsse, wurde doch dieser erfrischende Biertypus einst in Österreich erfunden und hat von hier aus die Welt erobert.

Für dieses in der Braucommune in Freistadt gebraute Bier werden hochwertige heimische Malze (Pilsner, Wiener sowie weitere Karamellmalze) und Hopfensorten wie Mühlviertler, Aurora, Perle und Tradition verarbeitet. Eine schonende Gärung und lange Reifung verleihen diesem Bier seine typische Balance und Eleganz.



Austrian Lager
Culturbrauer
0,33 l € 2,70

Das Austrian Lager ist ein charaktvolles Bier: 5,4 % Vol. Alk., untergärig, bernsteinfarben, cremiger, anhaltender Schaum, im Antrunk mild, am Gaumen vielschichtig und sehr komplex. Nach und nach kommen die Qualitäten der Mühlviertler Hopfensorten durch, im Nachtrunk macht eine feine Bittere Lust auf den nächsten Schluck.

Förderung der heimischen Bierkultur

Die Culturbrauer sind mittelständische, regional verankerte, private Unternehmen, die sich zusammengetan haben, um die heimische Bierkultur zu fördern und die Biervielfalt in Österreich zu beleben. Mit ihren individuellen und authentischen Bierspezialitäten, vorwiegend aus hochwertigen heimischen Rohstoffen produziert, möchten die Culturbrauer aufgeschlossene Genießer für die vielen Geschmacksnuancen des Kulturguts Bier sensibilisieren.

Der Sammerhof

Der junge Christian Brunner setzt die rund 100 Jahre alte Tradition edler Brände auf dem Sammerhof bei Kirchham (OÖ) fort. In seiner blitzsauberen Boutique Distillery entstehen mehr als 50 verschiedene Brände in höchster Qualität – mit modernem Equipment, aus besten natürlichen Rohstoffen und in aufwendiger Handarbeit.

BERG & SEE

TRAUNSTEIN-GIN & SEESIDE-TONIC VOM SAMMERHOF

Der Traunstein-Gin

Zitrusfrüchte, Wacholder (of course!) und 16 weitere Botanicals ergeben einen feinen Gin mit herber Kräuternote, ganz im Stil eines klassischen London Dry.

Das Seeside-Tonic

Das Seeside – der Name spielt an den Traunsee an – entsprang dem Wunsch, den Traunstein-Gin des Sammerhofes mit einem optimal abgestimmten Tonic zu einem perfekten Gin & Tonic mit Salzkammergut-Touch zu mixen.

Ausschließlich natürliche Zutaten: echte Chinarinde für die charakteristische Bitternote, Zitrusfrüchte, Zitronengras, Lavendel und Piment.



Traunstein-Gin
Sammerhof
0,5 l € 31,-



Seeside Tonic
Sammerhof
12 x 0,2 l € 28,80
0,2 l € 2,40





Fjord-Forelle mit Goldrüben-Scheiben. Wein: Ograde von Sandi Skerk.



Rosa Rehrücken mit Sellerie-Püree. Wein: Château le Puy, Bordeaux.

FEINGEIST AM HERD

CHRISTOPH PARZER KOCHT IM WELSER FORTINO EIN HERBSTMENÜ, DIE WEINE DAZU KOMMEN VON WAGNER.

Exakte, sparsame Handgriffe, so viele wie nötig, so wenige wie möglich: Wer dem jungen, ruhigen, zurückhaltenden Mann fünf Minuten beim Kochen zusieht, erkennt, dass hier kein Küchen-Berserker wütet. Nein, hier waltet eine stille Kraft, ein Feingeist. Christoph Parzer kocht, assistiert von Steve Seifert, in seinem Restaurant FORTINO in Wels ein dreigängiges Herbstmenü, die Weinbegleitung wurde von unserem Sommelier Franz Kraxberger ausgewählt.

DAS MENÜ

Aperitif: Champagner von Pierre Pétters

Vorspeise

Gebeizte und geräucherte Fjord-forelle, Goldrüben, Kresse, Gurken, Arganöl.
Weinbegleitung: Ograde von Sandi Skerk aus dem Karst, Cuvée aus Malvasia, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc und Vitovska, maischevergoren, ein sehr markanter Wein.

Hauptspeise

Rosa Rehrücken, zunächst gegart, der Jahreszeit entsprechend gewürzt mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Gewürznelke, Zimt, Kardamom, dann kurz in Butter medium angebraten; dazu Sellerie-Püree, Pilze, eingelegte Kerbelknollen und Vogelbeeren, Kohlsprossenblätter, mit Gänseleber gefüllte Topfengrießknödel, Sauce u. a. aus Wildknochen und süßem Sherry.
Weinbegleitung: Emilien von Château le Puy, Bordeaux; Merlot mit etwas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec und Carménère, 24 Monate im Barrique ausgebaut.

Dessert

Mousse au Chocolat aus Valrhona-Schokolade (81 % Kakao), Jus und Sorbet aus Passionsfrucht; Kiwi, Macaron, Schokoflan, weiße Schokoladenmousse, Schokocrumble, Quinoa-Popcorn.
Weinbegleitung: Pedro Ximenez von Emilio Hidalgo – ein süßer Sherry.



Mousse au Chocolat, Passionsfrucht, Kiwi, Macaron.



Der Wein zum Dessert: süßer Sherry Pedro Ximenez.

DAS LOKAL: FORTINO

Zeitgemäß, cool, stylish, viel Glas, dennoch behaglich – dank des stark präsenten, „warmen“ Materials Holz (Fußboden, Tische, Stühle); 75 Plätze in mehreren Bereichen, abgetrennter Barbereich mit langer Theke – und mehr als 30 Gin-Sorten (!). Angenehm fokussierte Speisekarte, auch preiswerte Mittagsmenüs, umfangreiche Weinkarte mit etwa 250 Positionen, neben dem Schwerpunktland Österreich auch eine stattliche Reihe von deutschen und französischen Weinen.

FORTINO • Christoph Parzer
4600 Wels, Europastraße 45
www.fortino.at



**Cuvée La Perle
Blanc de Blancs
Pierre Peters**
0,75 l € 42,-



**Ograde 2016
Skerk**
0,75 l € 26,-



**Emilien 2015
Chateau Le Puy**
0,75 l € 32,-



**Pedro Ximenez
Emilio Hidalgo**
0,5 l € 12,90

Der Koch: Christoph Parzer

... in eine Gastronomenfamilie hineingeboren, Hotelfachschule in Bad Ischl, internationale Praktika in Gourmetrestaurants, Küchenchef im Betrieb der Eltern in der Orther Stube in Gmunden, 2014 eigenes Restaurant – Traunkirchner Klosterstube, seit Oktober 2018 im FORTINO in Wels. Die „Signature Dishes“ von Christoph Parzer sind Steaks und Burger aus im eigenen Restaurant gereiftem Dry Aged-Rindfleisch (Simmenthal Prime Beef). Seine Küche bietet auch modern interpretierte Klassiker, Fischgerichte und regionale Spezialitäten – kreativ und zeitgemäß,

aber, wie Parzer sagt, „... keine Schäumchen und keine geschmacklich veränderten Dinge auf dem Teller, die vielleicht aussehen wie Oliven, aber schmecken wie Fisch. Einfach gute Küche aus stets frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Region bzw. aus Österreich.“ So stammt etwa das Fleisch aus artgerechter, natürlicher Tierhaltung. Im Fall des Rehrückens ist es heimisches Wild direkt vom Jäger. Christoph Parzer: „Die Grundprodukte und ihre Aromen müssen für sich sprechen. Ganz frisch verarbeitet, wird da etwas richtig Gutes draus.“



FORTINO-Küchenchef Christoph Parzer.



CHAMPAGNES D'ARTISANS

AUTHENTISCHE WINZER-CHAMPAGNER,
HANDWERKLICH PRODUZIERT.

Winzer-Champagner machen keine 3 % der Gesamtproduktion aus. Sie schmecken nicht nur erkennbar anders als industriell hergestellte Champagner – in ihnen steckt auch die Seele der Winzer.

Diese „Artisans“ produzieren ihre **authentischen Champagner** ausschließlich aus eigenen Trauben, unabhängig von großen Marken und Häusern, in aufwendiger Handarbeit und kleinen Mengen, straff, mineralisch, schlank, mit geringer Dosage, also trocken. Und das alles zu einem erstaunlich vernünftigen Preis.



Brut Réserve
Bérêche & Fils
0,75 l € 41,50



Cuvée Brut Réserve
Blanc de Blancs
Pierre Péters
0,75 l € 39,90



Cuvée Sainte Anne
Brut
Chartogne-Taillet
0,75 l € 33,50



Brut Tradition
de Sousa
0,75 l € 45,-



Rosé de Saignée
Brut
Fleury
0,75 l € 48,-

Endverbraucherpreise inkl. MwSt.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

WAGNERS
WEIN
SHOP
Laakirchen

WAGNERS WEINSHOP

Weinstraße 31 · 4664 Laakirchen
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!

TEXT: BERNHARD EMERSCHITZ · FOTOS: GERD KRESSL · GESTALTUNG: MATERN CREATIVBÜRO