

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Das Raritätenlunch mit Romanée-Conti & Ponsot
Vertikale Epokale • Kurtatschs neuer Ikonenwein



- 4 Wein.Persönlichkeit des Monats: Willi Stürz • 6 Epokale – die große Vertikale
8 Kurtatschs neuer Ikonenwein • 10 Das sensationelle Raritätenlunch mit Romanée-Conti
13 Top-Lemberger • 14 Single Vineyards – die besten Blaufränkisch • 16 Top-Steirer
20 Tua Rita – Redigaffis historische Vertikale Teil 2 • 22 Ornellaia Bianco – der weiße Riese
23 Can Rafols • 24 Neues aus Südafrika • 27 Ausblick



Der Ausblick von der Eisenberg-Lage Szapary

Foto: Ross Weinberg

2019 Joiser Ried Jungenberg Blaufränkisch, A & H Nittnaus: Vom Schiefer. Helle Rotbeerigkeit, feine Geleefrüchte, blättrige Würze und steinige Noten im Duft. Frische Frucht mit angenehm blättrigen Noten auch am Gaumen, hochfeine Tannine, tiefer Charakter mit enormer Finesse, ein Hauch von Holzwürze und Fruchtcharme, mineralisch zupackend, bleibt immer leichtfüßig, elegant und nobel, sehr lang. Zeigt völlig unaufgeregte Größe. **19/20 2024 – 2042**

2019 Purbacher Ried Thenau Blaufränkisch, Birgit Braunstein: Vom Kalk. Auch hier geht es ganz klar um Finesse. Saftige Weichseln, Trockenfrüchte spielen im rotbeerigen Duft mit. Am Gaumen machen der vitale Säurebogen und der mineralische Zug ordentlich Druck, um den Kern fließt viel orangefarbene Frucht, Dörrmarillen, kandierter Ingwer und Blutorangen, feinkörnige dichte Tannine verleihen viel Struktur, wunderbar lang. **18.5/20 2024 – 2042**

2019 Purbacher Ried Glawarinza Blaufränkisch, Birgit Braunstein: Vom Kalk. Etwas dunklere Nase, tabakig unterlegtes Fruchtspiel von Kirschen und Brombeeren. Strukturbetont, mittelkörnige, reife und saftige Tannine, feinstes Samtstoff mit markanter Würze und feinmineralischem Unterbau, lebhaft und charakterstark, in sehr feinen Schmelz eingebaute Säure, klingt lange nach. **18+/20 2024 – 2038**

2019 Schützner Ried Goldberg Blaufränkisch, Prieler: Vom Glimmerschieferboden. Sauerkirschchen, rotbeerige Frucht mit Zitrusanteilen, dann wieder dunkelbeerig, eine Spur Moos und Minze. Noch jugendlich kantige, aber feinkörnige Tannine, dichte Struktur, markante Säure, irrsinnig frisch, eckt noch an. Auf sehr hohem Niveau, vielschichtig und tiefgründig, braucht definitiv Reife, besitzt großes Potenzial. **18.5/20 2024 – 2042**

2019 Oggauer Ried Marienthal Blaufränkisch, Prieler: Vom Kalk. Rote Johannisbeeren, frische Zwetschgen, dazu viel pikante Würze, Preiselbeeren und frische grüne Kräuter, auch Blutorangen. Große Finesse durch die seidige Textur,

Blaufränkisch der Spitzenklasse

von Daniela Dejnega

In Sachen Blaufränkisch stand beim Single Vineyard Summit in Grafenegg in erster Linie der Jahrgang 2019 auf dem Programm. Die Verkostung der Weine von den Toplagen der Gebiete Leithaberg, Eisenberg und Carnuntum brachte zwei wichtige Bestätigungen: Erstens, dass 2019 ein großer Rotweinjahrgang für Österreich ist und zweitens, wie viel Potenzial in der facettenreichen Sorte Blaufränkisch steckt. Stilistisch reicht diese Sorte von strukturbetont, dicht und kraftvoll bis zu feingliedrig, seidig und frisch. Der Jahrgang 2019 zeigt beide Stile in bester Ausprägung. Wir treffen bei aller Konzentration auch Finesse und Frische, bei aller Leichtfüßigkeit auch Tiefgang und Festigkeit. Tannine von allerhöchster Qualität besitzen die Top-Blaufränkisch von Nittnaus und Prieler am Leithaberg. Am Spitzerberg in Carnuntum zeigt Dorli Muhr mit ihren Weinen vor, was Eleganz und Finesse bedeuten.

Zudem lassen sich im Jahrgang 2019 Terroirunterschiede besonders deutlich herausschmecken. Am Eisenberg macht sich zum Beispiel der typische Grünschiefer-Boden mit dunkelwürziger Mineralität klar bemerkbar. Am Leithaberg sind die besten Rieden entweder von Kalk (z.B. Gritschenberg, Marienthal) oder von Schiefer (z.B. Jungenberg, Goldberg) geprägt. Georg Prieler, Winzer in Schützen am Gebirge, bestätigt: «In 2019 konnte man die Lagenunterschiede sehr gut herausarbeiten. Die Charaktere der Weine gehen richtig auseinander. Während unser Blaufränkisch Goldberg eher etwas für Riesling-Fans ist – sehr kernig mit ordentlich Säure –, so kommt Marienthal bei den Burgunder-Fans besser an. Er besitzt einen kalkigen Kern, mit feiner Fruchtsüße drumherum gearbeitet.»

fein blaubeerig, auch Sauerkirschchen, elegant, eine Spur dunkle Gewürze. Seidiger, aber fester Tanningrip, kompakt gebaut, Noten von Tabak und Zigarrenkiste unterstreichen die Pikanz, vitale Säure, griffige kalkige Textur, noch sehr jung, großes Potenzial. **18.5/20 2024 – 2040**

2019 Joiser Ried Jungenberg Blaufränkisch, Markus Altenburger: Vom Schiefer. Offenherzige Kirschfrucht, Blutorangen und florale Noten von Veilchen und Hibiskus in der Nase. Feinstrukturiert, burgundischer Ansatz mit Eleganz und Finesse, hat aber auch Ecken und Kanten, wilde Würze, zartbittere Töne und ordentlich Grip. Eine spannende Gratwanderung zwischen Feinheit und Ungestümtheit. **17.5+/20 2023 – 2036**

HIGHLIGHTS DER VERKOSTUNG LEITHABERG

2019 Joiser Ried Gritschenberg Blaufränkisch, A & H Nittnaus: Vom Kalk. Noch sehr jugendliche Nase mit sahniger Heidelbeerfrucht,



Foto: Giuseppe Lurina

Die finale Nachverkostung der besten Weine aus dem Leithaberg

LEITHABERG / EISENBERG

kraftvoller Charakter mit supermineralischem Zug, zeigt dabei bereits Charme, steinig-würzige Noten sind eingebaut in feinsten Fruchtschmelz, fokussiert, kompakt und lang. **19/20 2023 – 2042**

2019 Kleinhöfleiner Ried Kirchberg Blaufränkisch, Erwin Tinhof: Vom Kalk. Tiefgründige Nase mit Waldheidelbeeren und Unterholz, ein Hauch Mon Chéri, bleibt auf der kühlen Seite. Frische Kräuterwürze, tabakige Noten, sehr guter Säurezug, straff und kompakt gebaut, jede Menge feinkörnige Tannine, mächtig, spielt gekonnt zwischen Kraft und Eleganz. **18/20 2024 – 2038**

EISENBERG

2019 Ried Königsberg Blaufränkisch, Thom Wachter: Strahlend und fruchtintensiv, vor allem Rote Johannisbeeren und Sauerkirschen. Hinter all der Frucht verbirgt sich Mineralität mit pikanter Würze, Finesse und Engmaschigkeit; brillante Frucht spielt mit feiner Säure, jugendlich kerniger Grip, kühler Stil mit viel Frische und Leichtfüßigkeit. Facettenreicher Blaufränkisch von der Kalklage Königsberg. **18/20 2023 – 2038**

2019 Ried Szapary Blaufränkisch, Kopfensteiner: Heller rotbeeriger Charakter, gelbe Himbeeren und Ribiselgelee. Reife Pfirsiche und getrocknete Aprikosen am Gaumen, feine Extraktsüße umspielt die saftige Säure, Tabakblätter, schiefrige Mineralik, sehr griffige Tannine, bleibt fokussiert, eine Spur Salz und Trockenfrüchte im Nachhall. **17.5+/20 2023 – 2036**

2019 Ried Szapary «Alter Garten» Blaufränkisch, Thom Wachter: Eigenständige Nase mit würzigen Cassis-Noten, anregend rotbeerig, Preiselbeergelee, feine Hagebutten und Hibiskusblüten. Tänzerisch und finessenreich, auch am Gaumen Cassis, strukturbetont mit

feinen Tanninen, bleibt fokussiert, die mineralische Würze vom Grünschiefer-Boden klingt lange nach.

17.5+/20 2022 – 2034

2019 Ried Saybritz Blaufränkisch, Groszer Wein: Südlage mit Grünschiefer im Untergrund. Feines Fruchtspiel zwischen rot- und blaubeerig, cremige Kräuterwürze, sehr dicht. Schöner Grip am Gaumen, balanciert mit feiner Frische, schiefrige Würze, eleganter Stil mit zarten Bitternoten im Abgang, perfekt abgestimmt.

2019 Ried Saybritz Blaufränkisch, Kopfensteiner: Floral Duft, Veilchen, dazu Kirschen, Heidelbeeren und Moosbeeren, Schwarztee, schön frisch. Am Gaumen feinwürzig und erdig, steinig-mineralischer Zug, dicht strukturiert, pikant, Blutorangen, schöner langer Säurebogen. Strahlt noch nicht ganz, braucht Zeit, um sich zu finden. **17.5+/20 2024 – 2036**

2019 Ried Fasching Blaufränkisch, Thom Wachter: Pikante Würze, Cassis und rote Johannisbeeren, Kirschen, Geleefrüchte, kandierte Orangenzesten, dahinter Wacholder und Waldboden. Ausgewogene, in saftige Frucht eingebaute Tannine, feinstrukturiert, salzige Mineralität, kühler Charakter, lebhaft und doch fest, sehr gelungen. **17.5/20 2023 – 2034**

2019 Ried Reihburg Blaufränkisch, Kopfensteiner: Toplage mit sandigem Lehm Boden. Dunkle Eisenberger Würze, Wacholder und Haselnüsse, feine Beerenfrucht. Dicht strukturiert, wirkt athletisch, mittelkörnige Tannine mit hervorragendem Grip, saftige Säure, dunkle Schokolade, Tabak, reife Kirschen, salzig-pikant. Mächtiger Stoff, der bei viel Kraft die Balance hält. Zeit geben. **18.5/20 2024 – 2040**

2019 Ried Weinberg Blaufränkisch, Krutzler: Elegante dunkle Frucht, Waldbeeren und etwas Schokolade, feine Gewürze, Sternanis, vielschichtig. Am Gaumen fest und griffig, die ordentliche Tanninladung fordert, sehr dicht verwoben, Edelholz und Bitterschokolade, aber auch Fruchtschmelz, wird sehr schön reifen. **17.5+/20 2024 – 2038**

2019 Ried Ratschen Blaufränkisch, Wachter-Wiesler: Vom sandig-tonigen und eisenhaltigen Lehm Boden gewinnt Christoph Wachter Blaufränkisch mit enormer Frische und Lebendigkeit. Feinwürzige Nase, hellrote Kirschen, Hagebutten und Granatapfelkerne; strukturbetont, knackig frisch, erdig und anregend pflanzlich, braucht Zeit im Glas und in der Flasche. **18+/20 2023 – 2032**



Die finale Nachverkostung der besten Weine aus dem Eisenberg

Foto: Giuseppe Laura

2019 Ried Ratschen Blaufränkisch, Weinbau Weber: Dunkelbeerig, frische Zwetschgen, Moos, steinige Würze. Dichte Struktur, feste Tannine, fokussierter mineralischer Zug, mit etwas Extraktsüße und einem Hauch von Karamell unterlegt, sehr pikant, pfeffrige Würze im Finish, charakterstark, feine Frische sorgt für Trinkfluss und Länge. Aufstrebendes Deutsch-Schützener Weingut in Frauenhand. **18/20 2023 – 2038**

2019 Ried Ratschen Blaufränkisch, Weinbau Weber: Dunkelbeerig, frische Zwetschgen, Moos, steinige Würze. Dichte Struktur, feste Tannine, fokussierter mineralischer Zug, mit etwas Extraktsüße und einem Hauch von Karamell unterlegt, sehr pikant, pfeffrige Würze im Finish, charakterstark, feine Frische sorgt für Trinkfluss und Länge. Aufstrebendes Deutsch-Schützener Weingut in Frauenhand. **18/20 2023 – 2038**

CARNUNTUM

2019 Ried Spitzerberg-Kobeln Blaufränkisch, Dorli Muhr: Kobeln, die höchstgelegene Subriede des Spitzerbergs auf 210 bis 270 m.ü.M., ist steinig, karg, sehr trocken und windexponiert. Blaufränkisch mit wunderbarer Würze, die an Tabak und Zedernholz erinnert, die Frucht geprägt von Sauerkirschen und Hibiskus, auch florale Töne, vielschichtig. Sehr feines Tannin, aber dicht und engmaschig, beeindruckende Eleganz. **18/20 2024 – 2040**

2019 Ried Spitzerberg-Obere Roter Blaufränkisch, Dorli Muhr: Sandiger, kalkhaltiger Boden prägt diese Subriede, die am westlichen Spitzerberg bis zum Waldrand reicht. Finesse pur. Hier zeigt Blaufränkisch sein feingliedriges Gesicht, helle rotbeerige Frucht, Preiselbeeren, seidige Tannine, anregender Grip, viel Frische und Trinkfluss, bleibt aber fest, besitzt tiefgründigen Charme. **18/20 2023 – 2038**

2019 Ried Spitzerberg-Obere Spitzer Blaufränkisch, Dorli Muhr: Obere Spitzer heißen die westlichsten und steilsten Parzellen am Spitzerberg. Feine florale Noten und saftige Kirschen, höchst finessenreich. Am Gaumen großartige Frische, Blutorangen, feinstrukturiert, griffige Tannine, kernig und fokussiert; deutet große Komplexität an, zeigt sich noch nicht ganz, braucht etwas Reife. **18+/20 2025 – 2040**



Foto: Anna Stöcher



Foto: Anna Stöcher