



Startseite » Weinbau



Ried Berg: Der kühlende Einfluss des Waldes und der kalkreiche Boden machen diese Lage im Traisental spannend.

WEINBAU, Grands Crus der Zukunft

© 08.10.23

Der Kanon der großen Lagen in Niederösterreich wird stimmgewaltiger. Dass Brandstatt, Trennung oder Loiserberg einmal in einem Atemzug mit den weltberühmten Toplagen des Kamptals oder der Wachau genannt werden, war bis vor zehn Jahren undenkbar.

Text: Sascha Speicher

Als Peter Veyder-Malberg 2008 sein eigenes Weingut gründete und dabei den Schwerpunkt auf Lagen wie Bruck oder Brandstatt tief im Spitzer Graben legte, wurde er bestenfalls belächelt. „Dort werden die Trauben nie reif“, lautete der allgemeine Tenor. Anstelle von „tief im Graben“ müsste es eigentlich „hoch im Graben“ heißen. Denn die schmalen und steilen Terrassen von Lagen wie Brandstatt steigen bis über 500 Meter an.

Doeh längst wird der Pionier nicht mehr belächelt, heute lautet die Frage eher: „Wie konnte er das vor 15 Jahren schon wissen?“ Von Anfang an ein Mitstreiter und Wegbegleiter ist Martin Muthenthaler aus Elsam. Sein Grüner Veltliner Brandstatt 2021 ist nicht nur einer der besten Weine, die jemals aus dieser Sorte gekellert wurden. Er ist mit 94 Euro auch einer der teuersten. Der Wein stammt von 0,3 ha Terrassen, die 2013 rekultiviert wurden. „Die Parzelle umfasst weitere 0,3 ha, aber die restlichen Terrassen in der Brandstatt muss ich erst noch anlegen, doch der Arbeitsaufwand ist riesig. Das ist ein Lebensprojekt.“ In der Brandstatt, man spricht von ihr in der weiblichen Form, wurden früher Kalk und Kohle gebrannt, daher der Name. Der schiefrige Gneis ist stark verwittert und weitgehend frei von Löss, denn der wurde im hinteren Spitzer Graben nicht angeweht. Die Brandstatt zieht sich nordöstlich des Ortes Elsam den Hang entlang, ändert dabei zweimal die Ausrichtung und ist einmal durch einen Waldstreifen unterbrochen. Der hinterste Teil ist weniger karg und mit einer stärkeren Bodenaufgabe bedeckt. Muthenthaler ist der einzige Spitzenwinzer des Grabens, der ausschließlich Weinberge im Spitzer Graben bewirtschaftet, insgesamt 6 ha. Sein zweites Prunkstück ist der Viesslinger Stern, eine Subriede der Bruck, die der Brandstatt talwärts vorgelagert ist. Hier ist der Fels fester und weniger stark verwittert als in der Brandstatt. In beiden Lagen produziert er sowohl einen Riesling als auch einen Grünen Veltliner, wobei der Riesling Brandstatt erst mit dem Jahrgang 2022 seine mit Spannung erwartete Premiere feiern wird. „Es ist nicht so, dass es hier im Spitzer Graben immer kalt ist. Im Gegenteil: Im Sommer wird es hier tagüber richtig heiß, heißer als vorne an der Donau. Doch am Abend kühlt es stark ab, wir haben immer einen frischen Wind aus dem Waldviertel. Ohne Jacke können wir am Abend nicht im Garten sitzen“, erklärt Muthenthaler.



Brandstatt und Bruck: Hier grenzen zwei der Top-Lagen im Spitzer Graben aneinander

Seine Stern-Terrassen liegen direkt neben der Bruck-Parzelle der Grabenwerkstatt. Hier wächst einer der drei Lagen-Rieslinge von Franz Hofbauer und Michael Linke. „Wir wollten auf Lagenebene ursprünglich nur Riesling erzeugen, weil wir große Fans der Sorte sind. Dann wurde uns eine Parzelle in der Brandstatt angeboten und das änderte alles.“ Heute gibt es zwei Grüne Veltliner als Lagenweine – neben Brandstatt auch Schön – und drei Rieslinge: Kalkofen, Bruck und Trennung.

Die Ried Trennung ist die höchstgelegene des Spitzer Grabens und zeichnet sich durch einen hohen Graphitanteil aus, während der Kalkofen neben dem omnipräsenten, unterschiedlich stark verwitterten Gneis von Marmor geprägt ist. Hier rekultivieren die beiden gerade weitere 0,3 ha Terrassen neben ihrem bestehenden Weinberg. In die Ried Trennung fließt besonders viel Herzblut der beiden, deren Weingut 2024 zehnjähriges Jubiläum feiert. Der höchstgelegene Grüner-Veltliner-Weingarten befindet sich ebenfalls an der Trennung. Die Trauben wachsen auf einer etwas tiefergründigeren Parzelle und werden für den Grabenwerk Grüner Veltliner verwendet. Denn die Regel der beiden lautet: pro Lage nur ein Wein, eine Sorte.

Rechtes Ufer – Schattenseite im Scheinwerferlicht

Ortswechsel. Domäne Wachau, Dürnstein. Auf dem Tisch steht die Serie der fünf Smaragd-Rieslinge: Singriedel, Achleiten, Kellerberg, Loibenberg und Brandstatt. Wenn jener Betrieb, der aus nahezu allen Spitzenlagen der Wachau wählen kann, Brandstatt in diese Linie stellt, kommt das einem Ritterschlag gleich. Mit dem Grünen Veltliner Ried Schön ist eine weitere Lage aus dem Spitzer Graben neu in der Smaragd-Linie der Domäne Wachau zu finden, ebenso wie Ried Trennung 2022 bei den Federspielen. Drei neue Lagenweine, dreimal Spitzer Graben. Doch nicht nur Lagen aus dem Graben sind bei Österreichs Vorzeige-Genossenschaft ins Rampenlicht gerückt. Unter den fünf Grünen Veltlinern der Smaragd-Linie taucht auch die Ried Kirnberg auf, ebenso wie bei den Federspielen die Ried Kreuzberg. Beide Einzellagen befinden sich zwischen Rossatz und Rührsdorf am rechten Ufer der Donau. Die „Schattenseite der Wachau“ macht in den letzten Jahren Furore. Dabei kann von Schatten zumindest bei der Ried Kirnberg keine Rede sein. Im Gegenteil: Sie gehört zu den sonnigsten Lagen der Wachau, was sich dadurch erklärt, dass hier die Donau einen großen Bogen macht und ihre Fließrichtung von Nordost nach Südost ändert. So liegt die Ried Kirnberg auf einem Plateau aus Gneis, zum Teil überlagert von eiszeitlichem Schotter, fast wie auf einer Halbinsel, und genießt von morgens bis zum frühen Abend die Sonne, ehe der Dunkelsteiner Wald seine Schatten über das rechte Ufer wirft, zusätzlich sorgen abendliche Fallwinde für verlässliche Abkühlung. Die Terrassen des Kreuzbergs klettern sogar ein Stück den Hang hinauf. Eine Ausnahme am rechten Ufer, an dem der Großteil der Weinberge eher auf flachem bis leicht hügeligem Gelände bewirtschaftet wird. „Die Terrassen der Kreuzbergs liegen dadurch noch deutlich früher im Schatten“, erklärt Heinz Frischengruber. Der Kellermeister der Domäne Wachau stammt aus Rossatz und freut sich besonders, dass seine Heimat in den letzten Jahren an Aufmerksamkeit und Reputation gewonnen hat. „Der Kreuzberg hat am rechten Ufer vielleicht am stärksten von der Klimaveränderung profitiert. Unter einer Lehm-Löss-Auflage befinden sich Gneis und Migmatit mit starken Amphibolit-Einlagerungen. Ideale Voraussetzungen, um hochwertige Federspiele zu erzeugen. Der zweite Faktor, der nicht vergessen werden darf, ist die ökologische Bewirtschaftung. Gerade am rechten Ufer ist der Anteil extrem hoch und ein wichtiger Faktor, der es ermöglicht, etwas früher die optimale physiologische Reife zu erreichen.“ Die spannende Geologie war in Lagen wie dem Kreuzberg schon immer vorhanden, nur das Klima hat es im 20. Jahrhundert nicht erlaubt, regelmäßig Spitzenweine zu erzeugen. Das hat sich geändert.



Ried Berg Der kühlende Einfluss des Waldes und der kalkreiche Boden machen diese Lage im Traisental spannend

Loiserberg – versteckter Riese

Ähnliches gilt für die Loiserberg im Kamptal. Auch hier sind es auffallend viele Bio-Winzer, die für die deutliche Steigerung der Reputation dieser Lage hauptverantwortlich zeichnen: Bründlmayer, Loimer, Jurtschitsch und Weszeli. „Der Loiserberg ist die nordwestlichste Erste Lage der ÖTW“, merkt Andreas Wickhoff vom Weingut Bründlmayer an. Ein Blick auf die Karte bestätigt seine Aussage. Zwar liegt beispielsweise der Kogelberg zwischen Zöbing und Schönberg am Kamp ein gutes Stück weiter nördlich, aber auch deutlich weiter im Osten und damit näher am heißen Kessel des Kamptals. Weiter drinnen im Tal des Kamp, rund um Schönberg, verteilen sich auch einige Lagen mit großem Potenzial für die Zukunft, wie Alwin Jurtschitsch anmerkt. Er kann sich für die Zukunft durchaus vorstellen, dort zu investieren. Von einfachen Lösslagen in der Ebene hat er sich zu großen Teilen bereits verabschiedet. Loiserberg produzierte die Familie Jurtschitsch bereits in den 1950er-Jahren. „Wenn ich nur einen Wein hätte, um jemandem zu zeigen, was Kamptal bedeutet, dann würde ich den Loiserberg nehmen.“ Er besitzt mehr als zehn Hektar in dieser Lage. Dass diese Riede bis heute im Schatten anderer großer Lagen bis zum Kogelberg oder Steinmassl steht, erklärt er unter anderem mit dem jeweiligen Zeitgeist: „Vor 20 bis 30 Jahren waren die filigranen, mineralischen Weine einfach nicht gefragt. Damals lautete das Erfolgsrezept Südlage, späte Lese.“ Wie bei Bründlmayer oder Loimer sind in den letzten Jahren auch die Spitzenweine aus den etablierten Grands Crus Lamm, Heiligenstein oder Käferberg leichter und frischer geworden. Wenn man diese Weine heute verkostet, könnte man meinen, der Klimawandel habe einen Bogen um das Kamptal und den Donauraum gemacht. Jurtschitsch kann das erklären: „Wenn sich ein Faktor wie zum Beispiel die Temperatur ändert, haben wir als Weinbauern verschiedene Mittel, um das auszugleichen.“ Biologische Bewirtschaftung, Laubwanderarbeit, Erntezeitpunkt oder Verarbeitung der Trauben sind einige dieser Aspekte. Im Loiserberg sind die Voraussetzungen jedoch noch heute so, dass man relativ spät gesunde Trauben mit guten Säurewerten ernten kann. Austrieb und Blüte finden eine Woche später statt als in südlichen Lagen des Kamptals. Die Durchschnittstemperatur liegt um 2 °C unter der am Heiligenstein. „Ich weiß gar nicht, ob ich vom Loiserberg lieber erntet kühlere oder heißere Jahrgänge vinifiziere“, fragt sich Jurtschitsch.

„Die steinig-karge Südwestseite des Loiserbergs aus reinem Glimmerschiefer mit Granateinschlüssen ist prädestiniert für Riesling, durch Humusaufbau und Begrünung sieht man das Glitzern heute nicht mehr, wie noch zu meiner Kindheit. Die andere Flanke mit stärkerem Lehm- und Lössauflagen eignet sich perfekt für Grünen Veltliner“, erklärt Jurtschitsch, der wie Fred Loimer beide Sorten im Loiserberg anbaut. Loimer selbst kelterte 1999 seinen ersten Wein am Loiserberg. „Damals aus einer ungeschnittenen Anlage. Das Resultat war so überzeugend, dass wir den Weinberg und die dazugehörigen nicht bewirtschafteten Flächen kauften.“ Heute besitzt er 10 Hektar am Loiserberg. Lange Zeit wurden die Trauben für den Kamptal Terrassen verwendet, ehe der Loiserberg als Lage auf dem Etikett stehen durfte. „Ich habe anfangs versucht, den Wein immer als leichtesten unserer Lagenweine zu positionieren. Das ist heute aber gar nicht mehr der Fall.“ Als letzten Schritt wird er künftig auch den Loiserberg erst nach zwei Jahren auf den Markt bringen, wie seine anderen Spitzenlagen.

Der Grüne Veltliner steht am Loiserberg zum Großteil auf den tieferen Parzellen auf 320 bis 350 Metern, der Riesling auf 340 bis 380 Metern. Neben der Höhe und der Geologie kennt Andreas Wickhoff noch weitere Vorzüge der Lage. „Sie liegt zwischen zwei Tälern, durch die immer kühler Wind aus dem Waldviertel ins Kamptal weht. Dadurch bleibt die Trauben gesund.“ Bründlmayer erzeugt am Loiserberg ausschließlich Grünen Veltliner. Gleiches gilt für die benachbarte Ried Vogelsang. „Dort arbeiten wir aber bewusst mit etwas höheren Erträgen und beim Ausbau mit einem kürzeren Hefelager, um einen würzigen, frischen Wein zu erzeugen. Ich glaube aber, die Lage hätte annähernd das gleiche Potenzial wie der Loiserberg“, vermutet Wickhoff. Die generell frühere Lese ergebe sich automatisch: „Durch die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung erreichen die Trauben bekanntlich früher ihre physiologische Reife. Außerdem werden bei uns alle Trauben halbiert. Wir arbeiten eher daran, den Ertrag nach oben zu bringen, denn aktuell liegen wir bei 4.700 kg/ha, inklusive Sektgrundwein!“

Durch das Loisbachtal nordöstlich des Loiserbergs geht es rauf auf den neu abgegrenzten Steinberg, dem auch der frühere Ladner Zuckerschlagan Co. heute im Hochplateau auf 340 bis 380 Metern, über Steinmassl und Käferberg. Hier produzieren Bründlmayer & Co. seit 2015 den Riesling Weinbau und auf 27 Hektar Ackerbau betrieben. Alle Produktionsflächen hat Andreas Wickhoff jedoch nicht mit den üblichen Champagner-Klonen, sondern mit einer eigenen Selection Massale bepflanzt, um mineralisch-frischen Chardonnay als Stillwein zu erzeugen. Vielleicht die nächste Top-Lage im Kamptal? In zehn Jahren wird man mehr wissen.



Tief im Graben Michael Linke und Franz Hofbauer in der Ried Trennung



Mikroklima-Experten Maria und Josef Maier setzen auf Biodiversität in und um die Weingärten

Grüne Höhen des Kremstals

Boden, Mikroklima, Höhenlage – es gibt viele Aspekte, die zum Potenzial einer Lage beitragen. Während Geologie, Exposition oder Höhenlage und die grundsätzlichen örtlichen Klimaverhältnisse nicht durch den Winzer zu beeinflussen sind, kann er zumindest auf das mikroklimatische Umfeld nehmen. Jedenfalls dann, wenn man wie der Geyrhof in Oberfucha seine Weinberge in unmittelbarer Nähe zum Hof bewirtschaftet und ausreichend Land besitzt. Von den 50 Hektar Land der Familie Maier wird nur auf 23 Hektar Weinbau und auf 27 Hektar Ackerbau betrieben. Alle Weinberge sind umgeben von Sträuchern und Bäumen, die Rebzeilen sind die meiste Zeit sehr gezielt begrünt. „Wir haben in den letzten Jahren rund um die Weinberge 100 Bäume gepflanzt und schaffen damit ein kühleres Mikroklima“, erklärt Josef Maier, der gemeinsam mit seiner Frau Maria seit 2015 den Hof führt. Zum Konzept gehören auch zwei Pferde. „Es ist aber nicht so, dass wir bestimmte Parzellen mit den Pferden bewirtschaften. Es sind nur einzelne Arbeitsschritte, die wir mit dem Pferd verrichten. Wir bekommen dadurch ein besseres Gespür für den Boden. Ist er zu feucht oder zu trocken? Das merkt man sofort, wenn man mit dem Pferd arbeitet.“ Die wichtigste Lage heißt Sprinzenberg mit den Subrieden Steinleithn und Kirchensteig. Geologisch Granulitverwitterungsboden, wobei es sich bei Steinleithn um eine leichte Mulde handelt, die mit einer Schicht sandigem Lehm gefüllt ist. Die Weinberge liegen auf rund 300 Metern, also mehr als 100 Meter über dem Donautal. Diese stark bewaldeten Höhenlagen des Kremstals um Ortschaften wie Oberfucha oder Krusetten profitieren von ihrem kühleren Mikroklima. Die Maiers verstärken diesen Effekt durch ihre Art der Bewirtschaftung. „Wir arbeiten ohne Düngung und ohne Balanceierung. Die Reben müssen sich dem Boden anpassen, und wir müssen akzeptieren, dass sich der Ertrag auf einem balancierten Niveau einstellt, das nicht allzu hoch ist.“ Den beiden gelingt es so regelmäßig, sehr spät zu lesen und dennoch Trauben mit moderatem Zuckergehalt zu ernten. „Wir beginnen in der Regel Ende September mit der Ernte, auch in heißen Jahren. Mehr als 13 %vol. erreichen wir eigentlich nie, oft eher weniger.“ Der Grüne Veltliner Steinleithn ist mit 12,5 %vol. deklariert und wurde Ende Oktober geerntet. Steinleithn mit 1,5 ha und Kirchensteig mit 0,9 ha zählen zu den kleinsten Ersten Lagen Österreichs, wenn es nach der Einstufung der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW) geht.

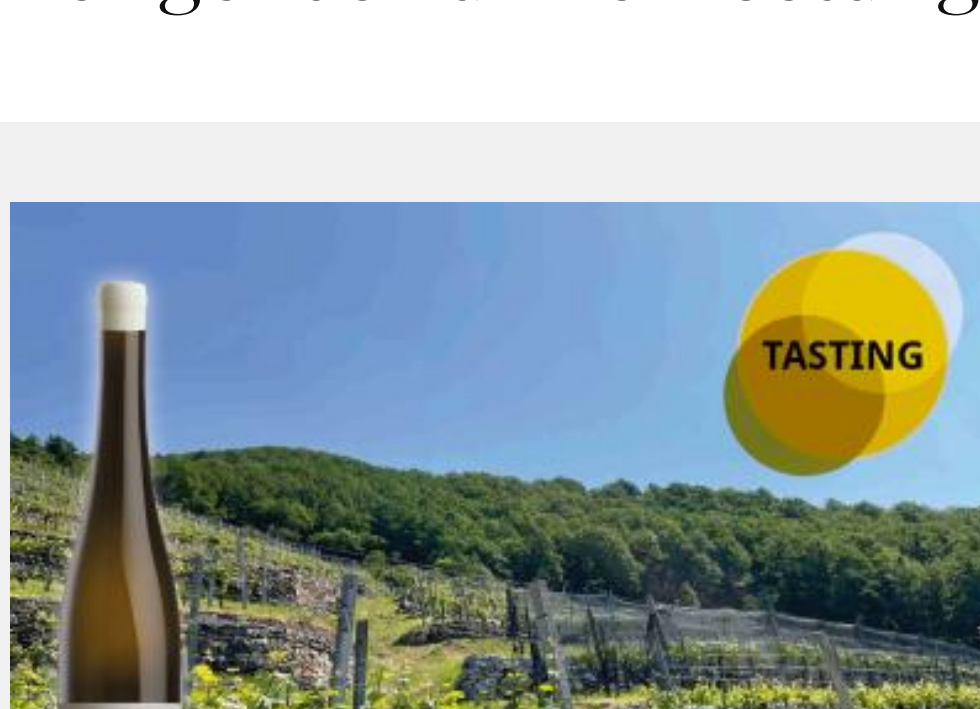
Traisental – Kalk als Zukunftsfaktor

Von den hochgelegenen Weinorten im Süden des Kremstals ist es nur ein Katzensprung zu Tom Dockner in Theyern. Der Ort und damit auch die Weinberge liegen noch einmal 100 Meter höher als in Oberfucha auf einem Hochplateau auf 400 Metern. Hier haben 2015 Tom Dockner und Markus Huber gemeinsam 12 Hektar in einem Block neu angelegt. Drei Hektar gehören Dockner, der die Idee erklärt: „Wir haben uns an historischen Karten orientiert. Diese Lage hieß damals Eichberg und ist belegt aus dem Jahr 1463. 100 Meter Höhe machen sieben bis zehn Tage Unterschied in der Reife aus.“ Im Untergrund ist Kalkkonglomerat vorhanden, mit einer bis zu zwei Meter starken Löss-Tonauflage. Die Grüner-Veltliner-Trauben für den pikanten, frischen Theyerner Berg hat er 2022 ganz am Ende, zwischen dem 18. und 25. Oktober, geerntet. Seine Paradelage ist jedoch eine andere: die Ried Plenzengraben in Inzersdorf, neben der Riesling-Parzelle von Markus Huber. Bis zu 380 Meter hoch gelegen, wurzeln die Reben hier in Kalkschotterkonglomerat. „Den Weingarten haben wir vor 20 Jahren als Dichtpflanzung angelegt. Die Reben können hier tief wurzeln. Trockenstress ist in dieser Lage kein Thema.“

Ähnliches gibt für die Ried Berg. Markus Hubers Paradelage ist nach Osten exponiert, bis zu 40 Prozent steil und durch eine Waldzone geschützt. Das Konglomerat ist hier mit Dolomit und viel Eisen und Mangan durchsetzt. „Der Weinberg hat eine Stunde früher Schatten am Nachmittag. Ich kann die Trauben lange hängen lassen und habe am Ende doch gleiche Säurewerte wie in anderen Lagen, die ich deutlich früher lese“, erklärt er die Vorzüge. Im tieferen Teil steht Grüner Veltliner, im höheren, kargerem Teil Riesling. „Die Klimaveränderung beschleunigt den Trauben im Moment eine Art Sweetspot. Wir können regelmäßig reife Trauben ernten und haben trotzdem sehr gute Säurewerte. Als ich ein Kind war, lag der natürliche Alkohol im Traisental bei maximal 12 %vol., von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen.“

Die gleichen Konglomeratböden sind auch im angrenzenden östlichen Zipfel des Kremstals rund um Hollenburg zu finden. Von hier stammt beispielsweise der Riesling Ried Goldberg des Geyrhofs. Ein weiteres Beispiel für die lange Liste an Rieden, die in den nächsten Jahren für Gesprächsstoff sorgen werden.

Hier geht's zur Verkostung



WEIN Die neuen Grands Crus
Vor zehn Jahren völlig unbekannt, erste Heimat der größten Weine Österreichs. Sechs Lagenweine aus Niederösterreichs aufstrebendsten Rieden in der Verkostung.

Schlagworte: Österreich

Niederösterreich

Wachau

Kamptal

Grüner Veltliner

