

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - News

Das Carnuntum: Zweigelt-Erlebnisse aus Niederösterreich

5. September 2022

Rund **20 Autominuten** braucht man vom **Zentrum Wiens**, dann beginnt schon bald hinter dem Flughafen Schwechat ein **Weinanbaugebiet**, das **zweierlei Schätze** zu bieten hat: Die einen stecken im Boden und stammen als gegenständliche **Kulturgüter** aus der **Römerzeit**, die anderen stehen als **Rebstöcke** auf dem Boden und dehnen sich in knapp **900 Hektar Weingärten** aus: Das **Carnuntum** ist mit rund **190 Weinbaubetrieben** ein **eigenständiges Weinanbaugebiet** in der **Region Niederösterreich**, dem **größten Anbaugebiet des Landes**. **Niederösterreich** verdankt seinen Namen dem **Vorgängerterritorium Erzherzogtum Österreich unter der Enns** und ist mit **Oberösterreich (Österreich ob der Enns)** das **historische Kernland**. Es gibt in **Niederösterreich acht spezifische Weinbaugebiete**, die sich in **drei Klimaräume** einteilen lassen: das **pannonische Niederösterreich** im Südosten, das **Weinviertel** im Norden und den **Donauraum** mit den Nebentälern im Westen Wiens. Zum weiten **Donauraum** gehört auch das **Gebiet Carnuntum**. Es liegt **südlich der Donau** und reicht bis an die **Grenze zur Slowakei**. Vom **Braunsberg bei Hainburg** aus kann man **Bratislava** sehen. Im Norden befinden sich das **Weinviertel**, im **Süden** die Bereiche des **Neusiedlersees** und im **Westen** die **Thermenregion** bzw. **Wien**.

Den Namen erhielt das Weinbaugebiet **Carnuntum** von der blühenden **Hauptstadt** der römischen Provinz **Ostpannonien**, die vom Jahr 6 bis etwa ins 3. Jh. n. Chr. in Höhe der heutigen Ortschaften **Petronell** bzw. **Bad Deutsch-Altenburg** lag, bis zu **60.000 Einwohner** hatte und für sein **großes Amphitheater** berühmt war. Unter **Kaiser Marc Aurel** war **Carnuntum** zwischen 171 und 173 n. Chr. **römische Kaiserresidenz**, und **Septimius Severus** wurde im Jahr 193 n. Chr. in **Carnuntum zum Kaiser ausgerufen**. Vor allem aber **erblühte** in der Region schon damals eine berühmte **Weinkultur**, denn **Wein** war eines der **Haupthandelsgüter** im gesamten **Imperium Romanum**. Um 400 wurde **Carnuntum** von den Germanen **zerstört**. Die imposanteste **Erinnerung** an das antike **Carnuntum** ist das **Heidentor**, Österreichs bekanntestes **römisches Baudenkmal**. Tatsächlich war es allerdings weder ein Tor, noch heidnisch, sondern wurde als **Monument** für **Kaiser Constantius II** in den Jahren 354 bis 361 n. Chr. errichtet.

Es dauerte einige Jahrhunderte bis das **Carnuntum** mit seiner **Weinkultur** wieder auffällig wurde. Auch wenn die **Bezirkshauptstadt Bruck/Leitha** im 19. Jahrhundert zu einer **bedeutenden Wein-Stadt** wurde, so betrieb man den **Weinbau** wie auch woanders **traditionell** nur als **Teil einer Landwirtschaft** und konzentrierte sich auf den **Absatz** von **Fasswein** mit einem **weißen Anteil** von **über 80 %** in den Sorten **Müller-Thurgau**, **Neuburger**, **Österreich Weiß**, **Grüner Sylvaner** und **Muskateller**. Lediglich rund um den **Spitzerberg** dominierten **traditionell Blaufränkisch-Weine**. In den **1950er- und 60er-Jahren** ging der **Weinabsatz** in der Region im Angesicht des Eisernen Vorhangs **dramatisch zurück**. Immer mehr **Betriebe reduzierten** den **Weinbau** oder **stellten ihn ganz ein**. **Besser** ging es allenfalls den **Weingärtnern**, die sich für ihre **Weine Absatzmöglichkeiten** in **Wien** geschaffen hatten. Erst nach dem

Glykolskandal Mitte der 80er, von dem das **Carnuntum** allerdings **weniger betroffen** war, fand sich eine **kleine Gruppe** von **Winzern** und **Winzerinnen** zusammen, die unter anderem im **Verein zur Förderung des Weinbaugebiets Carnuntum** mit kollegialem **Schulterschluss selbstkritisch** und mit **Leidenschaft und Engagement** **Jahrgang für Jahrgang** die **besten Weine** **herauskosteten** und ihre **Spuren** in die **Weingärten** und **Keller rückverfolgten**, um das **Geheimnis der Spitzenweine** für sich **nutzbar** zu machen.

Ein kleines, aber wichtiges **Zwischenergebnis** des **Qualitätsstrebens** und neuer **Vermarktungsideen** war **1987** die Einführung der **ersten Gebietsmarke**, des „**Primus Carnuntum**“. Bis dahin hatte es in ganz **Österreich** einen **Zusammenschluss** von mehreren Winzern zur **gemeinsamen Vinifizierung** eines **Primeurweins** in dieser Form noch **nicht gegeben**. **Primus Carnuntum** ist ein **weißer Kabinettwein**, mehrheitlich aus **gebietstypischen Grüner Veltliner Trauben** gekeltert, er kann aber auch mit **anderen Rebsorten assembliert** sein. Dabei ist "**der Erste**" zu sein, **keine Frage** des **Lesetermins**, sondern der **physiologischen Reife**. Seit **2002** stellt der Verein allen Winzern ein **einheitliches Etikett** zur Verfügung, das vom **niederösterreichischen Künstler Gottfried Laf Wurm** geschaffen wurde. **1992** folgte dann mit dem „**Rubin Carnuntum**“ eine **weitere Gebietsmarke**, den **anfangs** rund **25 Vereinsmitglieder** herausbrachten. Für den Wein darf nur die **gebietstypische rote Sorte Zweigelt** verwendet werden, **biologischer Säureabbau** ist ebenso **vorgeschrieben** wie ein **Mindestalkoholgehalt** von **12,5 %**. Zur **Steigerung des Wiedererkennungswertes** wird der **Rubin Carnuntum** in **einheitlichen Flaschen** abgefüllt, mit einem **einheitlichen Rücketikett-Text** und dem **Heidentor** auf der **Kapsel** versehen. Die **Rubin-Weine** können inzwischen stolz darauf sein, nicht nur als

winzervereinende Marke aufgestellt zu sein, sondern auch eine **identitätsprägende, verlässlichen Geschmacksrichtung** zu bieten, ohne wie in Kalifornien Einheitsgeschmäcker zusammenzubauen. Vielmehr wird Wert darauf gelegt, die **unterschiedliche Herkunft innerhalb des Carnuntums** und damit das **individuelle Terroir auszudrücken**.

Über die Jahre arbeiteten die **Winzer und Winzerinnen im Verein zur Förderung des Weinbaugebiets Carnuntum** die **Zusammenhänge zwischen regionaler Herkunft, Terroir und Methodik** immer besser heraus. Man erreichte auf diese Weise vor allem eine **charaktervolle Interpretation des Zweigelt**, über die nicht nur Österreich staunte. Zugleich machte die **neue Winzergeneration** die **Erfahrung**, dass die **Fokussierung auf die Qualität der Weine der Schlüssel zum Erfolg** ist. In **etlichen Betrieben** wurden die **landwirtschaftlichen Aktivitäten** auf die **Großvater- und Vatergeneration** übertragen oder ganz **eingestellt** und **allein die Weinerzeugung als Weingut fortgeführt**. Schließlich schaffte es diese **neue Winzergeneration**, die bis heute **innovativ und bemerkenswert solidarisch arbeitet** und von Anfang an **Vorzeigeweine** mit **regionalen und international anerkannten Eigenschaften anstrebte**, in den 1990er-Jahren, das **Potenzial der Böden und des Klimas so ins Glas zu bringen**, dass damit **Spitzenplätze im österreichischen Qualitätsweinranking** belegt wurden. Einen weiteren **Erfolg** konnten sich die immer zahlreicher werdenden **Qualitätsweingüter** dann **1993** zuschreiben: Das **Carnuntum** wurde als **eigenständiges Weinbaugebiet** vom **Gebiet Donauland** abgetrennt, das seinerseits **2007** zum **Anbaugebiet Wagram** wurde.

Seit jenen 90er-Jahren hat sich das **Carnuntum** zunehmend als **eigenständiges Herkunftsgebiet** für **große Weinqualitäten**, vor allem im **Rotweinbereich**, **international wahrnehmbar** gemacht. 2003 wurde in Österreich das **DAC-Konzept „Districtus Austriae Controllatus“** oder **„kontrollierte österreichische Herkunftsbezeichnung“** aus der Taufe gehoben - mit dem **Jahrgang 2019** erlangte auch das Gebiet **Carnuntum** den **DAC-Status**. Damit dürfen unter den Voraussetzungen des DAC-Disziplinars **gebietstypische Weiß- und Rotweine** als **Carnuntum DAC** in den **drei Stufen Gebiets-, Orts- und Riedenweine** vermarktet werden. Die **Ortsweine** kommen nach der DAC-Verordnung aus den **geologisch und kleinklimatisch individuell geprägten Appellationen** der **sechs Orte Stixneusiedl, Göttlesbrunn, Höflein, Petronell, Hainburg und Prellenkirchen**. Die **DAC-Regeln** betreffen die zugelassenen **Rebsorten**, die **Stilistik** der Weine, das **Geschmacksprofil**, den **Ausbau**, **Alkohol- und Restzuckergehalt** oder die **Botrytisnote**. Was die Rebsorten betrifft, so werden auf allen Qualitätsebenen **reinsortige Weine** der Sorten **Zweigelt, Blaufränkisch, Grüner Veltliner, Chardonnay oder Weißburgunder** verlangt bzw. **Cuvées**, in denen diese Sorten zu **mindestens zwei Dritteln dominant** sind. Weine, die **nicht den definierten Regeln entsprechen**, können mit der **Bezeichnung „Niederösterreich“** vermarktet werden. Das machen **einige Weingüter** allein deshalb, um jenseits der **DAC-Regeln** ganz **individuelle bis eigenwillige und spannende neue Weinerlebnisse** zu präsentieren.

Geografisch begegnen sich im **Carnuntum** die **Ausläufer der Alpen** und der **Karpaten**. Ein markantes **Überbleibsel der Hochgebirge** ist der **302 Meter hohe Spitzerberg** im **Osten des Carnuntums**. Ansonsten dehnen sich die oftmals in kleine, verstreute **Parzellen**

aufgeteilten **Rebgärten** über **drei Hügellandschaften** aus: das **Leithagebirge**, das **Arbesthaler Hügelland** und die **Hundsheimer Berge**. Dazwischen erstrecken sich teilweise **flache Landschaften**, die an die **Weiten der ungarischen Ebenen** erinnern. Hier prägen **endlose Felder** das Bild einer **sanften Hügellandschaft**, ab und an unterbrochen von **Windschutzhecken**, kleinen **Wäldchen** und in den letzten Jahren immer öfter auch von **Windrädern**.

Was die **Böden** angeht, so sind sie in den **drei großen Regionen** durchaus **vielfältig**, **überall** findet man jedoch mehr oder weniger **Donauschotter**, der den **sensorischen Auftritt** vieler **Weine** aus dem **Carnuntum begleitet**. Schließlich hat die **Donau** sich über einige Millionen von Jahren immer wieder **neue Wege gesucht** und reichlich **Gestein hinterlassen**, und zwar sowohl im **tiefen Ausgangsgestein** als auch im **Unter- und Oberboden**.

Im **Leithagebirge**, von dem ein Teil zum **Burgenland** gehört, stehen im **Westen** des **Carnuntums** die Rebstöcke auf **Lehm** und **Schotter** mit **hohem Kalkgehalt**, oft geologisch nicht ganz korrekt **Muschelkalk** genannt. Die **bewaldeten Hügel schützen** die Weingärten weniger als üblich vor kalten Winden, sondern vor der **schwülwarmen Luft** des **Neusiedler Sees**, so dass die Trauben **nicht so botrytisanfällig** sind und die **Weine frischer und fruchtiger** werden.

Im **Arbesthaler Hügelland** mit den Weinstädchen **Göttlesbrunn**, **Stixneusiedl** und **Höflein** sind die **Böden** in den **tieferen Lagen lehmig**, während in den **höher gelegenen Weingärten** oft reichlich **schottriges Gestein** rumliegt. Bei **Göttlesbrunn** dominieren **lehmiger Schluff**, **Sand** und **Kies**. An manchen **Hangflanken** gibt es auch **Lössböden**. Die findet man ebenfalls bei **Stixneusiedl** an den

Abhängen des südlichen Randes des Arbesthaler Hügellandes. Höflein liegt nördlich von Göttlesbrunn durch ein kleines Plateau getrennt, von dem aus die berühmte, den Ort überblickende Kellergasse abzweigt. Die Böden sind geprägt vom quarzreichen Terrassenschotter des einstigen Talbodens der Donau. Dazu kommt - je nach Hanghöhe - eine unten mehr und oben weniger dicke Lösslehmauflage. Ausgerechnet im Arbesthaler Hügelland, wo man sich der über 2.000 Sonnenstunden im Jahr rühmt, sind die Weingärten vielfach nach Süden ausgerichtet, was in Zeiten des Klimawandels nicht mehr als Vorteil angesehen werden kann. Klimatisch wird die Region aus dem südöstlichen Becken des Neusiedlersees mit warmen Luftströmungen versorgt, während die Donau im Norden und der Maria Ellender Wald durch die Verdunstungskälte von Fluss und Bäumen für Wärmeausgleich und das erwünschte Wechselspiel der Temperaturamplituden sorgt. Die „Brucker Pforte“ zwischen Spitzerberg und Leithagebirge ist etwa 20 Kilometer weit und markiert den Übergang vom Wiener Becken ins riesige Pannonische Becken mit seinem ganz eigenen Klima. Sie bewahrt das Gebiet außerdem von den oft aus Westen kommenden schweren Niederschlägen.

Die Region der **Hundsheimer Berge**, an deren Fuß die Stadt Hainburg liegt, befindet sich im äußersten Osten, ganz nahe der Grenze zur Slowakei. Hier ragen der 480 Meter hohe Hundsheimer Berg und der häufig von starken Winden umwehte Spitzerberg bei Prellenkirchen aus der pannonischen Tiefebene weit sichtbar empor. Dieses Massiv gehört geologisch bereits zu den Kleinen Karpaten, von denen es durch den Donaudurchbruch getrennt ist. Der Boden besteht aus Glimmerschiefer und Granitgneis, teilweise auf Kalk aufgebaut. Nach Petronell hin findet man häufig feinkörnige

Lössböden. Zwar sind die **Rebstöcke** meistens nach **Süden** und **Südwesten** ausgerichtet, doch die **karge Bodenstruktur** und der **wenige Niederschlag** verkürzen die **Vegetationsperiode** deutlich. Daher **bauen** viele Weingüter hier eher **frühreife Rebsorten** an.

Im gesamten Gebiet des **Carnuntums** mit seinen **39 Rieden** und etlichen **Subrieden** liegen mit rund **55 %** die **roten Sorten** knapp vor den rund **45 %** der **weißen**. Bei den **Roten** dominiert mit **26 %** die auf etwa **235 Hektar** stehende **Zweigelt-Rebe**, gefolgt vom **Blaufränkisch** mit **9 %**. **Grüner Veltliner** ist mit etwa **180 Hektar** Fläche und **21 %** Volumen der **bedeutendste Weißwein**, gefolgt von **Chardonnay** und **Weißburgunder** mit jeweils knapp **7 %**. Aber auch **Merlot**, **Pinot Noir**, **Cabernet Sauvignon** oder **Sauvignon Blanc** gehören längst zum **Portfolio** der Weingüter. Ähnlich wie in den generell klimatisch begünstigten **Landschaften südlich des Alpenhauptkamms** starten die Reben im **Carnuntum** frühzeitig mit dem **Wachstum**, **blühen** in den ersten heißen Tagen im **Mai**, **tanken** mit dem **Regen** im **Frühsommer** reichlich auf und haben im **Spätsommer** und **Herbst** jede Gelegenheit, zur **Vollreife** zu gelangen. Darüber freuen sich besonders die **spätreifenden roten** Sorten wie **Blaufränkisch**, **Pinot Noir** oder **Cabernet Sauvignon**.

Das **Carnuntum** ist natürlich auch ein mit dem **Wein** eng **verbundenes touristisches Reiseziel** nach dem Motto: **hin zu Wein** und **Genuss**. **Fernwanderwege** wie die **Römische Bernsteinstraße** oder der **Jakobsweg** queren das Gebiet, auf zahlreichen **Rundwanderwegen** lässt sich die **Aussicht** über eine sanft hügelige **Weinlandschaft** genießen, mancherorts sogar bis hin zum **Neusiedler See**. Besonders erlebnisreich ist eine **Wanderung** durch den **Nationalpark Donau-Auen**, wo **Biber** **Bäume** fällen,

Sumpfschildkröten in der Sonne den Hals ausstrecken oder das blaue Gefieder eines **Eisvogels** aufblitzt. Attraktive Wege wie der **Donauradweg** oder die **Hundsheimer-Berge-Tour** lassen sich nicht nur mit dem eigenen **Fahrrad** erkunden. Ein ausgeklügeltes **Fahrradverleihsystem** ermöglicht es, ein Leihrad an jeder beliebigen Stelle auszuleihen oder zurückzugeben.

Für abwechslungsreichen **Gaumenschmaus** sorgen im **Carnuntum Bauernmärkte** oder **Hofläden**, wo **regional erzeugte Köstlichkeiten** zu erstehen sind. Kehrt man bei einem der etwa **70 Heurigen** ein, sorgen feine **Jausen** und die **Gastfreundschaft** der Winzerinnen und Winzer für **Genuss** und **Gemütlichkeit**. Auf den Speisekarten der **Gasthäuser** finden sich **saisonale Spezialitäten**, in **niveauvollen Restaurants** erhält auch ein verwöhnter Gaumen einen **besonderen Kick** - die **passende Weinbegleitung** gibt es sowieso **überall**. Suchen Sie sich Ihr ganz **persönliches Weingut** aus und lassen Sie sich bei einem **Kellerbesuch** die **Geschichten erzählen**, die **hinter den Weinen** stehen: Von den **Hügeln und Tälern**, von **historischen Abenteuern** und den **Winzerinnen und Winzern**, die ihre ganze **Leidenschaft** für ihre **Region** in jeder **Flasche** erlebbar machen.

Wir stellen aus dem **Carnuntum** die **rote Leitrebsorte Blauer Zweigelt** in den **Weinen** von drei **Weingütern** vor.

Der Zweigelt

Gezüchtet wurde die **Rebsorte 1921** von **Fritz Zweigelt** aus einer **Kreuzung** der **heimischen Sorten Blaufränkisch** und **St. Laurent**. **Fritz Zweigelt** trat **1933** der österreichischen **NSDAP** bei und **orientierte** sich später **politisch** an **Nazideutschland**. Er wurde deshalb **nach dem Krieg** als **Direktor** der **Höheren Staatslehr- und**

Staatsversuchsanstalt für Wein-, Obst und Gartenbau in Klosterneuburg abgesetzt. Mit Spannung werden seit mehreren Jahren Bestrebungen beobachtet, die Rebsorte im Hinblick auf die NS-Vergangenheit des Rebzüchters in Blauer Montag oder Rotburger – wie er in Anlehnung an seinen Entstehungsort vor der Benennung nach Zweigelt hieß – umzubenennen. Die Rebsorte geriet erstaunlicher Weise lange in Vergessenheit bis in den 50er-Jahren Lenz Moser ihre Vorzüge in mehreren Fachpublikationen anpries. Schnell wurde sie gemeinsam mit der von Moser entwickelten Hochkultur zur neuen Lieblingssorte der österreichischen Weinwirtschaft, die zu dieser Zeit nach einem wirtschaftlichen Aufschwung durch sichere Erträge und populäre Weine suchte.

Wohl kaum etwas hat sich in der Weinszene Österreichs dann mehr gewandelt als der Zweigelt. Anfangs als langweiliger, austauschbarer, süffiger Gaumenschmeichler auf Massengrund abgetan, wurde er vorübergehend als aufgeworfener Charmbolzen ausgebaut, bis man das Potenzial seiner Struktur und seiner stilistischen Differenzierbarkeit erkannte. In Konkurrenz zum Blaufränkischen, mit dem sich subtil das Terroir ausdrücken lässt, liegt die Stärke des Zweigelts in seiner vertrauensseligen Beeinflussbarkeit im Keller. Hier lässt er sich gerne auf die Richtung cooler, moderner Würze mit oder ohne Holz trimmen oder etwas traditioneller auf elegante Kirsch-Frische einstellen, die im Carnuntum auch eine Waldbeeren-Frische sein kann. Beide Ausbaurichtungen münden in einem leicht erklärbaren und freudig trinkbaren Wein ohne skurrile Eskapaden.

Das beliebte und klassische Sortenpairing Zweigelt und Blaufränkisch tendiert schon rein wissenschaftlich zu Harmonie, ist

doch **Zweigelt** die **Kreuzung** aus der hier **verwendeten Cuvée-Sorte Blaufränkisch** plus **St. Laurent**. Oftmals nehmen die **Weingüter** noch **Merlot** oder **Blauburger** oder gar **Cabernet Sauvignon** in ihre **Cuvées**, wohl, weil sie dem **Blaufränkisch** allein nicht zutrauten, den oftmals temperamentschwachen **Gleichmut** des **Zweigelt** aus der **Reserve** zu locken. Das hat sich **geändert**, seit Winzer wie **Gerhard** und **Meinrad Markowitsch** oder **Claus Dietrich** dem **Zweigelt** eine ganz neue **Weinstruktur** und ein **charaktervolles Geschmackserlebnis** entlockt haben.

Ob **Zweigelt** reinsortig oder im **Cuvée** - in jedem Fall setzen **Spitzenqualitäten** eine **gute Lage** voraus. Dann aber heißt es: **unkomplizierter Rotweingenuss** auf **hohem Niveau** - sogar für **heiße Sommertage**.

Das Weingut Gerhard Markowitsch

Kaum jemand hat in so kurzer Zeit den **Sprung** so kometenhaft in die **österreichische Weinelite** geschafft wie **Gerhard Markowitsch**. Schon **1999** wurde er vom **Falstaff-Magazin** zum »**Winzer des Jahres**« gekrönt und wird seitdem in zuverlässiger Regelmäßigkeit mit **Auszeichnungen** überhäuft. Nicht selten sind seine **Weine** gefürchteter und dann mit Ovationen geehrte **Sieger** von **internationalen Blindverkostungen**. Obwohl seit langem als einer der **absoluten Spitzenwinzer** des **Carnuntums** eingestuft, ist **Gerhard** auf dem Teppich, sprich Boden der Weingärten, geblieben: **authentisch**, **wahrhaftig** und **respektvoll** gegenüber Kolleginnen und Kollegen.

Das **Weingut Gerhard Markowitsch** liegt in der Pfarrgasse inmitten der **Gemeinde Göttlesbrunn**, unweit der Ostautobahn A 4, Ausfahrt 32 Bruck/Leitha West. Hier befindet man sich nahezu im **Zentrum des Carnuntums**. Die **Donau** fließt rund **9 km nördlich**, das **Burgenland** ist nur etwa **12 km entfernt**, der **Neusiedler See** knapp **224 km**. Der **Gutsbetrieb der Familie Markowitsch** war einst eine **klassische gemischte Landwirtschaft** mit **Getreide, Zuckerrüben** und ein paar **Rebzeilen**. Als **Gerhard** mit seiner **Leidenschaft** für den Weinbau **1990 den Betrieb übernahm**, machte er daraus schon bald ein **reines Weingut**. Dabei **konzentrierte** er gemeinsam mit etlichen befreundeten Winzern alles auf die **Herstellung hochwertigster Weine**. Schon bald galt er als einer der **Begründer des „Rotwein-Wunders“ im Carnuntum**. **Gerhard Markowitsch** wird heute von seiner **Frau Christine** und seinen Töchtern **Johanna** und **Helene** unterstützt. **2001** ließ er eines der **modernsten Kellereigebäude Österreichs** mit mehr als **2000 Quadratmetern Arbeitsfläche** auf **drei Stockwerken** errichten. Hier werden jeder **Traube** die **perfekten Bedingungen** geboten, damit sie vertrauensvoll **hergibt**, was sie aufgrund der **liebvollen Pflege im Weingarten mitbringt**.

Das **Weingut bewirtschaftet** rund **43 Hektar Rebfläche** rund um **Göttlesbrunn** und **kauft** zusätzlich noch **Traubengut** von weiteren **40 bis 60 Hektar Rebfläche** von **Winzerinnen und Winzern** aus der **Region** zu, die nach **streng kontrollierten Richtlinien** produzieren. **Gerhards eigene Weingärten** befinden sich in den **Rieden Aubühl, Kirchweingarten, Rosenberg** und **Schüttenberg** sowie **Scheibner** bei **Höflein**. Sie sind zu **70 %** mit den **Rotweinsorten Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Pinot Noir** und **Cabernet Sauvignon** sowie zu **30 %** mit den **Weißweinsorten Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner** und **Sauvignon Blanc** bestockt. Das Weingut ist **Mitglied** in

den **Winzervereinigungen Rubin Carnuntum, Tu Felix Austria und Traditionsweingüter Österreich.**

Unermüdlich tritt **Gerhard Markowitsch** dafür ein, die **Rieden stärker** herauszustellen und die **Herkunft** möglichst vieler Weine eng und puristisch mit der **Einzellage** zu **verbinden**. Er möchte **nicht** nur **irgendwelche guten Weine** abfüllen, sondern **selbstbewussten Weinpersönlichkeiten** einen **unvergesslichen Auftritt** ermöglichen. Zwar zählen sein **Zweigelt Rubin Carnuntum** oder die **roten Cuvées „Rosenberg“** und **„Redmont“** zu **Markowitschs bekanntesten und erfolgreichsten Weinen**, seine **Vorliebe** gehört jedoch dem kapriziösen **Pinot Noir**. **Gerhard Markowitsch** ist nach wie vor ein **Vorbild** und eine **Triebfeder** für das **gesamte Carnuntum** - als hochangesehener **Handwerker**, als **Genussmensch**, der jeden Tag beim **Gang** durch die **Natur Ruhe und Besonnenheit tankt**, als ambitionierter, neugieriger **Innovationsgeist** und als **Taktgeber** für die **charakterstarken Weinstile des Carnuntums**. Er hat enormen **Verdienst** daran, dass die Region heute **weit über Österreich hinaus bekannt** und für **Spitzenweine** in Form komplexer **Gesamtkunstwerke** berühmt ist.

Wir konnten vom **Weingut Gerhard Markowitsch** drei **Weine** rund um die **Zweigelt-Rebe** verkosten.

2020 Cuvée Carnuntum DAC trocken

Das ist ein wunderbarer **Einstiegswein** in die **Rotweinwelt** von **Gerhard Markowitsch**: eine **Cuvée** aus **80 % Zweigelt**, **10 % Blaufränkisch** und **10 % Merlot**. Die **Trauben** kommen aus zehn verschiedenen Parzellen von **schottrigen** und **sandigen Lehm Böden**, geerntet wurde **per Hand**. Die **spontane Maischegärung** mit einem

kleinen **gefluteten**, aber **nicht extrahierten Stilanteil** ging über 10 bis 12 Tage bei relativ hohen Temperaturen von **28 bis 30° C**, gefolgt von der **malolaktischen Gärung**. Der Wein **reifte** im **großen Holz** und einige Partien in **gebrauchten Barriques**.

Er sendet aus dem Glas dezente **Düfte** von dunklen Beeren und Schwarzkirschen in einem interessanten pikanten Rahmen mit einem kleinen Süßholztouch. **Geschmacklich** kommen zu den Bukettaromen noch Cranberrys und eine deutliche Würze mit einer kleinen Orangenote und einem Hauch Röstaromen hinzu. Im **Abgang** vereinen sich die aktive Säure und die feinkörnigen Tannine mit einer dezenten, modern salzigen Mineralität zu einem animierenden, leicht herben **Frischeeindruck**. Eine **unkomplizierte saftig-kernige Begrüßung** im Rotweinsortiment.

2020 Rubin Carnuntum Zweigelt DAC trocken

Dieser **Rubin Carnuntum** ist ein **reinsortiger Zweigelt** aus Trauben von den **Rieden** rund um **Göttlesbrunn** und **Höflein**. Hier beherrschen **schottriger Lehm**, dort sanfte **Lösshänge** das Terrain. Die Trauben wurden auf der **Maische spontan** im **Edelstahl** bei 30 bis 32° C **vergoren** mit anschließender **malolaktischer Gärung** und Reifung im **großen Holzfass** und in **vorbelegten Barriques** aus **französischer Eiche**.

Schon im **Duft** imponiert der Wein mit der sortentypischen Kirscharomatik und einem Hauch von Kräutern, aber auch von Schokolade. Im **Mund** spielen die Schwarzkirschen mit jungen Zwetschgen und lassen immer wieder überraschende Nuancen von Wacholderbeeren, Zimt und Mokka durch. Die präsenten Tannine unterstützen den Extrakt und die Fruchttiefe, die Säure ist

harmonisch eingebunden und begleitet ebenso wie die mineralischen Anklänge und eine Anmutung von Vanille ein langes **Finish**.

2018 Redmont Carnuntum DAC trocken

Der Name „**Redmont**“ steht für die nach Süden gewandten **Hänge** rund um **Göttlesbrunn** mit den typischen **rötlichen Schotterauflagen**. Es ist eine **Cuvée** aus **55 % Zweigelt**, **20 % Blaufränkisch** und **25 % Merlot** aus dem europaweit **heißen Jahr 2018**. Die Trauben wurden auf der **Maische spontan vergoren**. Nach dem **biologischen Säureabbau** reifte der Wein über 18 Monate in **Barriques** aus **französischer Eiche**.

In der **Nase** drängeln sich schwarze und rote Beeren und reife Zwetschgen in einer deutlich mineralischen Umgebung vor dezent auftretenden Noten von Würze, Schokolade und einigen Veilchen. Am **Gaumen** geht es sehr elegant, kraftbetont und energisch zu: Schwarzkirschen verbünden sich mit Gewürznelken, reife Pflaumen mit Holunderbeeren. Das **Finale** begleitet eine feine Süßlichkeit aus dem Fruchtspektrum, von den strammen Tanninen und vom vanilligen Holz.

Das Weingut Dietrich

Claus Dietrich führt als einer der **wenigen Winzer** im **Carnuntum** vor, dass die **traditionelle Verbindung** von **Landwirtschaft** und **Weinbau** weder der **Vergangenheit** angehören muss noch den **Erfolg** verhindert. Dabei machen sich seine **7,5 Hektar Rebfläche** gegenüber **75 Hektar Landwirtschaft** zahlenmäßig verschwindend gering aus. Doch in diese gut sieben Hektar **investiert Claus Dietrich Herzblut** und **Leidenschaft**. Dabei kann er sich noch gut daran

erinnern, wie sein Vater bis vor 25 Jahren sogar noch Viehzucht mit Hofschlachtung betrieb. Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie machte Claus einen zweiten Abschluss in Weinmanagement und fing bei seinem mehrmonatigen Praktikum im Hunter Valley in Australien so richtig Feuer, was den Weinbau anging. Obwohl er im Jahr 2000 sich im elterlichen Betrieb gleich dem Weinmachen zuwandte und von seinem Vater tolerant unterstützt wurde, arbeitete er nebenbei noch in einer Vinothek in Wien und im Weingut Netzl in Göttlesbrunn. Erst 2005 übernahm er den Weinbau im familiären Mischbetrieb, den er jetzt in fünfter Generation führt.

Von nun an wurden auch reinsortige Weine und Riedenweine abgefüllt. Er gab die drei Erdkeller in der Kellergasse auf und ließ ein neues Keltergebäude am Familienhof bauen und mit modernster Technik ausstatten. Er erweiterte die Rebfläche mit begehrten Rieden am Spitzerberg und Pfaffenberg und musste feststellen, dass ein Abstand von nur 15 Kilometern zwischen den Rieden enorme Auswirkungen auf den Charakter der Weine hat. Claus Dietrich konzentriert sich inzwischen ganz wesentlich auf das Weinmachen und möchte das Familienweingut gerne noch um weitere Parzellen vergrößern. Er weiß, dass der Grundstein für hochwertige Weine im Weingarten gelegt wird und achtet darauf, dass der Einsatz moderner Technik im Keller den Wein nicht hindert, seine Persönlichkeit zu entfalten. Claus führt vor, dass sich opulente Fruchtigkeit und filigrane Eleganz nicht ausschließen. Seine Rotweine kommen ausschließlich ins Holzfass. Er steuert langlebige Weine an, die unverschnörkelt ihre Herkunft präsentieren. Der Betrieb zählt zu den sogenannten Rubinweingütern, darf also auch die Gebietsweinmarken Primus und Rubin Carnuntum produzieren.

Mit seinem **Weißweincuvée JOSEPH H.** aus den Sorten **Grüner Veltliner, Weißburgunder und Welschriesling** erinnert er an **Joseph Haydn**, der vor 290 Jahren im 5 km südlich von Petronell liegenden **Rohrau** geboren wurde.

Die **Weingärten** von **Claus Dietrich** liegen in **Petronell im Burgweingarten, am Spitzerberg, am Hainburger Braunsberg** und in **Bad Deutsch Altenburg in der Riede Pfaffenberg**. Sie sind mit **Grünem Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Sauvignon Blanc, Blaufränkisch, Zweigelt, Blauburger, St. Laurent und Merlot** bestockt. **Gepflegt** werden sie nicht nur von der **Familie**, sondern seit 2021 zum Teil auch von **Bretonischen Zwergschafen**, die nach der Île d'Ouessant auch **Ouessantschafe** genannt werden. Diese **kleinste Schafrasse Europas** passt gut zwischen die **Rebzeilen** und **putzt** dort zur **Freude** von **Sohn Lorenz Gras** und **Unkräuter** weg, **beseitigt** tiefliegende **Austriebe** am **Rebstock** und **düngt** den **Boden**. Der besteht aus **Schotterterrassen** und **Löss** mit **Lehmauflage**, in **einigen Parzellen** überwiegen **Sand, Schluff** und **Tonmergel** und auch **stark karbonhaltiges Dolomitgestein**.

Wir konnten vom **Weingut Dietrich** **sechs Weine** rund um die **Zweigelt-Rebe** verkosten.

2020 Zweigelt Carnuntum DAC trocken

2021 Zweigelt Carnuntum DAC trocken

Zweigelt stellt bekanntlich **keine großartigen Ansprüche** an die **Böden**, so dass **Claus Dietrich** selbst **Rebstöcke** auf dem **kargen Untergrund** am **Spitzerberg** und erst recht in **Petronell** zu **Höchstleistungen** veranlassen kann. Die **Trauben** wurden über 10 bis

12 Tage im **Stahltank vergoren** und **reifen** in gebrauchten **700-Liter-Holzfässern** für etwa 10 Monate.

Im **Glas** zeigt der **Zweigelt Carnuntum DAC** des **Jahrgangs 2020** sich im typischen Rubingranat mit silbrig-lila Aufhellungen. Auch im **Bukett** erfüllt er alle Erwartungen an animierende Kirscharomen mit einer Spur Blutorangen und einem winzigen Hauch von Kräutern und Gewürzen. Schon der erste **Schluck** füllt den Mund großzügig und energisch mit all diesen Aromen in einem frischen Format, hinzu kommen ganz zurückhaltend einige feine eingebundene Holztöne. Der Wein ist harmonisch, süffig und hinterlässt einen ordentlichen Eindruck in den Punkten Konzentration, Mineralik, Tannine und integrierte Säure. Das verschafft ihm einen schönen, langen, weichen, kirsch-aromatischen **Abgang** mit viel Eleganz.

Claus Dietrichs Zweigelt Reben stehen auf sehr **unterschiedlichen Böden** in seinen **auseinander liegenden Rieden**, so dass er die Möglichkeit hat, seinen **Zweigelt** aus **Partien unterschiedlicher Lagen** zu **assemblieren**. Das kann er auch von Jahrgang zu Jahrgang **variieren**, so dass schon von daher sein **reinsortiger Carnuntum DAC** über die **Jahrgänge unterschiedliche Charaktere** vorzeigen kann.

Der **Zweigelt Carnuntum DAC** des **Jahrgangs 2021** erscheint **gegenüber dem Jahrgang 2020** noch **gradliniger** und **ausgereifter** strukturiert. Er baut mit **Kraft** und **Saft** eine **gute Spannung** am **Gaumen** auf, die vor allem **sehr reife Zweigelt-Trauben** liefern. Er startet mit einem **Kick mehr Säure**, die seinen **eleganten Gesamteindruck** noch **veredelt**. Das ist der **ordentliche Tropfen** zu einem solide aufbereiteten Rinderschmorbraten oder der **wilde Tropfen** zu einem gebratenen Karpfenfilet.

2020 Rubin Carnuntum DAC trocken

2021 Rubin Carnuntum DAC trocken

Jetzt haben wir mit dem Jahrgang 2020 einen Wein in Dunkelpurpur im **Glas**, der sich in der **Nase** mit süßlich-mineralischer Kirschfrucht und Noten von Waldbeeren bemerkbar macht. Im **Mund** genießen wir die fruchtbetonte Kirschstilistik, die mit Brombeeren und Holunder abgerundet und von Röstaromen getoppt ist. Die Würze und eine gewisse Mineralität sind feinsinnig kombiniert mit angemessenen Tanninen. Saftig, fruchtig, strukturiert, ein langes fruchtschmelziges, tanningestütztes **Finish** mit einem Hauch Marzipan und Mokka bleibt am Gaumen noch lange präsent.

Im Jahrgang 2021 verbinden sich die noch reiferen **Tannine** und ein Plus an **Säure** harmonisch mit dem **Fruchtspektrum** zu noch mehr **Energie** und **Vollmundigkeit**. Die Zwetschgen erscheinen noch reifer, die Herzkirschen noch beherzter, die kleinen, aber feinen Schokonuanzen entwickeln einen Touch von Nougat. Dieser Wein dürfte noch **einige Jahre** eine **gute Figur** im Keller und in Nase und Mund machen.

2021 Marlene Zweigelt/Merlot Landwein trocken

Landwein ist in Österreich die **unterste Stufe** der **Weine** mit **geschützter Herkunftsbezeichnung**. Er unterliegt einer **Höchstmengenbegrenzung** und einer **Regelung** zum **Zuckergehalt** des **Mosts**.

In der **Nase** vereinen sich die Kirschnoten vom Zweigelt mit den Pflaumen- und Himbeernoten vom Merlot. **Aromatisch** ist das ein abwechslungsreicher, vielseitiger Sturm- und Drang-Wein, der immer

wieder neue Aromaspitzen hervorzaubert: ein ganzer Beerenkorb, dazu einige Kirschen, etwas Krokant und etwas Nussnougat, aber auch etwas Vanille und ein Hauch von Bittermandel und Holz. Über die **Zunge** gleitet dann ein samtiger, würziger und fruchtstarker Wein. Rote und Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Marzipan, Nougat, reife Feigen und gut kaschierte Holzaromen - alles wird begleitet von einer feinen Süßlichkeit, die den Wein süffig und saftig macht. Im **Finish** wirken gut integrierte Tannine und eine lebendige Säure mit.

2019 Santa von der Morgenpirsch Zweigelt/Blaifränkisch trocken

Zumindest an der **Bezeichnung** dieses Weins dürfte **Johann Hirsch** aus **Witzelsdorf** mit seiner **Rauhhaar-Hundezucht** seinen Anteil haben.

Im **Bukett** gibt es keine drängelnden Sauerkirschen, die alles ersticken, vielmehr werden die Fruchtaromen fein nuanciert geboten: natürlich Kirschen, aber eben auch Heidelbeeren, reife Zwetschgen und kandierte rote Beeren. Im **Mund** haben wir einen temperamentvollen, gut strukturierten Roten zum unkomplizierten Trinken auf höchstem Niveau. Vom Zweigelt bringt der Wein die fruchtbetonte Sanftheit mit, während der Blaifränkisch eher das Terroir ausdrückt. **Claus Dietrich** ist es gelungen, der **Cuvée** zu einem harmonischen Körper mit gedeckelten Tanninen zu verhelfen und gleichzeitig mit einer trinkfreudigen Frische zu imponieren.

Weingut Meinrad Markowitsch

Das **Weingut Meinrad Markowitsch** liegt mitten im **Zentrum** von **Göttlesbrunn**. Als **Meinrad** von seinem **Vater**, Meinrad sen., die

komplette Kellerarbeit übernahm, war er gerade erst 17 Jahre alt und besuchte noch die Weinbauschule in Krems an der Donau. Der Weinbau war damals Teil des traditionellen Mischbetriebs mit Acker- und Weinbau, den seine Familie seit mehreren Generationen führte. Erst 2006 stellte Meinrad mit voller Unterstützung seiner Familie den Betrieb komplett auf Weinbau um. Meinrad ist übrigens weder verwandt oder verschwägert mit Gerhard Markowitsch.

Heute bewirtschaftet das Weingut 13 Hektar Rebfläche rund um Göttelsbrunn mit den Rieden Kräften, Altenberg und Haidacker, die zu 60 % mit roten und 40 % mit weißen Reben bestockt sind. Bei den roten sind es Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch, bei den weißen Chardonnay, Grüner Veltliner und Riesling. Meinrad hat keine Weinkarte, die beim Lesen schwindlig macht, er beschränkt sich auf wenige, unverwechselbare Weine, mit denen er die Typizität der Sorte und die Eigenschaften des Terroirs zum Ausdruck bringen will. Er präsentiert Rieslinge mit handwerklich und sensorisch perfekter Kräuter-Frucht-Balance, einen im Tonneau ausgebauten erstklassigen Grünen Veltliner aus der von Schotter, Lehm und Löss durchzogen Ried Haidacker und seinen Spitzenwein Purple X-TREME, eine Cuvée aus 50 % Merlot, 30 % Blaufränkisch und 20 % Zweigelt. Purple hat für Meinrad noch in anderer Hinsicht eine große Bedeutung, hat er die Farbe Lila doch gleichsam als Betriebsfarbe erwählt, die seinem gesamten Auftritt wie auch seinen Etiketten einen beschwingten, jugendlichen Rahmen verpasst.

2020 Zweigelt Classic Carnuntum DAC

Die Trauben für den Carnuntum DAC-Klassiker kommen aus den Göttlesbrunner Rieden Kräften, Altenberg und Haidacker, deren Bodenstrukturen von sandigem Lehm und Löss über quarzreichen

Kies, Sand und kalkig-schluffigen Löss bis zu kalkhaltiger Braunerde mit Donauschotter reichen. Die Trauben lagen nach der **Handlese** mit gnadenloser **Selektion** im Keller für 20 Tage bei 27 bis 30° C auf der **Maische** mit anschließender **malolaktischer Gärung**. Der Wein ist **fast komplett im Edelstahl ausgebaut**.

Dieser **Classic Zweigelt** geht schon im **Einstiegsbereich über** banale **Zweigelt-Erwartungen hinaus**. Seine **Aromen** von reifen Weichselkirschen, Brombeeren und roten Beeren sind unverkennbar sortentypisch. Interessanter Weise erfreut die **Nase** aber auch eine Spur von Kräutern und Orangen. Über die **Zunge** fließt der Wein frisch und saftig, im Mund erscheinen zärtliche Nuancen von Würze, eine reife, mürbe Tanninstruktur und eine tänzelnde Säure, die sich im **Abgang** mit einem dezent süßlichen Schmelz verabschieden. Ein eher puristischer und doch charmanter Zweigelt, elegant, vollmundig und frisch.

2020 Rubin Carnuntum Zweigelt Carnuntum DAC

Die Trauben kommen von **15 bis 25 Jahre alten Reben** überwiegend aus der **Ried Haidacker**. Sie ist eine „**ÖTW Erste Lage**“ nach der Einstufung des **Verbands Österreichische Traditionsweingüter** und gehört damit zu den **besten Rieden im Carnuntum**. Der **Ausbau** des Weins erfolgte über 10 Monate in **Barriques**, von denen rund **zwei Drittel mehrfach vorbelegt** waren.

Auch wenn dieser Zweigelt sich im festgelegten **Rahmen der Rubin- und DAC-Regularien** bewegt, so schlägt er doch einen **eigenen Weg** zum **hohen Niveau** ein. Wir **schnüffeln** an einem beerigen, kirschigen **Bukett** mit leicht kräuterwürzig unterlegten Nuancen von Zeder und Minze und einem Hauch von Süßholz nebst einer feinen mineralischen

Anmutung. Am **Gaumen** arbeiten sich aus den Aroma-Beeren vor allem Walderdbeeren heraus, dazu kommen einige Zwetschgen. Die schwungvolle Gradlinigkeit und die Harmonie dieses Rubins fallen angenehm auf, er gleitet ohne Schwere sanft über die Zunge. Gleichwohl zeigen sich eine solide Tanninstruktur, ein gezähmter Säurebogen, eine gut integrierte Würze und eine herrliche Fruchtigkeit, die auch im **Nachhall** noch leichte Kirschnoten offeriert.

2020 Purple Carnuntum DAC

Das ist einer der **nachgefragtesten Weine** von **Meinrad Markowitsch**. Eine **Cuvée** aus **70 % Zweigelt**, **20 % Blaufränkisch** und **10 % Merlot** könnte in Ansehung der **Rebsortenkomposition** gut und gerne eine angegurtete Komposition für schlichte Ansprüche sein. Bei **Meinrad** verschafft diese Anordnung dem **Zweigelt** aber deutlich **Temperament** und **Power** und erlaubt ihm, mal richtig **auszurasten**. Die **Gärung** erfolgte über 25 Tage bei 28 bis 29° C mit anschließendem **biologischem Säureabbau**. Der Wein wurde **teilweise im Edelstahl**, teilweise in **vorbelegten Barriques** ausgebaut. Auch wenn sich die **Bezeichnung Purple** ausgesprochen **freihändig anhört**, so ist es doch ein **Carnuntum DAC** nach dem **einschlägigem Disziplinar**.

Der **Purple** lockt mit einem prägnanten, voluminösen **Bukett** von Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und schwarzen Süßkirschen, dazu kommen auch Aromen von Pflaumen schon in der Nase zur Geltung. Am **Gaumen** erleben wir eine bemerkenswerte Würze in einem üppigen Fruchtrahmen, der leicht süßlich und geschmeidig von lebendiger Säure eskortiert wird. Im **Mund** trauen sich die Pflaumentöne noch mehr zu und lassen mit dezenten Anklängen an

Schokolade und Nougat grüßen. Rebsortentypisch eckt der Wein mit seinen eher leichtfüßigen Tanninen nicht an, nutzt sie aber geschickt zur Stärkung einer soliden Struktur. Seine Fruchtbetonung knüpft an den Kalkstein im Boden an und macht ihn zu einem fruchtig erfrischenden Aromaboten, bei dem sich ein langes, lautes und lustvolles Nachschmatzen nicht vermeiden lässt. Wenn Sie den saftigen, lebensfreudigen Genuss teilen möchten, nehmen Sie ein mediterranes Pastagericht und ein paar nette Gäste.

➞ mehr **Infos** über das Anbaugebiet **Carnuntum**

<https://www.carnuntum.com/>

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Gerhard Markowitsch**

<https://www.markowitsch.at/>

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Claus Dietrich**

<https://dietrich-weine.at/>

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Meinrad Markowitsch**

<https://markowitsch.com/>

➞ mehr **Infos**

über Wein aus Österreich

<http://www.oesterreichwein.at>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de