

An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - News

Das Weingut Norbert Bauer im Retzer Land: Frucht und Finesse, Innovationsfreude und Traditionsbewusstsein aus einem familiären und traditionellen Spitzenbetrieb des Weinviertels

28. Juni 2018

Südwestlich von Retz in der Gemeinde Haugsdorf liegt der kleine, idyllische Weinort Jetzelsdorf. Wir sind hier in der Kleinregion Retzer Land im Bezirk Hollabrunn ganz im Nordwesten des Weinviertels rund eine Autostunde nördlich von Wien und acht Kilometer von der Grenze nach Tschechien entfernt. Zwar ist das Weinviertel, das zum Weinanbaugebiet Niederösterreich gehört, als Weißweingebiet bekannt, doch in der warmen Kessellage des Flösschen Pulkau rund um die Orte Jetzelsdorf, Haugsdorf und Mailberg reifen neben den gebietstypischen weißen Sorten traditionell auch rote Reben und machen die Gegend zu einer berühmten Rotweininsel. Inmitten von Jetzelsdorf befindet sich das Weingut Norbert Bauer.

2021 hatte das Weingut Norbert Bauer sein 300-jähriges Jubiläum, was aufgrund Corona ein Jahr später ausgiebig nachgefeiert wurde. Seit 1721 sind die Vorfahren von Familie Bauer im malerisches Pulkautal ansässig und waren von Anfang an und über die Jahrhunderte hinweg in Landwirtschaft und Weinbau tätig. Es

gab **Getreidebauern, Müller**, aber auch **Kaufleute** im Stammbaum. In den **1970er-Jahren** lag der **Schwerpunkt** des Betriebs auf der **gemischten Landwirtschaft**, bis **1976** der **Keller neugebaut** wurde. **Norberts Vater Karl** trieb den **Weinbaubereich** mit **Leidenschaft** voran und **überzeugte** die **skeptische ältere Generation** mit **landesweiten Erfolgen** wie dem **Sieg** beim **SALON**, Österreichs härtesten Weinwettbewerb, mit dem **Blauen Portugieser 1983**. **1985** übernahm **Norbert Bauer** den **Betrieb** in **11. Generation** von seinem **Vater Karl** und **beeindruckte** die Familie wenige Jahre später als **Bundessieger „Weißburgunder 1988“**. Schon **Norberts Großvater** hatte die **Rebflächen** ständig **erweitert**, doch **Norbert kaufte** gezielt **Weingärten** dazu, die mit **modernen Sorten** wie **Zweigelt** oder **Cabernet Sauvignon** bestockt waren. Seit **1992** führt **Norbert Bauer** das **Weingut gemeinsam** mit seiner **Frau Gisela**. **1994** wurde nicht nur mit dem **neuen Betriebsstandort** in **Jetzelsdorf** begonnen, sondern vor allem **Sohn Wilfried** geboren, der schon früh im **Fasskeller heruntobte** und dort seine **Leidenschaft** für den **Wein** vorbereitete. Später **absolvierte** er die **Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg** und machte **Praktika** in **Deutschland, den USA und Australien**. Im **elterlichen Weingut** begann er **eigene Stilistiken** zu entwickeln und **eigene Weine** zu kreieren. **2018** übernahm **Wilfried Bauer** als **Jungwinzer** in **12. Generation** die **Verantwortung** im Keller. Im **vorigen Jahr** gewann er den **beliebtesten und prestigeträchtigen Jungwinzer-Wettbewerb Österreichs** und holt die **Schlossquadrat-Trophy** als **„Weintalent des Jahres 2022“** erstmals ins Pulkautal.

Das **Weingut Nobert Bauer** bewirtschaftet heute - neben **140 Hektar Landwirtschaft** - **90 Hektar Rebflächen** in etwa **100 Weingärten** verteilt auf **15 Katastralgemeinden** im **Weinviertel**. Dazu gehören die **Rieden Gerichtsberg, Hasenecken, Kellerberg**

und Himmeltau bei Haugsdorf, Altenberg, Parapluiberg und Haidberg bei Retz, Diermannsee bei Grabern, Holzweg bei Oberhalb, Schatzberg und Bergsatz bei Retzbach und Übeleisen bei Pernersdorf. Es sind beste Lagen für Weißwein und perfekte warme Kessellagen für Rotwein - eine glückliche Verbindung, über die im Weinviertel nicht viele Winzer verfügen.

Auf der Rotweininsel Jetzelsdorf-Haugsdorf, wo an den Hängen des Schatzbergs und in der Ried Bergsatz energiereiche Rotweine ihren Ursprung haben, ist der Boden von fruchtbarem Löss geprägt und durch Sonne und Wärme verwöhnt. In anderen Rieden des Pulkautals wie Haidberg, Diermannsee, Kellerberg und Parapluiberg beherrschen Lehm-Schotter und Urgestein das Terrain, an dem sich vor allem weiße Sorten, aber auch einige leichtfüßige Rote erfreuen. Das Retzer Land ist allgemein bekannt für das milde und trockene Klima, in dem sich die Weinreben sehr wohl fühlen. Das malerische Tal der Pulkau, das zudem windgeschützt liegt, hat ein eigenes, wenn auch in manchen Jahren recht regenarmes Mikroklima: Die Sommer sind heiß und trocken, die kühlen Nächte des Spätsommers und des Herbstes begeistern die Reben und bringen Frucht und Würze in die Trauben.

Angebaut werden von Familie Bauer die weißen Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling, Weißburgunder und Chardonnay. Von den roten Sorten sind es Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent, Cabernet Sauvignon, Blauer Portugieser, Blauburger, Syrah und Merlot. Von den Flächen werden 35 % Rotwein und 65 % Weißwein in großer Vielfalt vinifiziert.

In den **Weingärten** wird **naturnah** und möglichst **nachhaltig** gewirtschaftet. Seit **2021** trägt der Betrieb das **Gütesiegel NACHHALTIG AUSTRIA**. Familie **Bauer** weiß, dass man **keine terroirgeprägten Weine** machen kann, ohne die **Natur** im Weingarten zu **achten** und zu **pflegen**. **Norbert** und **Wilfried** sind sich **bewusst**, dass die **Natur** die **Hauptrolle** in ihrem **Winzerleben** spielt und sie **selbst** nur die **Besetzung** der **Nebenrollen** sind. Trotz der großen Rebfläche wird in den **Weingärten** **hauptsächlich Handarbeit** geleistet und der **Maschineneinsatz** **minimal** gehalten. Es wird **spät gelesen** und **schonend gekeltert**. Alles geht **ohne Hektik** und **Zeitdruck** zu, die **Weine** sollen sich **selbst entwickeln** und **wenig invasiven Eingriffen** ausgesetzt sein. **Weißweine** und **fruchtige Rotweinsorten** werden grundsätzlich im **Stahltank** ausgebaut, **kräftige Rotweine** und **einige Weiße** kommen ins **Holzfass**, die **besten reifen** in **Barriques**. Immer **ruhen** die **Weine** bis zur **optimalen Reife** in den **weitläufigen Sandkellern**. Familie **Bauer** achtet auf **jedes Detail** und **verbindet** die gerade auf ihrem Weingut **gewachsenen Traditionen** mit **modernem technologischem Know-how**, um **beste Ergebnisse** und **herausragende Qualitäten** zu erzielen.

Die **Weine** des **Weinguts** sind in **keine festgelegten Linien** eingestellt, **hervorgehoben** sind indes insbesondere die **Riedenweine** und die **Reserve-Weine**. Aus **witterungsmäßig geeigneten Jahren** - zum Beispiel **2021** - werden auch **Beerenauslesen** und **Eisweine** angeboten. Für die **Spitzenweine** verwendet man nur **spät geerntete** und **streng selektierte Trauben** von den **allerbesten Böden**. Sie stammen **teilweise** von **über 40 Jahre alten, wurzelechte Stöcken**, gewachsen in **steilen Südlagen**. Im **Keller reifen** diese **Weine** besonders **lange**, um **fruchtige, harmonische** und **charaktervolle Terroirweine** anbieten zu können.

Norbert und Wilfried Bauer sind sich einig, was die Wertmaßstäbe ihres Weinmachens angeht: **Kompromisslose Qualität mit sauberen Weinen voller Frucht und Finesse, Innovationsfreude und Traditionsbewusstsein.** Immer soll der Wein zum **zweiten Glas animieren.** Grundlage sind **Wissen, Erfahrung und Intuition,** mit der Familie Bauer weit über das Pulkautal hinaus **Stilistiken und Trends geprägt** hat. Gleichwohl setzen die beiden Winzer **unterschiedliche Schwerpunkte:** Norbert Bauer, der sich zu Recht als **Rotweinspezialist im Weinviertel** bezeichnet, strebt **Rotweine mit Tiefgang und Kraft** an. Wilfried Bauer fokussiert sich auf **modern ausgebaute fruchtige Weißweine,** denen er seine **eigene Stilistik mitgeben** möchte. Die **goldene Sonne** auf den **Etiketten** der Weine des Weinguts **symbolisieren** nicht nur **Licht und Wärme** des Pulkautals, sondern die **Energie, die Herzlichkeit** und den **strahlenden inneren Reichtum** eines **großen und traditionellen Familienbetriebs.**

Das Weingut Norbert Bauer ist ein Ort des Weins, der auch zum **längeren Verweilen einlädt:** **Fünf liebevoll eingerichtete** und mit Arbeiten von regionalen Künstlern **geschmückte Komfortzimmer** nebst **Genießersuite** und ein **stilvoll renoviertes Weingartenhäuserl** auf der **Tigeralm** warten auf die **Gäste.** 2005 hatten Norbert und **Gisela Bauer** das **erste „Genießerzimmer“** in **Niederösterreich** bzw. im **Weinviertel eröffnet** - das sind die **schönsten Zimmer** der **Region,** die **besonderen Genuss** und eine **perfekte Auszeit** versprechen, wozu ein **edler Tropfen** aus dem **Hause Bauer** gerne beiträgt.

Wir konnten **zwölf Weine** aus den **Weingut Norbert Bauer** verkosten.

2022 Mischsatz Vom Alten Weingarten trocken

Das Besondere am **Mischsatz** oder **gemischten Satz** ist bekanntlich nicht nur die **Gemeinsamkeit im Weingarten**, sondern die **gemeinsame Vinifizierung**. Im Gegensatz zur **Cuvée**, bei der die **Rebsorten-Weine** im Keller **assembliert** werden, wird beim **gemischten Satz** alles, was dafür im **Weingarten wächst**, in trauter **Verbundenheit gekeltert**, was die **Komplexität** der Weine nahezu **garantiert**. Diese Art des **Weinanbaus** war bis zum **19. Jahrhundert** überall in Europa gebräuchlich, am längsten hat er sich in der **Wiener Umgebung**, im **Weinviertel** und in der **Steiermark** gehalten. Die **rebsortenreinen Weingärten** kamen erst im **19. und 20. Jahrhundert** auf. Durch **EU-Verordnung** von **2009** wurde die **Bezeichnung „gemischter Satz“** geschützt und ist nun **Weinen aus Österreich** vorbehalten.

Im **Mischsatz Vom Alten Weingarten** des **Jahrgangs 2022** steckt der Most der **Rebsorten Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Traminer** und **Scheurebe**. Die **Komposition dieser Sorten** ist ziemlich **ausgleichend**: Als **Bukettsorte** ist die **Traminer** **zuckerreich** und **würzig**, während **Weißburgunder** und **Sauvignon Blanc** einen **schönen Fruchtekorb** zusammenstellen und zusammen mit der **Scheurebe** dem Wein eine **sanfte, trinkfreudige Richtung** verschaffen.

Wir genießen in der **Nase** sogleich die vielfältigen intensiven Aromen von **Äpfeln, Birnen, Litschis, gelben Blüten** und **Nüssen** mit einem

Hauch von Zitrus und Würze. Die **Zunge** streckt sich nach der süßlichen, stoffigen Saftigkeit und dem komplexen Fruchtpanorama, zu dem auch Grapefruit, Stachelbeeren, roter Rhabarber und eine kleine Spur Banane und ein floraler Holunder-Touch gehören. Die griffige **Säure** und die herrliche Fruchtsüße geben dem **Finish** einen fruchtigen Kick. Ein **gut austarierter**, überaus **vollmundiger**, **dichter** und **hochkomplexer Animator**, der eine **coole Frische** rüberbringt. Einschenken und genießen - so schön kann das Pulkautal sein.

2022 Weinviertel DAC Grüner Veltliner Kellersélection trocken

Grüner Veltliner ist bekanntlich der **urtypische Wein** des **Weinviertels**, steht aber auch weit darüber hinaus für **Weißwein aus Österreich**. Das **Weinviertel** war und ist das **Hauptanbaugebiet** für den **Grünen Veltliner**, er wird heutzutage dort oftmals auf **derart hohem Niveau** angeboten, dass er zum **weißen Aushängeschild** des Gebiets geworden ist. Ein **DAC Weinviertel** ist immer ein **Grüner Veltliner**, der **keinen Botrytis- oder Holzton** haben und frühestens am **15. Januar** des auf die Ernte **folgenden Jahres** öffentlich **ins Glas** kommen darf. Da einem **Grünen Veltliner** aus dem **Weinviertel** von jeher ein **Pfeffergeschmack** angedichtet wird, wird er **einheimisch** als „**Pfefferl**“ bezeichnet.

Im **Glas** sehen wir den Wein goldgelb bis grünlichgelb schimmern. Er präsentiert sich mit einem **Duft** von reifen Birnen, Äpfeln und exotischen Früchten, dazu dahingehauchte Ananas, Passionsfrucht und Litschis. Im **Mund** verteilen sich zarte Noten von Zitrus, Birnen, Ananas, Mirabellen und einigen gelben Blüten. Sie umrahmen die dezente Extraktsüße und den sanften Kick von weißem Pfeffer. Die knackige **Säure**, eine kleine salzige **Mineralität** und der dichte

Extrakt bleiben in einem langen, von der Primärfruchtigkeit und einer leichten Würze gestützten **Finish** erhalten und lassen den **ausdrucksvollen, straffen und harmonischen Wein** nur ungern vom Gaumen. Das ist der galante Begleiter jedes Süßwasser- und Meeresfisches, er passt aber auch gut zu einer typischen Brettljause mit Schinken, Speck und Schweinsbraten.

2022 Gelber Muskateller Selektion trocken

Die lange **Geschichte** der **Muskatellerrebe**, die sich bis zu den **Phoeniziern** zurückverfolgen lässt und von der mehr als **200 Varietäten** entdeckt sind, ist der Grund, dass die **Rebe in allen Weinbaugebieten der Welt beheimatet** ist. Der **Gelbe Muskateller** ist die in **Österreich** wie in **Deutschland bekannteste** und am **häufigsten angebaute Varietät**. Sie bietet im **Purkautal** mit ihrer **späten Reife relativ sichere Erträge**, sofern man „verrieselungsreduzierte“ **Klone** gepflanzt hat und die Reben mit **hoher Pflegestufe** betreut.

Der **strohgelbe Wein** tritt mit intensiven und herb-frischen **Aromen** auf mit einem Blumenstrauß, aus dem Zweige von Holunderblüten und Rosen herausragen. Die schöne **Muskatwürze** wird unterstützt von Zitrus und von vegetabilen Richtungen. Im **Mund** bemerkt man sofort den schlanken Charakter, der nicht aus der Richtung der sattmachenden Breitenstrahler mit Süßedepot kommt, sondern präzise, **distinguiert cool** und **einladend** auftritt. Die **Fruchtigkeit** mit einem Akzent Zitrusfrische ist **feinsaftig** und nicht überladen, die **Säure** ist **spritzig** und nicht betäubend. Im **süffigen Abgang** kommen auch florale, vegetabile und kräutrig-pikante Spuren gut zur Geltung. Das **ganze sensorische Spektrum** ist wieder einmal mit

bemerkenswerter Harmonie eingebunden. Dieser gut strukturierte **Muskateller** wirkt weder engmaschig noch breit, sondern tritt **vollmundig** und **klar** auf. Ein **mitreißender Begrüßungswein**, der auch zu chinesischen Bratnudeln mit Schweinefleisch oder zu Frühlingsrollen mit Zitronengras und Sweet Chili Soße brilliert.

2022 Sauvignon Blanc Ried Himmeltau trocken

Die **südlich** von **Haugsdorf** und **Alberndorf** gelegene **Ried Himmeltau** ist durch den **Haugsdorfer Hutberg** vor den sogenannten **böhmischen Winden** aus dem Norden **geschützt**, andererseits erzeugt der **mächtige Höhenrücken** des **Buchbergs** ein echtes **Cool Climate Mikroklima**. Hier stehen die Rebstöcke **vorwiegend** auf **niederschlagsarmen Sand- und Lößboden**.

Im **Bukett** kommen uns gleich die Stachelbeeren entgegen, dazu gibt es grüne Paprika, Kiwis und Cassis. Ein kleiner Touch Holunderblüte toppt die vegetabilen Noten. Die **Duftigkeit** hat im Hintergrund eine mineralische Richtung und mutet damit wunderbar frisch und leicht burgundisch an. Die einzelnen Eindrücke aus dem Bukett verbreiten sich auch mit guter Substanz im **Mund**. Im langen **Abgang** hält er seine betonte, klare und mit der sehr lebendigen Säure **gut ausgeglichene Fruchtigkeit** und eine dezente Würze in Erinnerung. Endlich einmal wieder ein ziemlich **klassischer Sauvignon Blanc jenseits** aller **Experimente**, mit denen an der Rebsorte in **Jungwinzerkreisen** gerne und oft rumgemacht wird. Warum soll ein **Sauvignon Blanc** nicht mehr **rebsortentypisch** schmecken? Dieser hier ist jedenfalls absolut **stilsicher** und damit **frisch, fruchtig** und **ausdrucksstark**.

2022 Riesling Ried Altenberg trocken

Die Ried Altenberg grenzt nordöstlich an Retz Altstadt nahe dem ausgedehnten Hardegger Wald und liegt an den Ausläufern des Manhartsbergs, der geologisch die „Böhmische Masse“ bildet. Hier ist der Boden sehr unterschiedlich. Grundsätzlich ist er durch granitverwitterte Urgesteinsböden aus der Böhmisches Masse geprägt, weist aber auch quarzführende Sande und an einigen Stellen kalkarmes bis kalkfreies Schluffgestein auf. Alle Gesteinseinheiten können von kalkig-schluffigem Löss bedeckt sein. Aufgrund der langen Sonnenscheindauer der geschützten Lagen und der guten Durchlüftung der Rebanlagen kann der Riesling gut ausreifen und in Ruhe seine typischen Aromen entwickeln.

Beim Altenberg-Riesling brilliert in der Nase präzise und intensiv die Fruchtigkeit von reifen Aprikosen, einigen Pfirsichen, grünen Äpfeln und Zitrusvariationen, die von kleinen mineralischen Schwingungen umgeben sind. Eine feine Säure prägt den Geschmack mit einer kristallklaren Frische und einer ausgeglichenen Fruchtigkeit von grünen Äpfeln, weißen Pfirsichen, Litschis, Limetten und Süßholz. Das Spiel zwischen kandisartiger Süße und griffiger Säure reicht bis ins lange Finale, das noch dazu von einer gewissen Mineralik gestützt wird. Saftige Kraft ohne plumpe Schwere, schwungvoll und lebendig, das ist ein großer Wirker zu einem knusprigen Backhendl.

2021 Grüner Veltliner DAC Reserve Retzer Stein Ried Holzweg

Ein Grüner Veltliner Reserve ist gleichsam eine qualitative Steigerung, zugleich aber auch eine Art Modifikation des DAC. Zusätzlich zu dem auch für die DAC-Weine geltenden gebietstypischen Geschmacksprofil wird für die Reserve-Stufe

verlangt, dass der Wein **trocken** ist, sich durch eine **kräftige Stilistik**, eine **dichte Struktur** und einen **langen Abgang** auszeichnet; zarte **Botrytis-** und **Holztöne** sind **zulässig**. Der **Mindestalkohol** liegt bei **13,0 %**. Die **Bezeichnung Retzer Stein** hebt keineswegs eine besondere Lage hervor, sondern bezieht sich das für die **Retzer Gegend** **lokaltypische Granitgestein**. Der **DAC Reserve** kommt aus der **Obernalber Ried Holzweg** westlich von **Retz Stadt** am **Hussenbach**. Auch hier erstrecken sich die **Ausläufer des Manhartsbergs**. Die Rebstöcke stehen auf **Urgesteinsverwitterungsböden** aus **Graniten** und **Gneisen**, die **überlagert** sind von einer mal **grobsandigen**, mal **steinigen Felsbraunerde** aus **aufgewittertem Granit**. Die **Trauben** wurden **streng selektioniert handgelesen**, der **Most gärte temperaturkontrolliert** im **großen Holzfass** aus **Weinviertel Eiche**. Er **reifte** dann noch **über ein Jahr** auf der **Feinhefe**.

Im **Glas** haben wir einen Wein mit grünlich-gelber Farbrichtung, der zart nach reifen gelben Äpfeln, Orangen und einigen gelben Pfirsichen **duftet** und um den ein verführerischer Hauch Vanille und eine winzige Spur Zimt herumschweben. Die Fruchtnoten sind umhüllt von einer feinen pikanten Veltliner-Würze. Am **Gaumen** breitet er sich mit einem dichten Körper und mit einer erfrischenden Fruchtsüße aus. Die **belebende Säure** sorgt für einen **angenehmen Druck** und eine **Spannung**, die im **Abgang** einen **ausgeglichenen Bogen** schlägt zu der **Extraktsüße**, der **Mineralik**, leisen nussigen Tönen und einer leicht weißpfeffrigen **Würze**. Das ist ein **komplexer und dichter Grüner Veltliner** mit **feschem Body** und **selbstbewusstem Charakter**. Er zeigt nicht nur **Energie**, **Frische** und einen **flotten Trinkfluss** vor, sondern auch eine **gehörige Eleganz**. Er verschönt gerne eine Pasta mit Meeresfrüchten oder ganz verwegen eine Vorspeise von Honigmelone mit Schinken.

2022 Weinviertel DAC Grüner Veltliner Alte Rebe Ried

Diermannsee Mittergrabern

Die im **Süden** der **Weinbau-Katastralgemeinde Mittergrabern** auf rund **300 Metern Meereshöhe** liegende, relativ flache **Ried Diermannsee** (auch Dirrmannsee) hat **Böden** mit **kalkigem** und **feinsandigen Schluff, Lehm** und **Ton**. Im **unteren Teil** des **Hangs** liegt auch etwas **kalkig-mehliges Löss**, im **oberen Teil** findet man auch **sandige Kiese**. In den **Parzellen** des **Weinguts Norbert Bauer** stehen **mindestens 45 Jahre alte Reben**. Der **Wein reifte** teils in **gebrauchten**, teils **neuen Holzfässern**.

Im **Glas** glänzt der Riedenwein hellgelb mit grünlichen Reflexen. Er **duftet** animierend nach gelben Birnen und Quitten und sendet **Aromen** aus von reifen gelben und roten Äpfeln, reifen Mirabellen und vielfältige Anklänge an exotische Früchte. Dazu kommen florale und dezent pflanzliche bis kräuterige Nuancen. Im **Mund** beeindruckt spontan der distinguierte Auftritt mit einer **feinen Struktur**, hinter der eine kernige **Saftigkeit** steht. Das fast tropisch anmutende, süßliche Fruchtensemble mit Apfelbetonung und Spuren von Aprikose und Zitrus bietet auch einen winzigen Hauch Karamell. Eine adrette Blumigkeit, die feinherbe Würze und die gut eingepasste, feste Säure begegnen dem **Gaumen** innig vereint. Das bleibt so **harmonisch** und **schmackhaft** auch im langen **Finish**. Der Wein ist trotz der alten Reben kein aggressives Extrakt-Monster aus dem Seniorenweingarten, sondern bietet **lebendig gelebte, facettenreiche Eleganz** und **Komplexität**. Er zeigt sich als vielseitiger Partner am Tisch, der eine Dorade vom Grill wiederbelebt oder einem gebratenen Entenfilet Flügel verleiht.

2022 Zweigelt Haugsdorfer Freiheit

Die **Zweigelt-Rebe** ist einst von der österreichischen Bundeslehranstalt in **Klosterneuburg** gezüchtet worden als **Kreuzung** zwischen **Blaufränkisch** und **Sankt Laurent**. Wir haben schon oft erwähnt, dass sich wohl kaum etwas in der **Weinszene Österreichs** mehr **gewandelt** hat als der **Zweigelt**. Einst als **langweiliger**, austauschbarer, süffiger **Gaumenschmeichler** auf **Massenbasis abgetan**, wurde in den **letzten zwei Jahrzehnten** zunehmend das **Potenzial seiner Struktur** und seiner **stilistischen Differenzierbarkeit** erkannt. Er lässt sich im **Keller** gerne zu **Spitzenqualitäten** mit **eigenem Charakter** führen. Das kann auch wie hier ein **Ortswein** sein, der **Zweigelt-Trauben** aus **verschiedenen Haugsdorfer Rieden** im **Freistil assembliert**.

Im **Glas** lädt der **Zweigelt** ein mit einem dunklen, violett schimmernden Rubinrot. In der **Nase** drängeln sich nicht wie bei den Burgenländer Zweigelt-Versionen Kirschen frech in den Vordergrund, sondern zuerst kommen die Waldbeeren mit Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, erst dann die unterlegte Kirschfrucht vom Typ Hedelfinger Schwarzkirsche, dazu eine gewisse Kräuterwürze. Auf der **Zunge** breitet der Wein sich schmiegsam, charmant und fast cremig aus. Die saftige, fast süßliche Beerenfrucht wirkt wie die **Essenz** der **Traube** und wird durch eine **kräftige Würze**, die **verhaltene Säure**, die **gradlinige Struktur** und einen **jugendlichen Schwung** unterstützt. Die **extraktsüß umhüllten Tannine** treten nicht klotzig auf, sondern eskortieren **weich** und **ausgewogen** die **zarten Holznoten**. Ein **edler Zweigelt** im begehrten Weinviertel-Stil, der lässig seine **trinkfreudige Fröhlichkeit** herauslässt.

2019 Blaufränkisch Ried Gerichtsberg trocken

Bekanntlich wird der **Blaufränkisch** als **Österreichs beste Rotweinsorte** angesehen, selbst sein **Synonym Lemberger** gewinnt in **Württemberg** zunehmend ein steiles **Interesse**, vor allem seit die **Winzerinnen und Winzer** sich in **Österreich** abgeguckt haben, wie die **Rebsorte** sich zu **Eleganz** und **Frische** verführen lässt, auch wenn sie im **Weingarten** sehr **hohe Ansprüche** stellt. Die **nördlich** von **Haugsdorf** und **Jetzelsdorf** gelegene und nach **Süden** und **Südwesten** ausgerichtete **Ried Gerichtsberg** hat überwiegend einen aus dem Urmeer abgelagerten **sandig-kiesigen Boden** mit **feinstem Schluff** und **Ton**. Der **Name** geht auf die hier befindliche **frühere Richtstätte** zurück.

Der **Blaufränkisch Ried Gerichtsberg** füllt das **Glas** mit einem intensiven, dunkel-violetten Samtvorhang aus. Er lässt **Aromen** von dunklen Beeren und kräftigen Gewürzen heraus, die Energie versprechen. Und tatsächlich stehen am **Gaumen** konzentrierte, saftige Fruchtnoten in der Warteschlange, um sich mit dem nächsten und übernächsten Schluck immer mehr zu entfalten. Ein ganzer Wald voller Beeren spült mit frischer und gut verteilter Säure heran, reife Zwetschgen und Cassis reißt er mit, sogar etwas dunkle Schokolade und ganz hinten eine Spur von Nougat. Im **Abgang** werden wir noch einmal an Beeren und Zwetschgen erinnert, die von einem herben Tanningerüst umrahmt werden. Lassen Sie sich und diesen **Blaufränkisch** von einem **Rehbraten** begleiten - der Knüller dazu wären dann Ingwer-Zwetschgen-Knödel oder entsprechende Rösti.

2019 Sankt Laurent Ried Schatzberg trocken

Die in **Österreich** einst vom **Stift Klosterneuburg** aus **verbreitete Rebsorte** ist ein **natürlicher Burgundersämling**. Der **Name** kommt von dem Tag, an dem sich die **Beeren** gewöhnlich zu **färben** beginnen und **essbar** sind, dem **Lorenzitag 10. August**. Ähnlich wie der Pinot Noir ist die **Sankt Laurent** im **Weingarten launisch** und **unzuverlässig** und **verlangt** eine **rigorose Ertragsreduzierung**. Sie braucht eine **gute Lage** mit **tiefgründigen Böden** und ein **nettes Klima**. Während in **Deutschland** der **Anbau zurückgeht**, hat er in **Österreich** in den letzten Jahren einen **deutlichen Boom** erlebt. Die **Ried Schatzberg** gehört zu den **Katastralgemeinden Unterretzbach** und **Ragelsdorf nördlich von Jetzelsdorf** nahe der **Grenze zu Tschechien**. Sie ist insgesamt **stolze 143 Hektar groß** und zieht sich als **Bergrücken** im **Norden** des **mittleren Pulkautales** von **Westen nach Osten**. Da sie teilweise im **Regenschatten** des **Manhartsbergs** liegt, gilt sie als **eine der trockensten Gegenden Österreichs**. Hier bestimmen **tonig-schluffige**, an einigen Stellen auch **kiesige Ablagerungen** des **Urmeeres** der sogenannten **Laa-Formation** und am westlichen Rand **gelber, mehlig-kalkiger Löss** die **Bodenverhältnisse**.

Hat man den **Sankt Laurent Ried Schatzberg** im **Glas** räkeln sich in der **Nase** **kräftige Nuancen** von **dunklen Beeren** wie **Heidelbeeren** und **Brombeeren**, aber auch von **Preiselbeeren** und **blauen Blumen**. Das ist aber längst nicht alles, vielmehr weht immer mal wieder dieser und jener **Hauch** von **Kaffee**, **Mokka**, **Lakritze** und **leicht rauchigen Kräutern** heran. Am **Gaumen** wird es **fruchtig**, **saftig** und **komplex**. **Rote** und **schwarze Beeren**, **Sauerkirschen**, **winzige florale Noten**, etwas **Krokant** und eine **leicht rauchige Spur** stürzen sich, **unterstützt** von **aktiver Säure**, in einen **intensiven, dichten Abgang** mit **markanten Tanninen**, **pikanten Kräutern** und **fein verwobenen Holzaromen**. Der **kräftige, saftige, würzige und herzhaft** **Einschlag** dieses Weins stellt die Rebe in einer **äußerst**

interessanten individuellen **Stilistik** dar. Ein Wein für **tolle Momente** und einen kräftig gewürzten Rinderrostbraten.

2019 Schatzberg Rotweincuvée Reserve trocken

In dieser hochwertigen **Reserve-Cuvée** sind **55 % Cabernet Sauvignon, 25 % Blaufränkisch, 15 % Zweigelt** und **5 % Merlot** assembliert. Alle Trauben stammen aus der **Ried Schatzberg** bei **Unterretzbach**. Der **Cab** liefert die **Kraft**, der **Blaufanke** die **Textur**, der **Zweigelt** die **Frucht** und der **Merlot** **glättet** etwaige **Kanten** - so oder ähnlich könnte es im Keller zugegangen sein.

Aus dem tiefdunklen **Glas** steigen **duftige Klänge** eines **großen Konzerts** auf unter Mitwirkung von Brombeeren, Cassis, Backpflaumen, einigen reifen Schwarzkirschen, Mandeln, etwas dunkler Schokolade und verhaltenen Holztönen mit einer pikant-würzigen Schlussnote. Am **Gaumen** verwöhnt der Wein die **Zunge** mit **Kraft** und **Dichte** aus den vielfältigen Bukett-Aromen und Anmutungen an Weihnachtsbäckerei und Orangenzesten. Im sehr eleganten feinsaftigen **Finale** machen auch Zwetschgen, Feigen, Mokka und leicht vanillige Röstaromen mit und bringen die feinkörnigen, süßlichen Tannine in eine saftige Form. Der **Cabernet Sauvignon** lockt mit **Fülle, Wärme** und **Stoffigkeit**, die vom **Blaufränkisch** durch die **angemessene Säure** einen **jugendlichen Drive** bekommt und vom **Merlot** **herrlich rund gemacht** wird. Die **große Cuvée** ist ein **vollmundiger Edelwein** mit **Energie** und **Eleganz**, den jeder **Rotweintrinker bejubeln** wird. Als **Speisebegleiter** ist er breit aufgestellt - probieren Sie ihn einmal zu einem klassischen Rinderschmorbraten, ein anderes Mal zu einem echten Pussta-Gulasch.

2019 Cabernet Franc Reserve Ried Hasenecken trocken

Cabernet Franc soll nach neuesten Forschungen ein Elternteil des hoch angesehenen **Cabernet Sauvignon** sein - der andere sei **Sauvignon Blanc**. **Cabernet Franc** liebt ein kühleres Klima, ist ziemlich **wetterfest** und kann ohne Weiteres **stehen**, wo **Cabernet Sauvignon** nicht mehr **ausreift**. Die Rebe hat jedoch nur ein **schmales Zeitfenster** für die **Lese**, um das **optimale Aroma** einzufangen. **Cabernet Franc** ist vor allem bekannt als **Verschnittspartner** der meisten **Bordeaux-Weine**, ein **reinsortiger Ausbau** ist zwar seit **Jahrhunderten** an der **Loire** als **Breton** beliebt, sollte im **Weinviertel** aber als **Rarität** besonders **geschätzt** werden. Die **nördlich** von **Haugsdorf** gelegene, östlich an die Ried **Gerichtsberg** angrenzende und **teilweise terrassierte Ried Hasenecken** weist einen **kalkigen, zum Teil sandigen, teilweise kiesigen Boden** auf mit **Lehm, Schluff und Ton**.

Der Wein leuchtet in einem keineswegs undurchsichtigen Karminrot aus dem **Glas** und **duftet** los mit dunklen Tönen: Schwarze Johannisbeeren, schwarze Kirschen, Brombeeren und Himbeeren sind dabei, aber auch Kaffee und eine winzige Prise süßlich-grünpfeffriger Würze. Alles wird mit **zunehmender Belüftung** **schwungvoller** und **intensiver**. Am **Gaumen** kommt ein sortentypischer, aromatisch-fruchtiger, würziger Eindruck an, **gut strukturiert** und **ausbalanciert**: Beeren und rote Früchte, florale Anklänge von Veilchen, eine Spur frische Paprika, sanfte Noten von Mokka und eine feine Anmutung von Marzipan. Noch im **Finish** zeigt er seine **Tiefe** und **kühle Fruchtigkeit** hervor. Die **Tannine** sind perfekt **gezähmt**, die **Säure** hält sich vornehm **zurück**. Es ist ein **saftiger, kraftvoller, komplexer** und **intensiver Cabernet Franc**, dabei **gradlinig, gut**

strukturiert und ausgewogen komponiert. Ein klasse Rotwein mit Charme und Charakter und voller Eleganz. Er mundet köstlich zu Lammkoteletts von Grill oder zu einer Platte mit französischem Weichkäse vom Typ Coulommiers, Vacherin Mont-d'Or oder Chaource.

➤ mehr Infos über das Weingut Norbert Bauer

<https://www.bauer-wein.com/>

➤ mehr Infos über den Weinbau im Weinviertel

<http://www.oesterreichwein.at/unsere-wein/weinbauggebiete/niederoesterreich/weinviertel/>

➤ 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