

Premiere für die Ersten Lagen 2018

Anfang September stellten Österreichs Traditionsweingüter in Grafenegg ihre jüngsten Weine aus den Ersten Lagen der Öffentlichkeit vor.

Von Peter Weirather

Große Weine brauchen mehr Zeit, bis sie in die Flasche kommen, und selbst dann sollten sie noch etwas reifen dürfen. Diese Erkenntnis ist nicht neu, aber in Österreich ist die Nachfrage nach neuen Weinen bereits im Frühjahr groß. Trotzdem gehen immer mehr Winzer dazu über, ihre besten Weine später zu füllen.

Bestes Beispiel sind die Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW), die sich verpflichtet haben, die Weine aus ihren Ersten Lagen erst ein Jahr (bei Rotweinen zwei Jahre) nach der Lese im September auf den Markt zu bringen. Und seit dem Vorjahr ist die Mitgliederzahl stark angestiegen, denn auch Winzer aus Wien und Carnuntum verstärken die traditionsreiche Gruppe aus dem Kamp-, Krems- und Traisental sowie dem Wagram.

Entsprechend umfangreich war das Verkostungsprogramm mit 198 Weinen auf Schloss Grafenegg in der ersten Septemberwoche. Zahlreiche Experten aus aller Welt waren angereist. Im Mittelpunkt standen Grüner Veltliner und Riesling. Die Mehrzahl davon aus dem heißen Jahrgang 2018. Nur einige wenige stellten erst 2017 vor, wie Loimer und Geyrhof. Dabei bestätigte sich einmal mehr, dass die Weine aus 2017, obwohl auch ein heißes Jahr, üblicherweise mehr Säure haben als 2018. Man sollte sich also noch rechtzeitig mit 2017 eindecken.

Trotzdem soll damit 2018 nicht schlechtgeredet werden. Aber es gibt eben eini-

ge Weine, die mehr von der Fülle und Opulenz leben, als von Lebendigkeit und Finesse. Das gilt verstärkt für den Grünen Veltliner. Aber die Winzer verstehen es immer besser, sich auf die heißen Jahre einzustellen. Deshalb fehlt es nicht an Highlights.

Ein großartiges Beispiel liefert etwa das Weingut Buchegger mit dem Grünen Veltliner Vorderberg. Der Wein zeigt eine unglaubliche Frische, wirkt fast leichtfüßig und hat doch einen sehr langen Abgang.

Einige Lagen stechen immer besonders hervor. Wie etwa Lamm, wo diesmal Gobelsburg mit seinem Grünen Veltliner mit Jurtschitsch und Eichinger die Nase vorne haben. Auf dem vom Riesling dominierten Heiligenstein liegen wie immer die Alten Reben von Bründlmayer und Jurtschitsch vorne. Dies-

mal auch Gobelsburg ganz an der Spitze. Am Gaisberg beeindruckten Birgit Eichinger sowohl mit Riesling als auch mit Grünem Veltliner, Schloss Gobelsburg, Allram und Hirsch.

Zu den Highlights beim Grünen Veltliner zählen auch Käferberg von Bründlmayer, Rosenberg von Ott und Schlossberg von Karl Fritsch. Im Traisental muss man sich die Lagen Rothenbart, Zwirch und Berg merken und dazu die Namen Markus Huber und Neumayer.

Im Kremstal zeigt Salomon-Undhof 2018 eine feinere Handschrift. Beispiele sind Riesling Pfaffenberg als auch Grüner Veltliner Wachtberg. Der Grüne Veltliner Gottschelle von Stift Göttweig und der Riesling Grillenparz der Stadt Krems stechen ebenso hervor.

In Carnuntum gibt es Licht und Schatten. Leider wird oft mit dem Holz noch sehr übertrieben, das gilt besonders für die Cuvées. Dafür zeigen die Wiener, dass der Gemischte Satz zu Recht in den Fokus gerückt wurde.



Caroline Taferner schenkt Stephan Reinhardt vom international renommierten Wine Advocat die Kostproben ein.

Foto: Weirather