

PANORAMA
Facettenreich –
Pfälzer Kalkinseln

PROFILE
Sigi Schelling –
gefeiertes Debüt

PROBE
Welschriesling –
die Sorte der Zukunft?

PRAXIS
Das Thema Glas
bleibt aktuell

sommelier meiningers

Champagne
Mehr als 40-mal
95 bis 98 Punkte!
80 Champagner
unter 50 Euro

Große Gewächse

Das große Fazit – die besten
Rieslinge, Pinots & Co.

Nicolas Spanier

Der Tantris Wine Director
und die neue französische Küche



DIE SORTE DER ZUKUNFT?

TEXT: SASCHA SPEICHER

Eine Rebsorte mit dezenter Fruchtausprägung, die moderate Alkoholgrade liefert, über ein stabiles bis rassiges Säuregerüst verfügt und einen salzig-mineralischen Nachhall besitzt – klingt wie ein Traum, ist aber Realität.

Gestatten: Welschriesling.

Die Story beginnt in Rechnitz. An der Südflanke des Geschriebensteins, des mit 884 Metern höchsten Bergs des Burgenlands und Westungarns. Verwitterter Grünschieferboden, Weinberge auf 350 bis 490 Metern über dem Meer. Hier machten sich vor etwa zehn Jahren zwei junge Winzer daran, das Bild des Welschrieslings nachhaltig zu verändern. Dieter Herist und Thomas Straka. Um Herist und dessen Drei-Hektar-Familienbetrieb ist es extrem ruhig geworden, von familieninternen Unstimmigkeiten war zu hören. Fakt ist, dass die Weine vom Markt verschwunden sind. Dafür hat der zweite im Bunde so richtig Gas gegeben. Thomas Straka füllt heute drei Welschrieslinge ab. Der bekannteste davon bekam 2019 einen neuen Namen, Grünschiefer. Er hieß bis zum Jahrgang 2018 Prantner, bzw. P.....R (womit die Gründe für die Umbenennung auf der Hand liegen). „Die Riede Prantner ist das Herzstück des Rechnitzer Weingebirges. Unsere Lagen sind die höchsten des gesamten

Burgenlandes. Den ersten Welschriesling aus der Riede Prantner gab es schon 2007, ab 2012 wurde dann vom Ausbau im Stahltank ins große Holzfass gewechselt“, erklärt Thomas Straka. Sein „3330“ ist eine Einzelparzelle in der Riede Prantner, sein ältester Welschriesling-Weingarten, Pflanzjahr 1931, „3330“ steht für die Grundstücksnummer. Der Welschriesling Rechnitz ist sein Einstieg in die Welschriesling-Welt: „Ausgebaut wird dieser Wein im Stahltank, sechs Monate Vollhefe, danach auf der Feinhefe und Ende Juni wird gefüllt.“ Warum ausgerechnet in Rechnitz so ausdrucksstarke Welschrieslinge wachsen, wurde er schon einige Male gefragt. Neben der Höhenlage spielen die kargen Grünschieferböden eine entscheidende Rolle. Nicht zu vergessen das Mikroklima, wie Straka betont: „Von Nordströmungen zum Großteil durch den Geschriebenstein abgeschottet, hat das pannonisch-illyrische Klima bei uns den größten Einfluss. Der Geschriebenstein als letzter Alpenausläufer entwickelt auch eine ei-

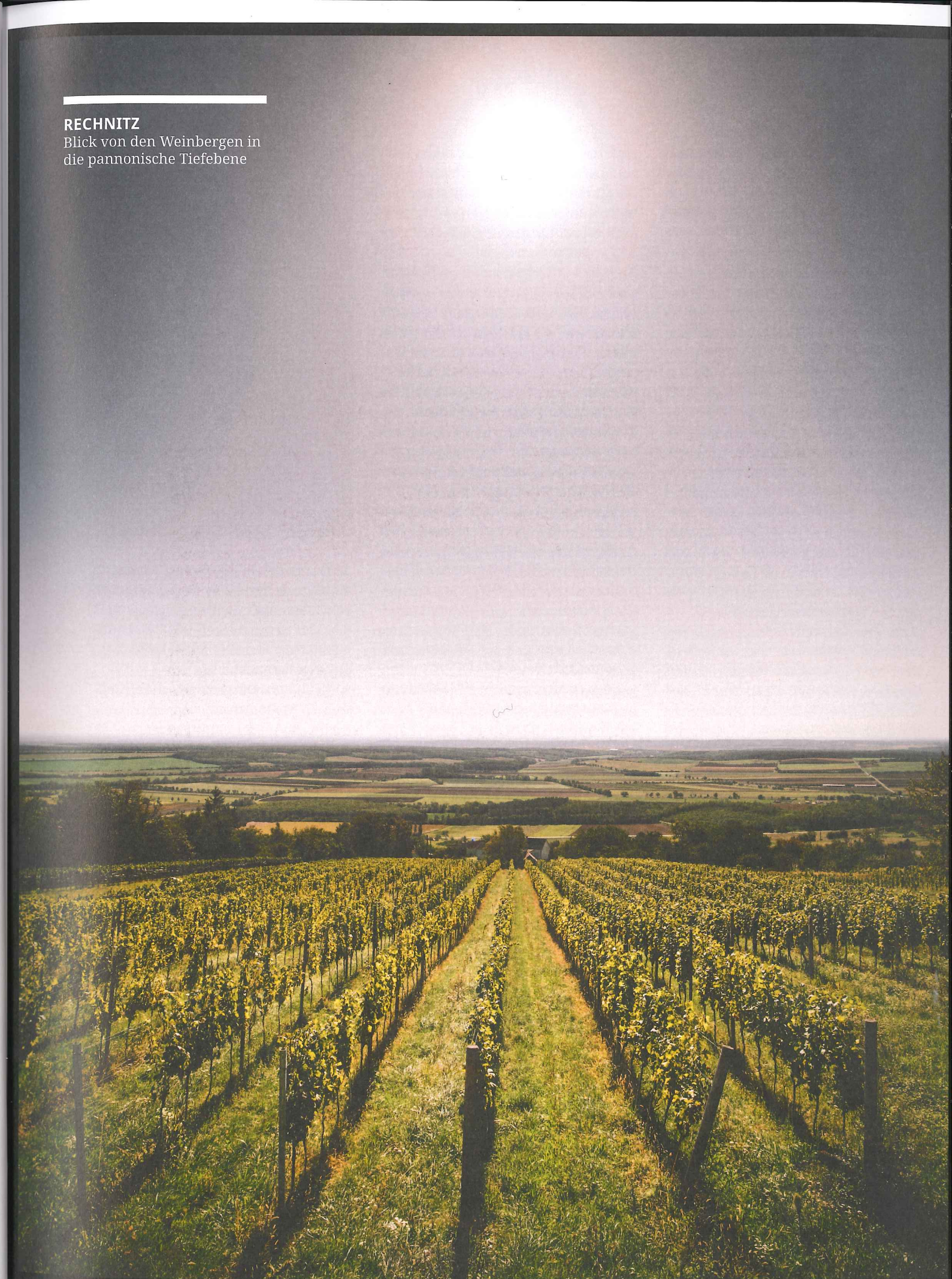
gene Thermik, durch die wir eigentlich täglich eine feine Brise Wind haben.“

Im Süden die Nummer eins

Von einer echten Hochburg kann allerdings nicht die Rede sein. In Rechnitz gibt es aktuell nur noch rund 60 Hektar Rebfläche, davon sind zwei Drittel mit Welschriesling bepflanzt. In gesamten Weinbaugebiet Eisenberg, zu dem Rechnitz gehört, existieren gerade einmal rund 100 Hektar Welschriesling. Dennoch kommen von hier die meisten herausragenden Weine. Vielleicht auch deshalb, weil der Welschriesling hier schon immer die unangefochtene Leitsorte im Weißweibereich war. Zwei durchaus sehr unterschiedliche Winzer liefern seit Jahren herausragende Beispiele: Christoph Wachter vom Weingut Wachter-Wiesler und Uwe Schiefer. Wachter hat bereits einen bemerkenswert guten Einstieg mit seinem Olaszrizling, so der ungarische Name der Sorte, und setzt dann mit seinem komplexen „Alte Reben in Weiß“

RECHNITZ

Blick von den Weinbergen in die pannonische Tiefebene



noch einen drauf, einer der facettenreichsten Weine dieser Sorte. Schiefer bespielt das Welschriesling-Thema in drei Stufen. Die Basis bildet Weisser Schiefer, ein reinsortiger „Welsch“, dann der Weisse Schiefer „S“ aus 90 Prozent Welschriesling und schließlich der „M“ (M steht für Maische), der nicht in jedem Jahr vinifiziert wird (85 % Welschriesling). „Für mich ist Welschriesling eine unkomplizierte, jedoch charaktervolle Rebsorte, die das einzigartige Terroir, vor allem rund um den Eisenberg, perfekt widerspiegelt. Der Eisenberg holt mit seinen alten Rebstöcken auf sonnenverwöhnten Lagen, pannonischem Klima sowie einzigartigen eisen- und schieferhaltigen Böden das Maximum aus dieser Rebsorte heraus“, so Schiefer. Beim Ausbau setzt er auf große Holzfässer und verzichtet auf moderne Kellertechnik. Das ist eine Linie, die nahezu alle spannenden Welschrieslinge verbindet. Zum Weinbaugebiet Eisenberg gehören auch die Weinberge von Csaterberg. Dort bewirtschaftet Rainer Stubits 5 Hektar, von denen die Hälfte mit Welschriesling bepflanzt sind. „Wölsch‘ ist für mich eine Herzensangelegenheit - und nicht nur als Floskel! Mein Urgroßvater hat 1965 nach seiner Rückkehr aus Amerika mit meinem Großvater den Grundstein für das Weingut gelegt, indem er einen Welsch-Weingarten gepflanzt hat. Dieser Weingarten wird von mir noch heute im Ortswein Harmisch Welschriesling honoriert. Harmisch ist etwa 80 Meter tiefer gelegen als der Csaterberg, auch komplett umwaldet und dadurch eine sehr kühle Riede“, beginnt Stubits sein Plädoyer für die Sorte. Sein Ziel sind langlebige, strukturierte Weine mit Charakter. Er wundert sich über den derzeitigen Furmint-Hype – Stichworte spätreifend, höhere Säure: „Genau dieselben Eigenschaften wie beim Welschriesling. Und was zum Geier haben wir schon ewig hier?“ Mit seinem „Weißer Opal“ will Stubits die burgundische Seite des Welschrieslings zeigen: „Kaum jemand glaubt, dass es sich hier um 100 Prozent Welschriesling handelt. Der Wein stammt aus zwei kleinen Weingärten am Ende des Kleinsater und am Be-

ginn des Hochsater. Hier findet man im oberen Bereich sehr viel Schiefer, im Mittelteil viel vom Süßwasseropal und im unteren Bereich ist viel mineralisch zersetzter Boden, aussehend fast wie Asche.“ Auch im mittleren und nördlichen Burgenland sprießen die ersten Welschpflänzchen, noch vereinzelt, aber unübersehbar. Beispiel Nummer eins ist Stefan Wellanschitz, der sich in kürzester Zeit mit seiner Kolfok-Linie in die Spitzenriege der österreichischen Winzer-Avantgarde katapultiert hat. Zu seinen vier Weiß- und drei Rotweinen zählt auch der Welschriesling Nollens Volens, der mit gepflegt natürlicher Handschrift überzeugt. Die beiden Parzellen stehen in der Lage Burgstall auf rotem Schiefer und im Sonnensteig auf Gneis, beides alte Weingärten von den Großeltern. Schon bald dürfte Wellanschitz in der Nachbarschaft Verstärkung bekommen. Denn Franz Weninger hat im Frühjahr 2021 in der Lage Kalkofen in Ritzing auf feinstem Kalkboden eine Parzelle Welschriesling gepflanzt. Wer seinen Welschriesling aus der Eisenberger Spitzenlage Saybritz kennt, weiß, dass der Biodynamiker ein grandioses Händchen für die Sorte besitzt. Das wird ein spannender Vergleich werden: Kalkboden versus verwitterter Schiefer, wobei die alten Reben am Eisenberg wohl noch eine Zeit lang von ihrem Altersvorsprung profitieren werden. Rund um den Neusiedlersee ist der Welschriesling schon lange heimisch und wird aufgrund seines stabilen Säuregerüsts sehr gerne in der Süßweinproduktion eingesetzt. Da macht Heinz Velich keine Ausnahme. Jedoch baut er den Welschriesling auch trocken in zwei Stufen aus. Seine „Alten Reben“ gehören seit Jahren zu den Welschriesling-Benchmarks. Auf der anderen Seeseite hat Adriana González gegen den Rat ihres Mannes Martin Lichtenberger eine ganz eigene Interpretation der Sorte gewagt, indem sie den Wein in dreiviertel gefüllten Fässern unter einer Schicht Florhefe reifen lässt, ähnlich wie einen trockenen Sherry. Ein mutiges Experiment mit positivem Ausgang, wie auch Martin



RIED STEINBACH
Die ältesten Welschriesling-Reben von Lackner-Tinnacher

Lichtenberger inzwischen lachend einräumen muss. Die Verwandtschaft zum Fino war beim Jahrgang 2017 deutlich zu schmecken, 2018 und 2019 haben jedoch eine Feinheit entwickelt, die atemberaubend ist.

Süßwein im Burgenland, Sektgrundwein in Niederösterreich, technisierter Zechwein in der Südsteiermark – in der Vergangenheit wurde so ziemlich alles aus der Sorte gemacht, nur kein anspruchsvoller Weißwein. Zu wenig Frucht, zu viel Säure, zu wenig Alkohol – aus den Nachteilen der Vergangenheit werden die Trümpfe der Zukunft. Und die beginnen schon jetzt zu stehen.

Das ist auch dringend nötig, denn die alten Kanäle sind etwas aus der Mode. Die Nachfrage nach Süßwein dümpelt international vor sich hin, als Sektgrundwein sind andere Sorten gefragt und in den steirischen Buschenschänken hat der charmant-unverbindliche Weißburgunder längst dem spröden Welschriesling den Rang abgelaufen. Es scheint fast, als bliebe den Winzern nicht viel anderes übrig, als auf Qualität zu setzen, auf Handwerk und Herkunft. Eine Voraussetzung dafür sind alte Reben. Diese dürften reichlich vorhanden sein, denn kaum ein Winzer hat in den letzten Jahren seine Welschriesling-Anlagen erneuert. Im Norden des Burgenlands standen Blau-

fränkisch und Chardonnay im Fokus, wenn es um Neupflanzungen ging, in der Südsteiermark der Sauvignon.

Umdenken in der Steiermark

Verglichen mit dem südlichen Burgenland steht die Steiermark in Sachen Welschriesling noch am Anfang der Entwicklung. Hier lag der Fokus einfach zu sehr auf anderen Sorten, allen voran Sauvignon Blanc, aber auch auf den Burgundersorten, und dann explodierte auch noch die Nachfrage nach Muskateller. Dennoch scheint es, als hätten die Burgenländer den Ehrgeiz der Steirer geweckt. So einfach wollen sie sich dann doch nicht die Butter vom Brot nehmen lassen. Schließlich wurde trockener Welschriesling bis vor wenigen Jahren fast ausschließlich mit der Steiermark assoziiert. Allerdings eben nur als Zechwein. Allen voran Armin und Stefan Tement sowie Katharina Tinnacher beschlossen, das zu ändern. „Mich hat es immer so geärgert, dass die Leute meinten, Welschriesling sei eine schlechte Sorte und könne nur Jausenweine hervorbringen. Ich wusste immer schon, dass Welschriesling eine der ganz großen Sorten ist, die wir haben. Allerdings sehr speziell in der Bearbeitung. Man braucht einmal die richtigen Klone. Klone die keine Massenträger sind. Nur alte Reben können

so feingliedrig wachsen, dass es sehr hohe Qualität gibt. Niemand hat eine Ahnung von einem Leitbild der Sorte. Hier sah ich die Chance, neue Welten zu öffnen. Welschriesling hat alles, was ein zeitgemäßer Wein haben muss. Späte Reife, tolle reife Säure, ohne dass diese zu hoch ist, wenig Alkohol, wenig Primärfrucht, ein Spiegelbild seiner Herkunft, kernige Gerbstoffe und super Potenzial zum Reifen“, lautet Armin Tements Liebeserklärung an die verkaufte Sorte. Sein Weinstock stammt aus der Lage Zieregg und wurde als Jahrgang 2012 erstmals präsentiert. Ein Schock in der Steiermark, auch hinsichtlich des Preises von 40 Euro. Inzwischen gibt es mit der Ried Veitlhansl auch einen Welschriesling im Mittelbau. Er stammt von einem Plateau auf 350 Metern über Ehrenhausen. Bei der Ausbauweise differenziert Tement je nach Boden: „Wenn man viel Kalk hat, dann tut ihm ein Holzfassausbau gut. Wir sind beim Ottenberg Veitlhansl im alten 500er aus steirischer Eiche und den Weinstock bauen wir im Pièce aus.“ Er glaubt allerdings nicht, dass alle Welschriesling-Anlagen irgendwann spannende Weine bringen, wenn sie nur alt genug sind: „Ich denke, der Unterschied liegt eher im Klon. Vor den 1980ern hat man tolle Klone gepflanzt. Wenig Erträge und feines Wachstum. Aber danach sind viele Massenträger gepflanzt worden und mit denen kannst du keine großen Weine machen – ähnlich wie beim Furmint.“

Aus alten Reben und guten Klonen klettert Katharina Tinnacher ihren Franz Lackner. Und zwar seit dem Jahrgang 2015: Der Franz-Lackner-Weingarten wurde 1978 neu ausgepflanzt, mit einer familieneigenen Welschriesling-Selektion. Ihr Urgroßvater hatte in den 1940er-Jahren den familieneigenen Welschriesling aus alten Stockkulturen mit dem Pflanzjahr 1890 herausselektiert und vermehrt. „Unsere Welschriesling-Trauben sind im Gegensatz zu den meist von dieser Rebsorte verbreiteten Bildern sehr klein – nur ca. 10 bis 12 cm hoch, 4 bis 5 cm im Durchmesser und lockerbeerig.“ Ihren für die Steiermark neuen Ansatz bei Franz

Lackner beschreibt sie so: „Ich wollte einen Wein machen, der die Tradition und die Weinkultur unseres Weinguts erzählt. Der Welschriesling war eine der Lieblings-Rebsorten meines Großvaters und er hat den Weinberg ausgepflanzt, daher ist auch der Wein nach ihm benannt. Der Weinberg wird biologisch und mit großem Einsatz in Handarbeit gepflegt. Wir warten auf perfekte physiologische Reife und ernten die Trauben in einem Lesedurchgang per Hand. Wir pressen die ganzen Trauben im Cremant-Verfahren, der Saft läuft im natürlichen Gefälle per Schwerkraft in den Keller und wird spontan in 1.000-Liter-Eichenfässern vergoren. Er verbleibt für ein Jahr ohne Schwefel auf der Vollhefe, ohne Batonnage, und wird kurz vor der neuen Ernte gezogen. Die Füllung erfolgt ohne Filtration.“ Die Winzerin sieht einen großen Vorteil darin, dass die Trauben sehr lange am Stock reifen können, ohne hohe Zuckerwerte zu bilden. „Das ist extrem spannend, da wir mit der Ernte oft in die kühlen Oktobertage kommen, was für die Aromen der Trauben ideal ist. So ein Wein ist komplex und tiefgründig und gleichsam sehr fein und elegant in der Anmutung. Das gibt der Rebsorte auch einen tollen Trinkfluss.“ Fast noch wichtiger ist die langfristige Perspektive: „Wenn die Klimaerwärmung weiter voranschreitet, kann diese Rebsorte sehr spannend sein, da sie mit wärmeren Temperaturen sehr gut umgehen kann. Es wird ein anderer Weintyp sein, als der momentan in der Steiermark vorherrschende, aber wir sehen jetzt bereits, dass auch heiße Jahrgänge tolle Welschrieslinge hervorbringen. Unterschätzt wird aus meiner Sicht die Lagerfähigkeit der Sorte, auch da überraschen die warmen Jahrgänge oft positiv.“ Mit Wolfgang Maitz, Jaunegg, Schauer, dem Sattlerhof und Johannes Gross haben Tement und Lackner-Tinnacher eine Reihe namhafter Mitstreiter gefunden, die am steirischen Welschriesling der Zukunft arbeiten. Das Duell Steiermark gegen Burgenland hat begonnen. Profitieren werden davon alle gemeinsam.

CSATERBERG

Hier verdient das südliche Burgenland den Slogan Weindylle



Fakten Welschriesling

- Anbaufläche 3.340 ha (damit in Österreich die Nummer 3 hinter dem Grünen Veltliner und Zweigelt, noch vor Blaufränkisch)
- Nach generischen Weinbaugebieten:
Niederösterreich 1.310 ha
Burgenland 1.250 ha (davon Neusiedlersee 740 ha, Leithaberg 350 ha, Eisenberg 100 ha)
Steiermark 750 ha (davon Südsteiermark 420 ha)

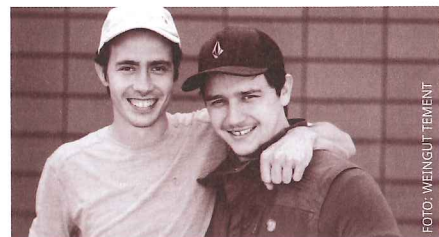


FOTO: WEINGUT TEMENT

WEINGUT TEMENT

Seit 2012 produzieren Armin und Stefan Tement diesen Wein, der in der Steiermark ein neues Welschriesling-Zeitalter eingeläutet hat. Nahezu fruchtfrei, kräutrig und maximal mineralisch, mit mutiger Phenolstruktur interpretieren die Tements die Sorte neu.

2018 Weinstock, Südsteiermark, Tement

nussig, leichte Holzanklänge, dezent hefig-reduktiv, gelber Apfel; sehr fest und kompakt, tonig-mineralisch, Darjeeling. Balance aus stoffiger Fülle und Tanningrip

Bezug: Vinaturel
EVP: 44,50,- Euro



FOTO: WEINGUT WENINGER

WEINGUT WENINGER

Der Weingarten seiner Tante am Eisenberg öffnete Franz Weninger die Tür in die Welschriesling-Welt. Von Beginn an interpretiert und behandelt er die Sorte auf gepflegt naturale Weise. Nun startet er auch in seiner mittelburgenländischen Heimat ein Welschriesling-Projekt.

2019 Saybritz, Burgenland, Weninger

offene Nase, Stroh, Sommerregen, Hopfen, leicht flüchtig, minzige Kräuternoten; am Gaumen Wermut, enorm eng, packt immer fester zu, im Finale Salz, Säure, Teetannin, stoffig begleitet

Bezug: weinfurore.de
EVP: 30,50 Euro

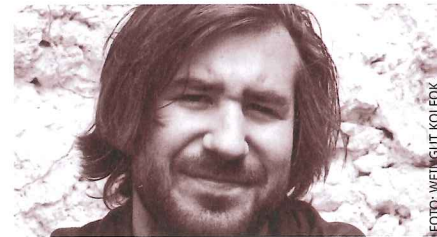


FOTO: WEINGUT KOLFOK

WEINGUT KOLFOK

Stefan Wellanschitz erzeugt mit seinem Kolfok-Projekt exzellente Rotweine, vor allem jedoch die besten Weißweine im Mittelburgenland. Darunter ein Welschriesling von zwei Anlagen mit alten Reben auf rotem Schiefer und Gneis.

2019 Welschriesling Nolens Volens, Burgenland, Kolfok

Haferflocken, Sommerheu, Kamille, etwas gelber Apfel, aber vor allem kräutrig, Reismilch; kernig, viel Grip, druckvoll, Säureabbau im Hintergrund, Salzzitrone, Macadamia

Bezug: weinamlimit.de
EVP: 22,50 Euro



FOTO: ANDREAS DURST

UWE SCHIEFER

Weisser Schiefer „S“ und „M“ sind beispielhafte Interpretationen der Sorte: einmal die burgundisch inspirierte, mit edler Reduktion, einmal die maischevergorene Variante, die sensorisch an die Karst-Region erinnert – beide mit einem kleinen Verschnittanteil anderer Sorten.

2018 Weisser Schiefer S, Burgenland, Schiefer

flintige Reduktion, Vanille, grüne Bohnen, gesalzenes Popcorn; schiebt unglaublich an, viel Druck, griffige Textur, intensiv, Schmelz ohne Süße, salziges Finale

Bezug: weinhalle.de
EVP: 38,- Euro



FOTO: KÖNIGSHOFER

WEINGUT LACKNER-TINNACHER

Katharina Tinnacher hat sich mit den Tements an die Spitze der Bewegung gesetzt, die dem Welschriesling in der Südsteiermark mehr Aufmerksamkeit schenken will. Sie verfügt über das vielleicht älteste Rebmaterial und weiß sehr gut, mit diesem Schatz umzugehen.

2019 Franz Lackner, Südsteiermark, Lackner-Tinnacher

flintig-reduktiv, grüner Apfel, Apfelschale; eher vegetabile, zwiebelige Reduktion am Gaumen, geschmeidige Textur und moderate Säure – braucht noch Zeit, jetzt lieber 2018 trinken!

Bezug: la-vinotheque.de
EVP: 22,90 Euro



FOTO: WEINGUT STRAKA

WEINGUT STRAKA

Rechnitz gleich Welschriesling gleich Thomas Straka. Sein Prantner wird mit dem Jahrgang 2019 zum Grünschiefer, Weinberg und Machart bleiben jedoch unverändert. Die Selektion „3330“ ist eine wuchtigere Interpretation der Sorte – à la Spätlese, nur trocken.

2018 Welschriesling P.....r, Burgenland, Straka

würzige Nase, viel Grüntee, Hopfen, kühle Rauchigkeit; super feine Wermutnote, kräutrig Würze, sehr komplex, rauchig-hefige Mineralität, präsent, viel Druck, super Zug

Bezug: weinfurore.de
EVP: 18,- Euro