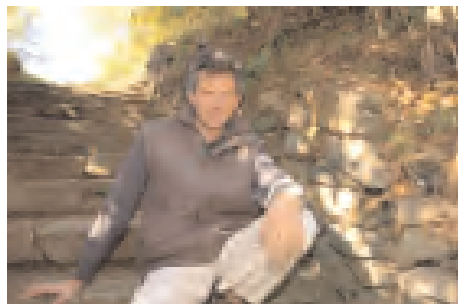




...JETZT NEHT mit D A C



Die Donauseitentäler-DACs sind fürs Erste komplett: Traisental, Kremstal und Kamptal haben DACs für Riesling und Grünen Veltliner.

Text von MICHAEL PRÓNAY

Die ÖWM darf sich gratulieren: Dem erklärten Ziel, möglichst viele DAC-Regelungen („Districtus Austriae Controllatus“) nach dem Vorbild der Appellation Contrôlée in Frankreich oder der DOC (Denominazione di Origine Controllata) in Italien einzuführen, ist man in jüngster Zeit merklich nähergekommen. Nach dem Weinviertel und dem Mittelburgenland sind in jüngster Zeit drei weitere in Niederösterreich dazugekommen.

DIE DONAU-SEITENTÄLER

Die DAC-Regelungen für die drei Weinbaugebiete Traisental, Kremstal und Kamptal sind im Großen und Ganzen deckungsgleich: Es gibt sie für Riesling und Grünen Veltliner, und zwar als normale DACs mit 12 und 12,5% Alkoholgehalt laut Etikett (die Angaben haben eine Toleranz von $\pm 0,5\%$) und als Reserve mit 13% aufwärts. Gemeinsam ist der frühestmögliche Antrag für die normale DAC am 1. Jänner nach der Lese, für die Reserve der 15. März darauf. Die Weine müssen grundsätzlich weingesetzlich trocken sein, wobei es zwei kleine Abweichungen gibt: Im Traisental gilt für den Veltliner eine Obergrenze von 6 g/l (dieselbe Grenze gilt übrigens auch für die DAC Weinviertel); im Kremstal für die Reserve eine solche von 9 g/l unabhängig von der Säure, da kann theoretisch auch ein halbtrockener Wein die DAC tragen.

KAMPTAL

Fred Loimer, der engagierte Vorsitzende des regionalen Weinkomitees Kamptal, erläutert die Funktionsweise der DAC: „Wir waren uns einig – und so steht's ja auch in der DAC-Verordnung –, dass der Begriff DAC selbst in den Hintergrund treten soll. DAC selbst soll ja nicht die Marke werden – etwas, was vielleicht im Weinviertel ein wenig in die Richtung gegangen ist –, sondern eben ‚Kamptal‘ und ‚Kamptal Reserve‘.“ Deshalb werden im Kamptal kaum eigene DAC-Weine kreiert werden, sondern das Konzept wird einfach übers bestehende Sortiment drübergestülpt. Loimer: „Es gibt dann bei uns nur mehr die Herkunftsteilung Kamptal, Kamptal Reserve und Niederösterreich.“

Von etwa 160 Betrieben wurden vom Jahrgang 2008 550 Weine zur Kamptal-DAC angemeldet. Loimer: „Damit haben wir im ersten Jahrgang vermutlich mehr Flaschen mit DAC-Bezeichnung auf dem Markt als seinerzeit das Weinviertel im ersten Jahr.“

„RESERVE“ UND „PREMIUM“

Was selbst bei Weinfreunden kaum bekannt sein dürfte, ist die Tatsache, dass die Begriffe „Reserve“ und „Premium“ nicht mehr beliebig einsetzbar sind, sondern ebenfalls weinrechtlich geregelt wurden, und zwar auch für Nicht-DAC-Weine. Die „Reserve“ ist dabei soweit deckungsgleich mit den hier besprochenen (Qualitätswein, 13% Minimum, frühester Einreichtermin 15. März für Weiße, 1. November darauf für Rote), die Bezeichnung ist allerdings logischerweise nicht auf trockene Weine beschränkt. Für die Bezeichnung „Premium“ gilt nur der Mindestalkoholgehalt von 13%. ▶

Fotos: privat, PR



Von links nach rechts: Josef Aichinger, Johann Topf mit Vater und Sohn, Willi Bründlmayer, Karl und Brigitta Steininger, Birgit Eichinger, Familie Hiedler, Fred Loimer



JETZT NEU mit DAC

GRÜNER VELTLINER

- 93 STEININGER, LANGENLOIS** *Grand Grü Reserve*, 14,1%, 7 g/l, GL Feine Fülle, auch ein Hauch Steinobst, reife Pfirsiche, Golden Delicious, auch feine Würze; saftiger Fruchtbiss, wunderschöne Säure, die den Zuckerrest völlig wegpuffert, frisch, vollmundig, toll.
- 92 BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS** *Käferberg Reserve*, 13,5%, 4,3 g/l, NK Wunderschön dichte, klare, saftige Nase, Kräutervürze, viel Pfeffer; herrlich stoffig, Maracuja, Terroir und Rebsorte perfekt verbunden, großartiger Stoff.
- 92 BIRGITEICHINGER, STRASS** *Gaisberg Reserve*, 13%, 4,5 g/l, NK Feine, dichte, würzige Fülle, fast ein Hauch Honig; wunderschön klare, feine, abgerundete Frucht, saftiger Biss, freundlich, üppig, aber dennoch balanciert, groß.
- 91 STEININGER, LANGENLOIS** *Kittmansberg Reserve*, 14,4%, 3,1 g/l, GL Fast üppige Nase, ein Hauch Marillenlikör, Trockenfrüchte, reif und expressiv, dichte Würze, Kräuter und Pfeffer; saftiger Fruchtbiss, wunderschöner Stoff, aber der Alkohol ist schon spürbar, Geduld, viel Potenzial.
- 91 JOHANN TOPF, STRASS** *Ofenberg Reserve*, 13%, 2,9 g/l, DV Wunderschön klare, dichte, tiefe Nase, Stein- und auch Kernobst zur Pfefferwürze;

feine, dezente floral angehauchte Frucht, feines Pfefferl, sehr feine Substanz, toller Stoff.

90 AICHINGER, SCHÖNBERG *Alte Reben Reserve*, 13,5%, 5,7 g/l, DV Mächtige Fülle, fast stichig, aber mit sehr viel Kraft dahinter; dichte Kräuternoten, Efeu, aber auch feiner weißer Pfeffer, saftig, der Zuckerrest gut eingebunden, fein.

90 HIEDLER, LANGENLOIS *Thal*, 12,5%, DV Sehr feine Würze, terroirbetont, würzig und konzentriert; saftig und fest, guter Trinkfluss, vollmundig, sehr fein.

90 HIRSCH, KAMMERN *Heiligenstein*, 12%, DV Feine Würze, hübsches Pfefferl, frisch, Hauch Grapefruit; wunderschöner Fruchtglanz, saftig, geschmeidig, ausgezeichnet.

88 FRED LOIMER, LANGENLOIS *Kamptal DAC*, 12,5%, 2,5 g/l, DV Hübsche Würze, saftig, aber auch mineralisch; wiederum feine, mineralisch angehauchte Würze, saftig, feiner Trinkfluss.

87 JURTSCHITSCH, LANGENLOIS *Kamptal*, 12,5%, 1,5 g/l, DV Eigenwillige Nase, etwas mineralisch, die Sortenwürze fehlt; am Gaumen aber viel Substanz, dunkelfruchtig und kompakt, ein wenig auf der rustikalen Seite.

87 SCHNEIDER, COBANES-HOF, GOBELSBURG *Kamptal DAC*, 12,5%, DV Dichte Würze, aber auch ein wenig schwermütig, Farn und Laub; dieselben dunkelfruchtigen Aromen auch am Gaumen, etwas Trockenfrüchte, könnte mehr Frische zeigen.

RIESLING

94 BRANDL, ZÖBING *Kogelberg Reserve*, 13%, DV Herrliche Nase, die Sorte aus dem Bilderbuch respektive Riechfläschchen, weich, süß, toll; auch am Gaumen herrlich saftige Frucht, wunderschöner Glanz, ein Paraderiesling von Graden.

93 STEININGER, LANGENLOIS *Steinhaus Reserve*, 13,4%, 7 g/l, GL Herrlich animierende Nase, praktisch zum Reinbeißen dicht, sortentypisch, kompakt und komplex; herrlicher Fruchtglanz, wunderschöner Stoff, saftig und klar, brillant.

92 BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS *Heiligenstein Lyra Reserve*, 13%, 8,1 g/l, NK Wunderschöne Tiefe, feine Würze, Terroir, Erde, Efeu, dahinter aber allerfeinste Sortenaromen; ungemein vielschichtig und komplex am Gaumen, herrliche Tiefe, jung, aber mit gewaltigem Potenzial, toller Stoff.

92 JOHANN TOPF, STRASS *Heiligenstein Reserve*, 13%, 7,1 g/l, DV Eher verhaltene Nase, die Mineralität spürbar andeutend, die Sorte eher weniger, Kirsblüten, viel Potenzial; saftige Frucht, noch jugendlich embryonal, aber mit allem, was dazugehört, toll.

91 HIEDLER, LANGENLOIS *Steinhaus*, 12,5%, DV Ausgesprochen

dichte Nase, Terroir und Mineralik sind deutlich, dahinter kommt auch die Sorte sehr schön; auch am Gaumen wunderschön klare, frische, saftige Sortenfrucht, jung und attraktiv, sehr fein.

91 HIRSCH, KAMMERN *Zöbing*, 12%, DV Feine, dezente Steinobstfrucht und dichte Würze; reifes Steinobst, passendes CO₂, jugendlich, aber schon jetzt mit großem Vergnügen antrinkbar, köstlich.

90 AICHINGER, SCHÖNBERG *Rosenberg*, 12,5%, 2,8 g/l, DV Wunderschön klare Frucht, Pfirsich, Marillentröster, schon in der Nase überaus animierend; am Gaumen noch eher embryonal, im Moment ein wenig verkapselt wirkend, braucht Geduld.

90 EICHINGER, STRASS *Gaisberg*, 12,5%, 5,3 g/l, NK Ein wenig diffuse Nase, die Frucht will und will nicht heraus, mehr Würze als Frucht; am Gaumen ist die Frucht dann voll da, kraftvoll und straff, gut entwickelt, sehr fein.

90 JURTSCHITSCH, LANGENLOIS *Zöbinger Heiligenstein*, 12,5%, 3,8 g/l, DV Unglaublich dicht, fast komprimierte Rieslingfrucht; dicht und konzentriert, Weingartenpfirsich, guter Trinkfluss, aber im Moment noch nicht ganz zusammengewachsen.

89 FRED LOIMER, LANGENLOIS *Kamptal*, 12%, 6,4 g/l, DV Feine, frische Würze, deutliche Mineralik, zarte Steinobstnoten; saftige Frische, feine Fülle, passendes CO₂, sehr lebendig, feingliedrig, kühle Eleganz, Zukunft.

UNSERE PROBE. Fred Loimer sei gedankt, dass er uns eine überaus repräsentative Topauswahl an Grünen Veltlinern und Rieslingen mit der Bezeichnung Kamptal und Kamptal DAC zusammengestellt hat. Der Jahrgang 2008 war bekanntermaßen problematisch, doch sind ganz offensichtlich die ambitionierten Betriebe damit mehr als gut zurechtgekommen. Wir haben, wie immer blind, nach Sortengruppen und aufsteigendem Alkohol verkostet. Soweit bekannt, haben wir den Restzucker Gehalt (in Gramm je Liter) auch abgedruckt. Viel Vergnügen beim Nachkosten!

