

Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 20. September 2024, 19-21.45 Uhr

Trend 5: Wien und seine Weine mit Manuel Schroth

Teilgenommen:

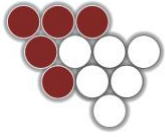
Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Karsten Theilacker, Korinna Theilacker, Thomas Trocha, Richard Wagner, Stefan Weber, Sven Weller

Gast: Nada Schroth

Andreas begrüßt die Mitglieder der Weinbruderschaft und die Frau von Manuel. Er dankt Herbert für die Überreichung der Urkunde für den diesjährigen Weinzahn und übergibt Manuel das Wort.



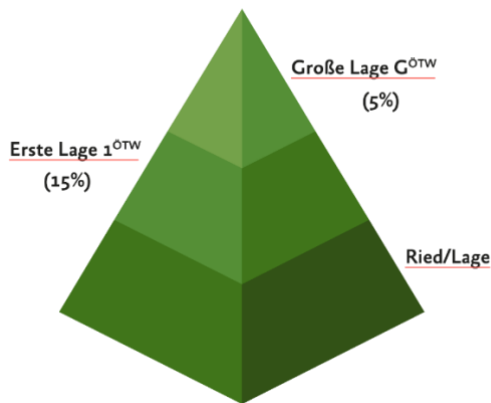
Manuel startet mit einem Aperero, einem Pet Nat aus Neuburger, Müller-Thurgau und Riesling vom Weingut Hajszan Neumann in Nussberg und beginnt mit einem Rückblick auf die Entwicklung im österreichischen Weinbau. Nach dem Glykol-Skandal 1985 wurde in Österreich ein strenges Weingesetz durchgesetzt. Heute sind die meisten Weingüter biologisch bzw. bei Demeter oder Biodyn. Das Jahr 2024 war in Österreich mit einem



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

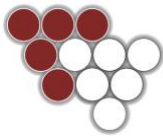
sehr trockenen August und wenig zerstörenden Gewittern ein gutes Weinjahr. ÖTW (Österreichische Traditionsweingüter) ist vergleichbar mit dem deutschen VdP.



In Wien und Umgebung gibt es 180 Weingüter. Der DAC, der gemischten Satz, ist der gebietspezifische Wein in Wien. Die unterschiedlichen Rebsorten werden in einem Garten zusammen angebaut – quasi eine „Cuvée im Weinberg“. Früher war es ein billiger Schankwein, ab 2000 wird er zum Qualitätsprodukt entwickelt. Zu jedem Weingut gehört ein Heuriger, in dem auch hochwertige Produkte ausgeschenkt werden. Wolfgang Heinrich ergänzt, dass dies über Jahrhunderte im Heilbronner Raum ebenso war.

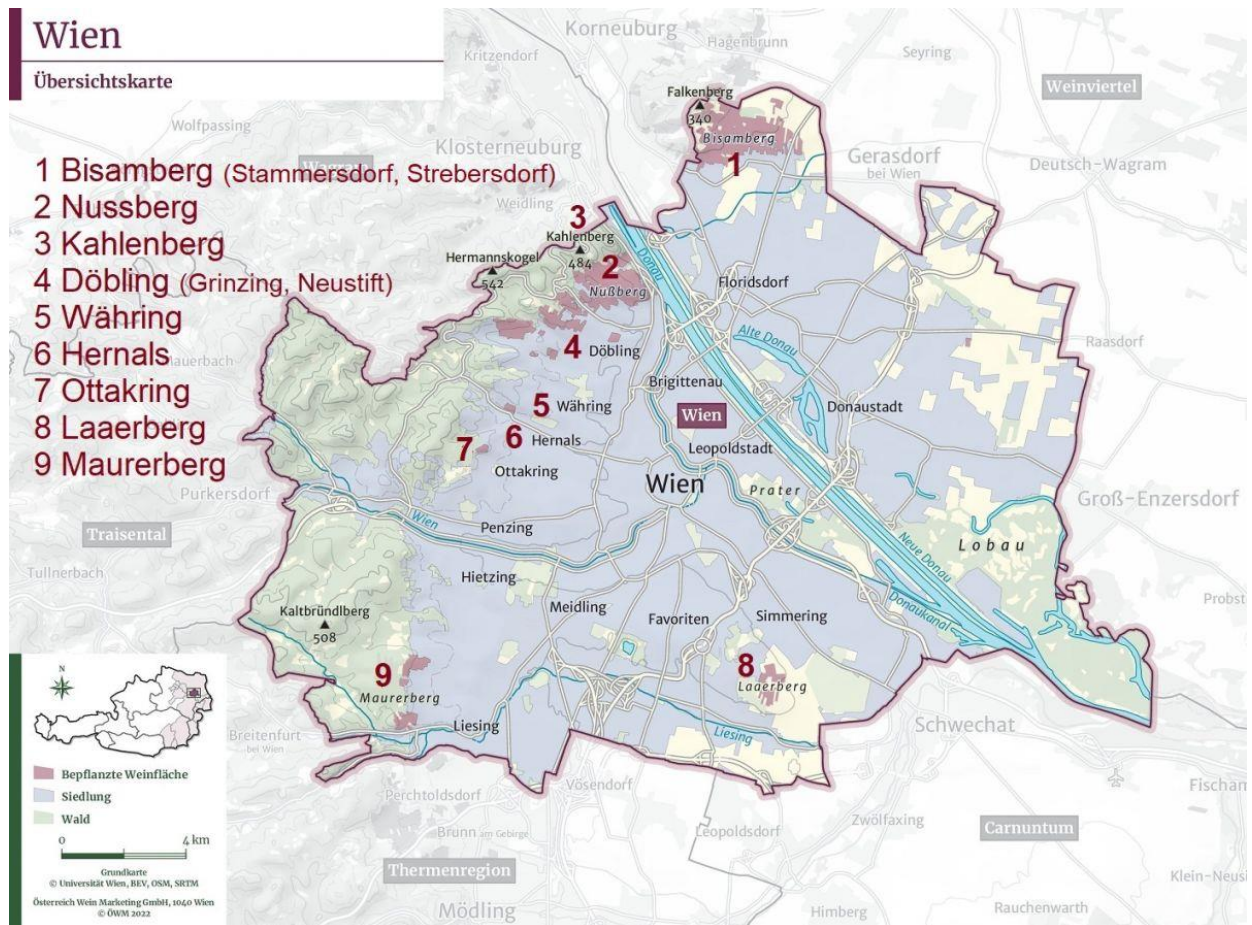
Alle Weine sind von Manuel in einer Tabelle mit der Angabe von Weingut, Bezeichnung, Rebsorten, Jahr, Analysewerte und Preis erfasst (s. Anhang). Danach degustieren wir zehn gemischte Sätze von acht Weingütern sowie einen Grünen Veltliner, zwei Rieslinge, einen Weißburgunder, einen Traminer und zum Abschluss einen Blaufränkischen und einen Pinot Noir. Manuel stellt uns vor allem renommierte Weingüter vor.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

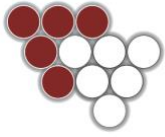


Der erste Flight ist ein 2023er gemischter Satz aus 12 Rebsorten vom Bisamberg und Nussberg mit einer frischen straffen Säure vom Weingut Wiener in Stammersdorf sowie ein 2023er WSV aus sechs Rebsorten vom Maurerberg mit einem fruchtig-mineralischen Körper vom Bio-Weingut Zahel im Westen von Liesing südwestlich von der Wiener Innenstadt.

Der Grüne Veltliner vom Ried Gabrissen auf dem Bisamberg aus dem Weingut Christ in Stammersdorf stammt auch aus dem Jahr 2023 und präsentiert sich mit grünen Noten.

Burgundersorten dominieren den Gemischten Satz vom Weingut Rotes Haus. Der 1. ÖTW vom Nussberg Ried Langteufel aus dem Jahr 2022 war im Barrique und ist mit 35 Euro der teuerste Wein der Probe. Die ausgeprägte Säure von 7,1 bei einem Restzucker von 1,2 g verleiht dem Wein ein Reifepotenzial von 10 Jahre und mehr. Das Weingut Mayer am Pfarrplatz produziert von 40 Jahre alten Reben vom Muschelkalk einen 2022er Riesling mit 7,2 Säure und 4,9 Restsüße. Er präsentiert sich vollmundig mit Fruchtaromen.

Im nächsten Flyde lernen wir zwei Weine vom Weingut Hajszan Neumann aus dem Jahr 2022 kennen. Das Weingut zählt zu den ersten biodynamischen Weingütern seit 2006. Der spontan vergorene gemischte Satz stammt aus Trauben aus der Ried Weisleiten am Nordhang des Nussbergs und besticht mit seiner Eleganz. Der unfiltrierte Traminer aus rotem und gelbem Traminer wurde 5 Monate in einem Betonei ausgebaut. Er ist der erste gemischte Satz „Naturwein“.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Vom Weingut Wieninger offeriert uns Manuel eine 1. ÖTW vom Ried Falkenberg auf dem Bisamberg von Sandstein mit Meeresablagerungen. Mit Noten von gelben Früchten und einer feinen Mineralität zeigt sich der Wein aus dem Jahr 2022 ausgewogen.

Ein Flyde vom Weingut Christ im Nordosten von Wien im Ortsteil Großjedlersdorf mit einer WS vom Ried Wiesthalen 1. ÖTW und ein Weißburgunder vom Falkenberg 1. ÖTW aus dem Jahr 2020 sind frisch und mineralisch.

Ausgefallen ist der 2023er vom Weingut Jutta Ambrositsch mit 4 ha, das sie seit 2004 betreibt: ein gemischter Satz von sechs Rebsorten von beiden Seiten der Donau.

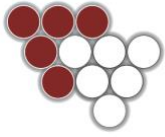
In Grinzing befindet sich das Weingut Cobenzl. In der Riede Steinberg entsteht ein vollmundiger WGS aus vier Rebsorten. Seit 2023 können die Erzeugnisse als „Bio-Weine“ verkauft werden. Eine feine Säure kennzeichnet den 2021er WGS aus 40% Grünem Veltliner, 30% Riesling sowie je 15% Rotgipfler und Zierfandler, die eigentlich aus der Thermenregion stammen, vom Weingut Mayer am Pfarrplatz.

Aus dem Jahr 2019 stammt ein gemischter Satz vom Weingut Zahel mit 4,9 Säure und 1,9 g Restzucker mit bereits Oxidationsnoten.

Ein 2022er kalkreicher Riesling vom Weingut Edlmoser von der Ried Sätzen Maurerberg besticht mit Noten von tropischen Früchten. Im Gaumen zeigt er sich elegant und mineralisch. Neben den qualitätvollen Weinen produziert Edlmoser auch Massenweine sowie Bier unter der Marke Laessiger.

Den Abschluss bilden zwei Rotweine. Ein eleganter Blaufränkischer aus dem Jahr 2021 vom Weingut Zahel wurde in der Amphore ausgebaut. In der Ried Bellevue-Sievering wächst der Pinot Noir vom Weingut Cobenzl. Der 2018er mit 14% Alkohol zeigt würzige und rauchige Noten, im Gaumen dominieren rote Früchte.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Nach anhaltendem Applaus dankt Hartmut Manuel für die spannende Probe mit vielfältigen Informationen über die Weingüter und Weinlagen sowie geschichtlichen Entwicklungen und eindrucksvollen Fotos von den Landschaften und kulinarischen Leckerbissen. Thomas und Stefan haben in gewohnter Akribie die Weine ausgeschenkt. Herbert besorgte das Brot.

Nächster Termin: 19. Oktober 2024, 19 Uhr
„Große Lemberger – Herbstweinprobe“ mit Karl-Ernst Schmitt und Dr. Hartmut Clemens