

AUS DEM SCHATTEN

TEXT: SASCHA SPEICHER

Die weißen Leithaberg-Weine und die Welschriesling-Renaissance haben die Aufmerksamkeit auf eine Weingattung gelenkt, die lange ein Schattendasein fristete, teils sogar belächelt wurde: Weißweine aus dem Burgenland. Plump, behäbig, langweilig? Von wegen.

FOTO: WEINGUT WELANSCHITZ

BODIGRABEN IN NECKENMARKT
Eines der besten Terroirs –
auch für Furmint

heute machen die Protagonisten der burgenländischen Weißweinwelt vor, wie es gelingen kann, spannungsvolle Grüne Veltliner, Welschrieslinge, Furmint, Chardonnays, Weißburgunder, Neuburger oder Mischsätze in einem überwiegend heißen, pannonischen Klima zu erzeugen. Schaut man sich die Winzer genauer an, wird schnell klar: Es führen viele Wege zum Ziel. Und viele davon führen zielsicher an der Prüfnummer vorbei. Ein immer dringenderes Problem, nicht nur im Burgenland, aber dort ganz besonders.

KEIN ERNSTHAFTES PROBLEM mit der Prüfnummer hat Andi Kollwentz, der sich den Ruf des Mister Chardonnay mit Heinz Velich teilt. Der Kollwentz'sche Weinstil ist im positivsten Sinne klassisch. Perfekt gesunde, auf den Punkt gelesene Chardonnay-Trauben, Ausbau im Barrique. Dass es ihm auch in Zeiten der Klimaerwärmung auf diese Weise gelingt, Chardonnays von internationalem Top-Format zu erzeugen, liegt an seinen erstklassigen und mit Ausnahme der Ried Tatschler (Schiefer mit „nur“ 15 Prozent Kalk) extrem kalkreichen Lagen. Kollwentz hat sich frühzeitig auf Chardonnay festgelegt, ergänzt um den Sauvignon Blanc Steinmühle. 1997 begann er, die ersten von inzwischen 3,2 Hektar Chardonnay-Reben für die Gloria in den Kalkstein auf einem kargen Hochplateau auf dem Rücken des Leithagebirges zu pflanzen. Seine jüngste Toplage ist die Ried Katterstein, eine Mischung aus Kalk und Schiefer, die bis zu 300 Meter Meereshöhe erreicht. 2014 war der erste Jahrgang des pikantesten und straffsten der fünf Kollwentz-Chardonnays. Ein roter Faden zieht sich durch: Der Kalk im Boden und die Höhe sorgen für eine griffige Textur und ausreichende Frische, um große, klassische Weine zu erzeugen. „Wir haben begonnen, vermehrt Chardonnay zu pflanzen, als die Rebsorte richtig starken Gegenwind hatte“, blickt Andi Kollwentz auf die Anfänge zurück. Heute liegt sein Weißweinanteil bei erstaunlichen 55 Prozent.

Die Quote wird noch locker getoppt von Heinz Velich, denn der erzeugt ausschließlich Weißwein. „Bei uns in Apetlon kann man halt keinen vernünftigen Rotwein erzeugen“, lautet seine lapidare Erklärung. Das hängt auch mit den sogenannten Lacken zusammen. Diese flachen, salzigen Weiher sorgen speziell im Herbst für hohe Luftfeuchtigkeit, was das Risiko einer Botrytisinfektion verstärkt. Auf den blauen Trauben kann man diese kaum erkennen. Darum der Fokus auf trockene und edelsüße Weißweine. Seine beiden Chardonnays Tiglat und Darscho gehören seit Jahren zu den absoluten Pflichtpositionen auf jeder gut bestückten Weinkarte. Die Stilistik ist einzigartig, intensiv, salzig-mineralisch, zugleich üppig und bereits in der Jugend unverwechselbar hochfarbig, was dem Reife Potenzial in keiner Weise schadet, wie der Tiglat 1999 zum Abschluss der Verkostung eindrucksvoll beweist. Die insgesamt vier Chardonnay-Parzellen befinden sich alle zwischen den Lacken auf Schotterböden mit einem hohen verfügbaren Kalkanteil von rund 30 Prozent. Im Windschatten des Chardonnays ist jedoch der Welschriesling drauf und dran, sich zu den neuen Sommelier-Lieblingen zu entwickeln. Es gibt zwei Varianten. Eine „klassische“, die zu 80 Prozent im Stahl und 20 Prozent im Holz ausgebaut wird und die 2021 eine bezaubernde Frische, Kräuterwürze, Eleganz und pikante salzige Länge besitzt. Das Paradebeispiel für einen höchst gastronomischen Wein. Und dann die Alten Reben, von einer 60-jährigen Anlage und für ein Jahr im Fass ausgebaut. Dunkler, ernster und mit einem festeren Gerbstoffgerüst ausgestattet als der junge Bruder. „Die Welschrieslinge haben bei uns nie eine Reinzuchtheife gesehen, nie eine Kühlung, werden immer schon genauso ausgebaut. Insofern ist der neue, moderne Welschriesling in Wahrheit der klassische.“ Anders als Kollwentz hat Heinz Velich sehr wohl zu kämpfen, für seine Weine eine Prüfnummer zu bekommen. Und damit ist er in bester Gesellschaft.

FAST UNGLÄUBIG LIEST MAN auf dem Etikett seines Bruders Roland Velich 2020 Sankt Georgen. „Der hat diesmal tatsächlich eine Prüfnummer bekommen“, be-

merkt der Blaufränkisch-Star, der aber ebenso den burgenländischen Weißwein und speziell den Grünen Veltliner im Herzen trägt, mit einer Spur Sarkasmus. Wobei ihm bei dem Thema überhaupt nicht zum Scherzen zumute ist. Meist trägt der Wein einen Namen wie „A Serious Wine from a Gorgeous place“. „Es ist ein Drama, dass viele Winzer, die hervorragende burgenländische Weißweine erzeugen, ihre Orte und Lagen nicht nennen dürfen, nur weil sie keine Prüfnummer bekommen“, echauffiert sich der Winzer, dessen Weingut Moric zu den international erfolgreichsten gehört. Mit dem Krainer, einer alten Parzelle in Sankt Georgen, hat er in 2020 noch einmal eins drauf gesetzt und den vermutlich puristischsten, kargsten, aber auch vertikalsten und vibrierendsten Weißwein des Burgenlands mit einem Maximum an Salz, Jod und Kalk am Gaumen auf die Flasche gebracht. Das Problem ist speziell bei Grünem Veltliner, reinsortig oder als Cuvée, unausweichlich. Denn die Sorte kann im Burgenland nur Spannung und Tiefe aufbauen, wenn auf all das verzichtet wird, was in den 90er-Jahren als sortentypisch galt, insbesondere auf Primärfrucht. Alte Reben, Begrünung und beschattete Traubenzonen, spontane, eher wärmere Vergärung, am besten im Holzfass, späte Schwefelung – alles Maßnahmen, die die Komplexität und den mineralischen Ausdruck des Weins verstärken und zielgerichtet an der Prüfnummer vorbei führen.

EINEN AUSWEG AUS DER MISERE hat der Qualitätsausschuss der Leithaberg DAC gesucht und gefunden. Die weißen Leithaberg DAC werden von einer speziell geschulten Kostkommission geprüft und der Aufwand scheint sich auszuzahlen. Davon zeugen viele charaktervolle und im positiven Sinn handwerkliche weiße Leithabergweine. So ist es Leo Sommer mit dem Jahrgang 2020 gelungen, den ersten großen Grünen Veltliner in der rekultivierten Spitzenlage Himmelreich zu erzeugen und dank erhaltener Prüfnummer darf er die Lage auch auf das Etikett schreiben. Trotz der Erfolge der vergangenen Jahre ist das Potenzial



FOTO: WEINGUT PRIELER

1



FOTO: WEINGUT WELLSCHITZ

2



FOTO: BERNHARD ANGERER

4



FOTO: PAUL SZIMAK

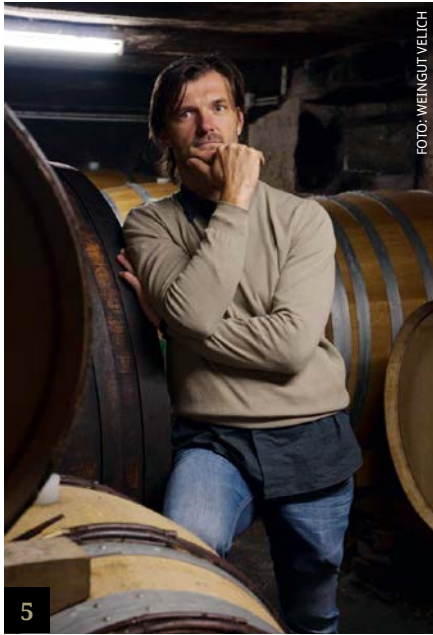
3

der weißen Leithabergweine noch lange nicht ausgeschöpft. „Wir haben hier super Voraussetzungen. Bei uns kannst du einen Grünen Veltliner fast nicht unreif ernten. Auch bei 12 %vol. potenziellem Alkohol haben die Trauben bei uns in Jois schon braune Kerne“, erklärt Markus Altenburger. Zeitige Ernte ist für ihn das Gebot der Stunde, denn: „Mit weichen, ausladenden Weißweinen sind wir nie am Markt durchgedrungen.“ Bei ihm liegt der Weißweinanteil bei 40 Prozent und wird noch ein wenig weiter steigen. „Ich habe gerade einen Zweigelt auf Chardonnay umveredelt, nächstes Jahr folgen noch zwei Parzellen Grüner Veltliner und Neuburger, dann sind alle für Weißwein geeigneten Flächen auch mit weißen Sorten bepflanzt.“ Auf diesen drei Sorten liegt ganz klar sein Fokus, wobei er gerne auch mit Maische arbeitet. „Ich bin mit Neuburger aufgewachsen und das ist auch die Sorte, durch die ich mit Naturwein angefangen habe. Ich habe als Kind den Geschmack der Trauben geliebt und diesen habe ich in den klassischen Neuburger-Weißweinen einfach nicht wiedergefunden. Ich habe dann so viel experimentiert wie mit keiner anderen Sorte. Das ging auch deshalb, weil die Nachfrage nicht so groß war.“ Diese Experimente tragen heute Früchte, wie den Neuburger „betont“. „Neuburger steht heute nur noch auf kargen Böden. Er ist quasi die Bergziege unter den Weißweinsorten, er hält Wind und Trockenheit wunderbar aus. Wenn er jedoch in der Ebene auf Lehm steht und es im falschen Moment regnet, hat man immer mit

Botrytis und Essig zu kämpfen.“ Auch den etwas späteren Austrieb des Neuburgers sieht er hinsichtlich des steigenden Risikos von Frostschäden aufgrund der immer früher einsetzenden Vegetation als Vorteil an. „Natürlich ist es eine Sorte, bei der wir früh ernten müssen, meist zwischen dem 25. und 30. August.“

VIEL LÄNGER LÄSST SICH im Burgenland auch beim Grünen Veltliner die Ernte nicht hinauszögern, wenn man einen zeitgemäßen, spannungsreichen Wein auf die Flasche bringen möchte. „Mit Beschattung, entsprechender Maischestandzeit und einigen weiteren Maßnahmen haben wir die richtigen Antworten auf das wärmere Klima gefunden“, erklärt Leo Sommer junior. Himmelreich und Halser sind seine beiden Lagenweine vom Leithaberg, letzterer sogar mit vier bis fünf Tagen Maischestandzeit. Den eleganteren Grünen Veltliner lieferte in 2020 aber die Ried Himmelreich. Liegt die kontinuierliche Qualitätssteigerung am Alter der Reben? „Die werden älter und der Winzer ebenfalls. Die ersten Jahrgänge habe ich noch sehr nach Schulmeinung vinifiziert, auch hoch im Alkohol. Seit sechs Jahren arbeiten wir

biologisch-organisch. 2016 und 2017 waren die ersten Jahrgänge, bei denen wir radikal im Keller gearbeitet haben, ich habe damals kaum entschleimt, was zu einer starken Reduktion und einem schnellen Übergang in die Reife geführt hat. Heute habe ich eine bessere Balance, arbeite mit langem Vollhefelager, ohne Bentonit und fülle unfiltriert.“ Resultat ist ein komplexer Lagenwein vom Leithaberg, dank besagter geschulter Prüfkommision mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Gleiches gilt für den Joiser Altenberg von Hans Nittaus. Diese Weine stehen zusammen mit den Grünen Veltlinern von Roland Velich für den neuen, zukunftsweisenden Veltlinertypus im Burgenland. All diese Weine sind am Leithagebirge gewachsen. „Wir haben ein riesiges Potenzial mit Leithaberg DAC, ich hoffe, dass immer mehr Winzer mitziehen“, ist Leo Sommer überzeugt. Neben dem Grünen Veltliner sieht er die Zukunft in spätreifenden und säurestabilen Sorten wie Welschriesling und Furmint. „Ich habe darum einen halben Hektar Furmint gepflanzt, an der Grenze zwischen Donnerskirchen und Purbach, zum Teil auf Schiefer und zum Teil auf Kalk, um zu sehen, was besser zu uns passt.“



DIE PROTAGONISTEN

1. Mister Pinot Blanc: Georg Prieler hebt den Allrounder auf ein neues Level
2. Vier Sorten, vier Top-Weissweine: Stefan Wellanschitz beweist seine Vielseitigkeit
3. Mister Veltliner: Leo Sommer reizt als erster Winzer das Potenzial von Donnerskirchen aus
4. Stilsicher: Andi Kollwentz erzeugt seit Jahren Chardonnay von internationaler Klasse
5. Zweigleisig: Heinz Velich steht für Chardonnay, doch sein Welschriesling ist ebenbürtig
6. Weinberg-Retter: Hannes Schuster sucht und kultiviert alte Weinberge



GENAU DIESE FRAGE hat sich auch Franz Weninger gestellt. Furmint auf Kalk in der Lage Kalkofen in Ritzing und auf Glimmerschiefer im Bodigraben in Neckenmarkt. Auch wenn das messerscharfe Profil des Kalkofens fasziniert (in 2020 mit offiziell 10 %vol. Alkohol): Stellt man beide 2021er nebeneinander, so ist der Bodigraben der komplexere Wein, obwohl es sich erst um die zweite Ernte handelt. „Ich sehe den Furmint bei uns in der Gegend eher auf Urgestein in der Zukunft, auch wenn ich sicher am Kalkofen festhalten werde. So langsam bekomme ich den Furmint dort auch in den Griff“, bemerkt Franz Weninger grinsend. Es wäre auch zu schade um einen ebenso spektakulären wie solitären Weißwein in der burgenländischen Weißweinwelt. „Auf den Kalkböden gehört bei uns die Zukunft jedoch eher dem Welschriesling. Darum werde ich auch im Kalkofen noch eine Anlage auf Welschriesling umveredeln und ich will auch einen Versuch im Hochäcker in Horitschon starten.“ Noch sind bei ihm die Weißweinflächen extrem begrenzt, von vielen Weißweinen gibt es nur ein 500-l-Fass. „Die Weine sind oft innerhalb eines Tages ausverkauft.“

DAVON IST MISTER WELSCHRIESLING Thomas Straka noch weit entfernt, auch wenn sich in Fachkreisen herumgesprochen hat, dass Rechnitz die ultimative Hochburg des Welschriesling ist. Vielleicht wird sich das ändern, wenn zukünftig auch der Welschriesling den Absender Eisenberg tragen darf. Geplant ist, dass nur Orts- und Lagen-Welschrieslinge die Herkunftsbezeichnung nutzen dürfen und die Weine

erst nach dem zweiten Winter in den Verkauf kommen. Die Latte soll von Beginn an hoch liegen. Thomas Straka bewirtschaftet heute 10,5 Hektar und auch wenn er zurecht als Welschriesling-Spezialist gilt, dürfen seine erstklassigen, kernigen und straffen Blaufränkisch nicht vergessen werden. „Rechnitz hat heute noch 60 Hektar Weinberge, dabei war es 1650 nach Szopron die zweitgrößte Weinbaugemeinde Westungarns mit 450 Hektar Reben. Damals übrigens fast alles Furmint.“ Dann kam die Reblaus und nach ihr der Welschriesling. In Strakas Paradelage Prantner haben noch 600 wurzelechte Reben aus den 1930er-Jahren überlebt, die separat gelesen und in einem 600-Liter-Fass ausgebaut werden. Natürlich hat auch Straka einen Versuch mit Furmint gestartet, 2021 war die erste Ernte. Sein erstes Fazit: „Da muss einem echt fad sein, wenn man sich das im größeren Stil antut.“

GEMEINSAM MIT Christoph Wachter ist er der große Motor der Welschriesling-Bewegung rund um Rechnitz, Deutsch-Schützen und Eisenberg. Strakas Weine sind prototypische Vertreter des neuen und zugleich traditionellen Welschriesling-Stils. Seine Einstiegsstufe Grünschiefer ist der einzige Welschriesling, der im Stahltank vinifiziert und auch filtriert wird. „Der hat 3 g Restzucker und ist stark im Export, da ist mir das Risiko zu groß.“ Ansonsten tendiert er zu längeren Maischestandzeiten, Vergärung samt Säureabbau und Hefelager im gebrauchten Holzfass, moderate Schwefelung. Das Resultat: keine

SEEWINKEL

Die Lacke Darscho gibt Velichs Chardonnay den Namen

FOTOS: WEINGUT VELICH



Primärfrucht, eine leichte Tendenz ins Reduktive, intensive, an Wermut bis Hopfen erinnernde Kräuterwürze, sensorisch straffe Säure bei moderatem Alkohol. Kein Wunder, dass hier die Prüfnummernproblematik unter den Nägeln brennt, weshalb geplant ist, eine geschulte Kostkommission nach Leithaberg-Vorbild für die künftigen Eisenberg-Weißweine zu installieren. Christoph Wachter ist weit entfernt vom 70-prozentigen Weißweinanteil seines Freundes aus Rechnitz. Sein Ziel ist, die Quote auf 25 bis 30 Prozent hochzuschrauben, in erster Linie natürlich Welschriesling. Dazu kommt ein alter, 60-jähriger Veltliner-Weingarten in der Lage Ratschen sowie eine kleine, neugepflanzte Parzelle Furmint, dem aktuell kaum ein Winzer im Burgenland widerstehen kann, auch wenn derzeit im ganzen Burgenland kaum zehn Hektar in Ertrag sind. In drei Jahren wird sich die Fläche verdoppeln. Wachters „kleiner“ Welschriesling trägt den ungarischen Namen Olaszriesling und darf nach Ganztraubenpressung und spontaner Vergärung ein Jahr auf der Vollhefe reifen. Er soll mittelfristig zum Ortswein entwickelt werden. „Alte Reben in Weiß“ steht inzwischen für ein glasklares Profil: 100 Prozent Welschriesling, 100 Prozent Saybritz, Grünschiefer, steil. Genauso monumental präsentiert sich der Wein, den es in dieser Form bislang nur 2014, 2015, 2017 und 2019 gab.

NACH DER EXKURSION IN DEN SÜDEN, der ganz eindeutig auf Welschriesling als Weißweinsorte der Zukunft setzt, geht es zurück nach Neckenmarkt. Dort hat sich Stefan Wellanschitz mit seinem Weingut Kolfok zu einem Shootingstar des Burgenlands entwickelt. Neben viel Talent liegt der steile Aufstieg auch daran, dass er nach und nach bestimmte Parzellen des Familienweinguts Wellanschitz übernehmen darf. „Leider haben wir insgesamt nur 8 Prozent Weißweinflächen“, bedauert seine Mutter Christine Wellanschitz. Bei Kolfok sind es inzwischen 40 Prozent und das zeigt deutlich, wo der Sohnemann zuletzt verstärkt zugegriffen hat. Das ist auch gut so, denn er erinnert daran, wie groß das Potenzial für Weißwein in den Neckenmarkter Lagen mit überwiegend Glimmerschiefer, zum Teil aber vereinzelt auch Kalk schon immer war: Grüner Veltliner Vulkan Alte Reben, Welschriesling Nolens Volens, Furmint Remember aus dem Bodigraben und allen voran Weißburgunder Muschelkalk Alte Reben aus der Lage Hussi, der zu den besten Weißburgundern auf internationalem Parkett zu zählen ist.

Eine Sorte, die selten zu den High Performern des weißen Burgenlands gezählt wird. Eigentlich erstaunlich, denn Georg Prieler wird seit Jahren nicht müde, in Schützen am Gebirge den Beweis anzutreten, dass Pinot Blanc am Leithaberg Charakter und Zugänglichkeit zu vereinen vermag. Ein Spagat, der nur in Ausnahmefällen gelingt, bei ihm aber Standard ist.

WEISSE MEILENSTEINE

95

2020 Krainer Sankt Georgen, Moric

intensiver, extrem würziger Duft, Tabak, dezent gelbfruchtig, leicht flüchtige Noten, die nach Lüften verschwinden; super karg und mineralisch, puristisch und eng, vibrierende Frische, Mischung aus Jod, Salz und Kalk, in seiner Konsequenz ein einzigartiger Grüner Veltliner aus dem Burgenland

95

2014 Chardonnay Ried Gloria, Kollwenz

dezent wachsig, kräutrig, Estragon, Kerbel, Anis; spannend, Sahnkaramell, pikante Frische, Erbsen, ganz leicht minzig, kalkige Textur; Chardonnay vom Kalk aus einem kühlen Jahr in Perfektion

94

2017 Alte Reben in Weiß, Wachter-Wiesler

strahlend, Fenchelsamen, Anis, Brotgewürze; festes Gerüst, geschliffen, Zitruszesten, vielleicht der perfekte Ausdruck der Sorte, leicht nussiger Nachgeschmack; vermutlich der beste Welschriesling aktuell

93

2017 Furmint, Rosi Schuster

Schießpulverreduktion, sehr attraktiv, enormer Druck, brutal salzig, feine beginnende Reife, Salzkaramell, Birne; zeigt, warum viele Winzer im Norden ihre Hoffnungen auf diese Sorte setzen

94

2020 Pinot Blanc Haidatz, Prieler

den eigentlichen Meilenstein setzte der Jahrgang 2013, doch 2020 knüpft daran an: würzig im Duft, straff, fester Kern, dennoch mit einer gewissen Stoffigkeit, hoch seriöser Pinot Blanc

Wieder ist der Kalk der Schlüssel, ähnlich wie beim Chardonnay. Sowohl die Ried Haidatz als auch der angrenzende Steinweingarten und der Seeberg auf einem Plateau über dem Ort Schützen liegen auf einem Kalksockel. Dazu kommt dann noch der Pinot Blanc Alte Reben, das macht in Summe vier Weißburgunder – alle eigenständig und doch ebenso typisch Prieler wie typisch Leithaberg: moderat in der Frucht, körperreich, aber mineralisch eingefasst, mit kalkiger Textur und fein gesteuertem Holzeinsatz. Sein Engagement in Sachen Weißburgunder begründet Georg Prieler mit drei Argumenten: „In Schützen am Gebirge hat diese Rebsorte einen besonderen Stellenwert, wodurch viele alte Weingärten zu finden sind. Sie ist, im Positiven betrachtet, die neutralste Burgundersorte

und interpretiert ihren Standort am intensivsten, das kann positiv oder negativ sein. Und Pinot Blanc kann die Intensität eines Chardonnays erreichen, aber nahezu mit der Frische eines Rieslings.

DASS HANNES SCHUSTER das Schlusswort in diesem Weißwein-Feuerwerk gebührt ist kein Zufall, nur insofern ungewöhnlich, als er eigentlich einer der ruhigen Vertreter der Winzerwelt ist. Doch wie seine Weine an Stilsicherheit gewonnen haben, wird auch ihm immer mehr bewusst, dass er einen wichtigen Beitrag zur burgenländischen Weißweinrenaissance leistet. Dabei hat er im elterlichen Weingut Rosi Schuster zunächst mit Sankt Laurent und Blaufränkisch für Aufsehen gesorgt. „Weißwein hat bei uns überhaupt keine Rolle gespielt. In den 1990ern wurde dann Chardonnay und Sauvignon ausgepflanzt.“ Beide Sorten hat

er zügig eliminiert, als er 2007 den Betrieb übernahm. Ab 2010 startete er dann erste Experimente mit einem weißen Gemischten Satz 60-jähriger Reben. Den Weinberg gibt es inzwischen nicht mehr, „doch vis-à-vis entdeckte ich einen Weinberg mit goldgelb funkelnden Grüner-Veltliner Trauben, obwohl es 2014 überall Fäulnis-Probleme gab.“ Der Beginn einer intensiven Beziehung, die sich inzwischen zu einer immer größeren Idee entwickelt hat. Hannes Schuster rettet alte Weißweinanlagen, inzwischen sind es an die 20 zum Teil extrem kleine Parzellen, und das Resultat ist der Weißwein „Aus den Dörfern“. „Die alten Weinberge gehören zur burgenländischen Weinkultur, die gilt es zu bewahren.“ Die Trauben verarbeitet er ganz klassisch, ohne große Maischestandzeiten, zum Teil im Holz, zum Teil im Stahl, er vergärt selbstverständlich spontan. Der Hauptanteil besteht aus Grünem Veltliner, dazu Furmint, Welschriesling und Weißburgunder. Doch die Zukunft des Grünen Veltliners in Zeiten der Klimaerwärmung sieht er kritisch. „Mittelfristig bekommen wir in zwei von fünf Jahren ein Problem.“ Ist nun also Welschriesling oder Furmint die Sorte der Zukunft? „Bei uns hier im Nordwesten des Burgenlands eher der Furmint.“ Seit 2020 hat er eigene Furmint-Trauben aus einem Weinberg in Oslip, weiter oben mit Sand und Gneis, am Hangfuß extremer Kalk. „Ohne Fercal-Unterlage geht dort gar nichts.“ Zuvor hatte er Bio-Trauben aus Rust zugekauft. „Die Sorte kommt mit der Trockenheit und Hitze am besten zurecht und in Jahren, in denen die Trauben nicht ganz optimal ausreifen, bereichern sie immer noch den Aus den Dörfern.“ Den Welschriesling sieht er eher im Süden des Burgenlands, im Norden benötige der eher kühlere Lagen, ähnlich wie der Grüne Veltliner. „Bei uns sind die Nordhänge am besten für den Welschriesling geeignet.“ Sie bilden das Fundament der „Dorfkultur“, der sich aus 70 Prozent Welschriesling sowie etwas Grüner Veltliner und Furmint zusammensetzt. „2015 und speziell 2017 hat sich herauskristallisiert, welches die besten Parzellen sind. Das Resultat heißt Dorfkultur.“ Und mit diesem ist die Weißweinwelt des Burgenlands um ein Monument reicher.

TOP-LEITHABERG-TERROIRS
Kollwentz' Gloria,
Prielers Haidatz und
Sommers Himmelreich



FOTO: ROBERT HERBST



FOTO: SABINE JACKSON



FOTO: PAUL SZIMAK