

# **An-den-vier-Enden-der-Welt.de**

## **Lifestyle-Lounge - Erlebnisse**

### **Weinrieder im Weinviertel - das unmögliche Weltklasse-Weingut**

12. Februar 2018

Niemand, der Fritz, wie ihn seine Freunde nennen, begegnet, bleibt traurig zurück. Das liegt nicht nur an seinem Wein, mit dem er großzügig die Gläser füllt, und auch nicht an den Wortkaskaden, mit denen er mal eben das Weinmachen, seine unmöglichen Einfälle und die Weinwelt an sich erläutert. Es ist Friedrich Rieder höchstselbst, der so herrlich lebhafter Mensch und genialer Winzer, der mit silbergrauer Lockentolle, breitem Lachen und ansteckender Begeisterung verbreitet, wie Wein nach Lausbuben Art gemacht wird. Unmögliches geschieht bei ihm sofort, Wunder dauern nur unwesentlich länger. Dabei meint er es durchaus ernst, wenn er sich als extremen Winzer bezeichnet, der wisse, dass Genialität oft nur einen Millimeter vor der Katastrophe sei. Und selbst wenn - die Nummer Sicher läuft bei ihm nicht, zum professionellen Zocken gehört das Scheitern dazu. Wie sein Idol Fellini will er in seinem Fach Grenzen überschreiten, machen, was eigentlich nicht geht. Nur dann fühlt er sich wohl. Man könnte auch sagen: Brav sein mögen andere, du glückliches Österreich hast Friedrich Rieder.

Sein Weingut liegt in der Katastralgemeinde Kleinhadersdorf westlich von Poysdorf im niederösterreichischen Weinbaugebiet Weinviertel. Hier ist man im Zentrum eines Dreiecks zwischen Wien, Brunn und Bratislava. Es sind gut 70 Kilometer bis zur Bundeshauptstadt und 15 Minuten bis zur tschechischen Grenze. Gegründet wurde das Weingut 1928 von Großvater Franz, der nach dem berühmten Börsen-Crash von seiner Bank entlassen wurde und sich wie viele daraufhin folgerichtig dem Trunke hingab, aber das in Form eines ernsthaften Winzerdaseins.

Die **Änderung** des Namens des Weinguts war eine der so zahlreichen **Super-Ideen** von **Fritz Rieder**. Weil es so viele **Rieders** im **Weinviertel** gab, von denen er sich aus vielerlei guten Gründen **unterscheiden** wollte, machte er aus sich ganz einfach **WEINRIEDER**. Er schuf damit auf **geniale** Weise nicht nur ein **Alleinstellungsmerkmal**, sondern eine international **anerkannte Marke**, um die ihn heute alle **anderen Rieders beneiden**.

**Weinrieder** bewirtschaftet rund **20 Hektar Rebfläche**, hauptsächlich in den **Rieden Birthal, Kugler, Hohenleiten, Schneiderberg** und **Bockgärten**. Die Rebstöcke stehen in besten **Süd- und Südwestlagen** auf **Löss- und Lehm Böden**, die im Winter ordentlich **Wasser** für die Vegetationsperiode **speichern**, was in Zeiten der **Erderwärmung** einen **unschätzbaren Wert** darstellt. **Klimatisch** herrschen hier **trockene Sommer**, ein **langer Herbst** und ein **eisig kalter Winter** vor. Die Weingärten sind mit den **Weißweinsorten Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay** und **Weißburgunder** bestockt, daneben mit einer kleinen Partie der Rotweinsorte **St. Laurent**, aus der Fritz Rieder mit Leidenschaft in geeigneten Jahren einen **hellrosafarbenen Eiswein** herstellt. **80 Prozent** seiner Weine gehen in den **Export**, vor allem seine **Edelsüßen** werden von der **Fachwelt**, der internationalen **Gastronomie** und **Weinfreaks** alljährlich gierig **erwartet**. In seinem **Lager** hält er zwischen **150 und 200 Weine** **vorrätig**, wenn auch viele kleine Einzelchargen nicht im Verkauf sind.

Von **überdistinguierten Leuten** im **Weinviertel** wurde Fritz Rieder nicht selten als **Enfant terrible** angesehen, was sich schnell gab, als den **Hochnasen** seine **Awards** um die **Ohren flogen**. Inzwischen ist **Weinrieder** zum **Kult- und Kulturgut des Weinviertels** geworden. Wer heute noch das **Rebellische** hervorhebt, übersieht zum einen, dass es schlichtweg **Schlaueit** sein kann, wenn man **abseits des Mainstreams** zum **Welterfolg** gelangt, zum anderen, dass **nicht** die Tradition, sondern **der Aufmüpfige** die **Welt bewegt**. Wie oft waren **Methoden** im Weingarten oder im Keller **revolutionär**, bevor sie zur

**Tradition** gehörten. **Friedrich Rieder** war mit seinem **Original Fritze Enthusiasmus** jedenfalls immer **vorneweg**. So könnte die pneumatische Presse seine Erfindung gewesen sein, hätte er schon früher gelebt. Mit seinem **spitzbübischen, universell liebenswerten Lachen** und im **Direkt-Sprech** setzt er seine **Tüfteleien** bis zur **Perfektion** um, mögen die Fässer beben bis sie platzen. Dass er mit seinen **Grenzüberschreitungen** nicht so falsch liegt, zeigen der unumstrittene Rang als **Weiß- und Eisweinspezialist** in der **Spitzengruppe der Winzer** in **Österreich** und die erreichte **Platzierung** seiner Weine auf den **Karten der besten Restaurants der Welt**. Ob im **Londoner „The Fat Duck“**, im **„Dynasty Club“** in **Hong Kong** oder im **„Spago“** in **Beverly Hills** und **Las Vegas**, überall kann man **Weinrieders Weine bestellen**, selbstverständlich auch in der **First Class der Lufthansa**.

Ob bei der Arbeit im **Weingarten**, dem **Ausbau** der Weine im Keller oder bei der **Vermarktung**, gern und **unangepasst** macht Fritz Rieder, **was andere nicht machen**. Und er macht es **immer besser**. Eigentlich **denkt er stets vom Ende her**: Er **weiß**, welche **Art Wein** er will - **Finesse, Kraft und Charakter** muss der Wein haben und selbstverständlich besonders **langlebig** sein. Er will **nicht** die **Stilistik** anderer **nachäffen** und weder **leichtfüßige Veltliner** noch **Rieslinge** mit **donnernder Säure**: Seine Weine müssen **elegante Reife** haben. Sie dürfen ihre **Eigenschaften** auch nicht nur als **Solisten** zeigen, sondern ihre **Vitalität** muss vor allem die **passenden Speisen aufwerten**. Wenn andere noch **lamentieren**, ob **gute Weine** im Weinberg oder im **Keller entstehen**, hat er längst klar gemacht: Bei ihm **entstehen die Weine im Kopf**, den er in seinen **Weingärten** und im **Keller** so gerne **durchsetzt**, und dabei auch **sich selbst hartes und solides Handwerk abverlangt**. Er macht **keine anonymen Konfektionsweine** für den **globalen Kommerz**, **jeder seiner Weine** ist **markiert durch Orte** und **personalisiert durch und für Menschen**, vor allem aber **durch ihn, unnachahmlich**. Von seinen **drei Söhnen** arbeiten seit vielen Jahren Sohn **Lukas** als **Winzer** und Sohn **Bernhard** in **Export und Verkauf** mit. Ehefrau **Melanie**, vielsagend genannt **Melli**, die **Weinseele**, kümmert sich um **Büro** und

**Gästebetreuung.** Während Fritz übrigens eher **Autodidakt** war, hat Sohn **Lukas** bei **Superwinzern** gelernt, unter anderem bei **Klaus-Peter Keller** in Flörsheim-Dalsheim und im **Weingut Alzinger**.

In den **Rieden** von **Weinrieder** ist seit langem eine **naturnahe Bewirtschaftung** eingezogen. Das musste man ihm **nicht ideologisch** beibringen oder **zertifizieren**, weil er sich sowieso an den **Zyklen der Natur orientierte** und ganz **eigene Kriterien** schuf, um es den **Reben** im Weingarten **gemütlich** zu machen und ihnen alles zu **entlocken**, was sie **fähig sind**, zu **geben**. **Schonung der Umwelt**, **Einbringung** von **guten Käfern** gegen böse Käfer, **Begrünung** der **Rebzeilen** und ein **gnadenloses Ertragsmanagement** mit der Schere sind für ihn **selbstverständlich**. Durch die **rigorose grüne Ernte** fördert er übrigens die **Dickhäutigkeit** der **Beeren**, damit sie seine angestrebte **lange Hangzeit** ertragen. Denn zu **Fritz Rieders** scheinbar **wahnsinnigen Methoden** gehört das **nervenzerrrende Hinausschieben der Ernte** auf den Zeitpunkt kurz bevor die Beeren schlapp machen. Das gilt sowohl für den größten Teil des **regulären Programms** bis hin zu seinen **berühmten Trockenbeerenauslesen**, erst recht aber für seine **legendären Eisweine**, die in der **Kälte** des **Januars** oder **Februars** am Stock nicht weniger **zittern** als das **Team** um Fritz Rieder herum, wenn in **eisigen Winternächten** um die Aussichten auf eine sinnvolle Ausbeute gerungen wird. **Geerntet** wird **manuell** und **selektiv**. Das Lesegut wird **schonend** auf die Kelter **transportiert** und mit **Fingerspitzengefühl abgepresst** – vermeintlich unwesentliche Vorgänge, die tatsächlich ein **großer Schritt** hin zu **abgehobenen Qualitäten** sind.

Im **Keller** wird **nicht** mir **technischen Kapriolen** gezaubert, hier ist vor allem die **lange Reife** auf der **Feinhefe** der **Schlüssel zum Erfolg**: **Unter neun Monaten** braucht sich **kein Wein** zu mucksen. **Mazeration** findet **nie unter 24 Stunden** statt, **Zuckerzugabe** durch **Chaptalisation** oder **PH-Justierung** sind **Tabus** bei Fritz Rieder. Damit sich **mehr Glycerin** bildet und den **Alkohol einbindet**, wird während der **Vergärung** im **Stahltank** nur **mäßig gekühlt**. **Ausgebaut** wird ebenfalls im **Stahltank** und dann noch auf der **Flasche gelagert**.

Es gibt eine Sammlung **kleiner Eichenfässer** für bestimmte Gelegenheiten, aber den **wahnwitzigen Tanz** um den **Barrique-Einsatz** erspart sich **Fritz Rieder**, auch beim Chardonnay.

Seine **Weine** sollen die **Rebsorte** und ihre **Herkunft** wie das **Terroir** **authentisch** und ohne Firlefanzen **abbilden** und doch ganz individuell sein, **unverwechselbar**, **einzigartig**, manchmal **provozierend**, zumindest **herausfordernd**. Er will **elegante**, **strukturierte** und **gereifte Kracher** machen, **keine** den **temporären Megatrends** angepasste Vintages für den **Sturztrunk**. **Trendy** zählt bei ihm gar **nichts**, **unüblich** ist fast **alles**. Dass manche **Besucher** bei der **Verkostung** sich von **Kunstwerken umzingelt** sehen und nach etwas **Trinkbarem** fragen, kann ihn **nicht erschüttern**. Wer den **anspruchsfreien Sofortwein** sucht, ist bei ihm eben **falsch**. Dass seine **Weißweine** vor allem wegen ihrer **Komplexität** als **untypisch** für diesen Teil des **Weinviertels** gelten, **kümmert** ihn **wenig**: Das erspart ihm auch die **Überlegung**, ob dieser Umstand eigentlich **für oder gegen** die **Winzerkollegen** spricht, die **nicht so verrückt** sind, **solche** **Weine** zu machen. Er jedenfalls setzt **kompromisslos** auf **reife Qualität**, Masse kommt bei ihm ohnehin nicht ins Glas.

Viele **internationale Sommeliers** und **Küchenchefs** haben sich in seine **Weine** verknallt: **Heston Blumenthal** vom 3-Sterne „**Fat Duck**“, die **Obauers** im **Salzburger Land** oder **Dieter Müller** haben **raffinierte Menüs** zu **Weinrieders Weinen** kreiert. Für die **außergewöhnliche Hochwertigkeit** im Glas hagelt es regelmäßig **Sterne**, **Punkte**, **Trauben** und **Gläser** in **Weinführern** und **Weinmagazinen** sowie **Medaillen** und **Urkunden** aus aller Welt. **Winzer des Jahres** war **Fritz Rieder** im **Weinmagazin Falstaff** schon **1987**, da haben im Weinviertel andere in der dunkelsten Ecke ihres Kellers noch allerlei **Ingredienzen** in **Massenware** gerührt, um **Qualität** zu simulieren. Das **Wine Magazine** brachte den **Topstatus** von **Weinrieder** schließlich mit **"One of the Best Wineries in the World"** auf den Punkt.

Seit **2006** gibt **Fritz Rieder** **alljährlich** im **September** einen umfassenden **Einblick** in seine **extremen Taten** und **öffnet** freigiebig

seine „Wine Library“. Drei Tage geht die unter engagierte Einsatz seiner Frau Melanie und seiner Söhne Bernhard und Lukas organisierte, spektakuläre Party „Weinrieder extrem“ ab, bei der seine Weine in Strömen fließen - die absolute Härte für jeden Teilnehmer. Jedes Jahr tritt ein Gastwinzer auf, 2017 war es Mister „Perwolff“ Reinhold Krutzler, der Blaufränkisch-Köner aus dem Burgenland. Die Veranstaltung mit der Verkostung von rund 60 Weinen ist der Hit, den Fritz Rieder jedes Jahr mit internationaler Aufmerksamkeit landet. Sie hat in der Weinwelt längst Kultstatus, vor allem wegen der auch fortgeschrittene Weinfreaks beeindruckenden Vertikalverkostungen von Magnums und Eisweinen, mit denen die Lagerfähigkeit vieler Weinrieder-Weine belegt wird. So wurden bei „Weinrieder extrem 2016“ unter anderem Schatzkammer-Eisweine vertikal von 1986 bis 1979 oder Grüne Veltliner Reserven vertikal von 2015 bis 2006 verkostet. Angesichts Hunderter aus aller Welt anreisender Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber ist der vinophile Event zum wichtigen Wirtschaftsfaktor der gesamten Region geworden, die jede Art von Unterkunft, Verpflegung und Zerstreuung gerne bereit stellt. In diesem Jahr, 2018, wird „Weinrieder extrem“ auch „Riesling total“ sein, so dass man endlich einmal alle seine „geilen Rieslinge“ erleben kann.

Auch wer nicht zum Sensationsevent anreisen kann, hat jeden Samstag die Möglichkeit zwischen 14 und 18 Uhr zur Gutsverkostung zu erscheinen. Kommen Sie dabei aber nicht auf die Idee zurückzuverkosten: Wer zurückgeht, zerstört den Fortschritt, das gilt auch beim Weingenuss. Nehmen Sie sich gegebenenfalls lieber einige Flaschen der verkosteten Weine für eine eigene Neuverkostung mit.

Wir konnten neun Weine von Weinrieder verkosten.

### 2016 Grüner Veltliner Ried Schneiderberg trocken

Die Ried Schneiderberg liegt nördlich des Ortskerns von Weinrieders Heimatort Kleinhadersdorf und erstreckt sich mit rund

**22 Hektar** ab dem letzten Gehöft an der Kellergasse in **Süd-Nordrichtung**. Die leicht hügelig liegenden **Rebzeilen** sind im Wesentlichen nach **Südwesten** über **Süden** und in einigen Bereichen nach **Südosten** ausgerichtet. Nach Norden hin **schützt** der **Wald** vor kalten Winden zur Unzeit. Der Boden hier ist der klassische Boden des **tektonischen Gebiets Wiener Becken**, das heißt, er besteht aus **Löss** und **Lösslehm** mit etwas **Sand**, **Kies** und **Schotter**. Den **Winzer** erfreut das **Sedimentgestein**, das den Weinen durch einen gewissen **Karbonegehalt** robuste **Vollmundigkeit**, delikate **Aromen** und verlässliche **Lagerfähigkeit** geben kann, wenn man nur kann und will. In der Tat macht **Weinrieder** hier seine besten **langlebigen Weine**. Eigentlich ist es erstaunlich, dass **viele Winzer** im **Weinviertel** das **Potenzial** dieser Böden nicht **nutzen** und eher **schnellebige Weine** herstellen, die sie zum großen Teil als **Grundweine** an **Sektkompagnien** verkaufen.

**Fritz Rieder** hat es mit seinen **Reben** im **Schneiderberg** wie immer gemacht: Erst einmal genau **hinschauen**, **nachdenken**, eine scheinbar **verrückte Vorstellung** haben und dann **try and error** bis es **passt**. Herausgekommen ist ein **Grüner Veltliner** aus seinem **Trockenprogramm**, dem die **Eigenarten** der **Ried Schneiderberg** ordentlich **Stoff** verpasst haben. Im **Glas** schimmert der Wein in einem mittleren Gelbgrün. Er protzt mit höchst feinen Zitrusdüften und kleinen **Aromen** von gelben Birnen, mineralischen Anklängen und einem Hauch von dunklem Tabak. Wer auf gebietstypische schwere Pfefferschwaden wartet, wird angenehm enttäuscht: Hier ist die **pfeffrige Würze** zart und bringt eine unaufdringliche, aber charakteristische **Pikanterie** in die **Aromatik**. Am **Gaumen** breitet sich eine **dichte Stoffigkeit** aus. Zu der reifen, gelben **Fruchtigkeit** kommen Töne von Wald- und Wiesenkräutern hinzu, die unterlegt sind von einer schönen **Mineralität**. Wir haben keinen überdreht opulenten Wein vor uns, denn die **lebendige Säure** lockert die **Dichte** auf und leitet die **straffe Struktur** in einen saftigen **Abgang** über. Das ist ein zuverlässiger **Terroirwein**, der über die bekannten Veltliner-Noten hinaus seine **Herkunft** und seine **Reife schmeckbar** macht, genau das, was **Fritz Rieder erreichen** möchte. Man kann über

den Wein ohne weiteres sagen, dass er **jung getrunken** werden kann, weil er **von Anfang an ohnehin nicht jung** ist, jedenfalls bieten **Dichte** und **Stoffigkeit** ein enormes **Reifepotenzial**: Der Wein wird **ohne Anstrengungen** noch auf der **Rieder Extrem 2023** fließen. Natürlich passt dieser Wein zu den üblichen Verdächtigen, also weißer Spargel, schnelle Schnitzel und kostspielige Krustentierchen. Doch wenn der Wein schon aus unangepassten Ideen stammt, dann kann er auch etwas unangepasst enden, nämlich zu Hecht mit grüner Kräutersoße.

### **2016 Grüner Veltliner Alte Reben trocken**

Welch unterschiedliche Weine mögen die **über fünfzig Jahre alten Rebstöcke** schon geliefert haben, vor allem **bevor** sie **Fritz Rieder** in **Pflege** nahm. Sie haben ihm mit dem **Jahrgang 2016** jedenfalls einen der wohl **schönsten Expressionisten** aus dem Kreis der **Grünen Veltliner** spendiert. Der Wein **lagerte neun Monate** auf der **Hefe** und weitere **sechs Monate** auf der **Flasche**.

Der **2016 Grüner Veltliner Alte Reben** zeigt sich in einem grünlich bis silbrig glitzernden **Strohgelb** und sendet **Aromen** von reifen Mirabellen, hellem Wiesenhonig, einigen weißen Weinbergpfirsichen und einem Dash Zitrus aus, alles umrahmt von pfeffrig-würzigen Spitzen. Im **Mund** beeindruckt spontan die Komposition aus **Saftigkeit** und konzentrierter **Dichte**. Eher ungleiche Nuancen von Rhabarber und Mango, blondem Tabak und Paranüssen vermählen sich mit der feinen Würze, der **dezenten Säurestruktur** und einer **sanften, leicht rauchigen Kalkstein-Mineralität**. Das mündet in einen **vollmundigen, schmelzigen** und außergewöhnlich **langen Abgang**. Der Wein ist kein aggressives Extrakt-Monster aus dem Seniorenweingarten, sondern bietet **lebendig gelebte**, aber **tiefgründige Eleganz** und **Komplexität**. Holen Sie Ihre **Rotweingläser** raus für diesen mächtigen Wein und lassen sie ihn außerhalb des Kühlschranks in einer **Karaffe** zunächst **durchatmen**. Er gefällt hervorragend zu einem gebratenen Entenfilet oder einem französischen Weichkäse vom Typ Coulommiers, Vacherin Mont-d'Or oder Chaource.



### 2016 Chardonnay Ried Hohenleiten trocken

Die Ried Hohenleiten oder auch Hochenleiten liegt nördlich von Kleinhadersdorf und grenzt im Westen ungefähr an die Ried Schneiderberg an. In der relativ kleinen Lage Hohenleiten sind die Rebzeilen nach Südwesten und Westen ausgerichtet und reichen bis zum schützenden Waldrand.

Das sehr helle Goldgelb im Glas kündigt Energie auf allen Ebenen an. So grüßt der Wein dann auch gleich mit seinem intensiven Bukett aus einem gelb blühenden Garten, in dem zwei Zitrusbäumchen und je ein Aprikosen- und Pfirsichbaum mit reifen Früchten stehen. Interessanter Weise vermeinen wir im Hintergrund auch Vanilletöne wahrzunehmen und irrlichtern um eine klitzekleine Toastnote herum. Dabei vermag der Chardonnay in der Hohenleiten-Lage die Beeren bestimmt mit soviel Mineralität anzureichern, dass sich ein ungeholzter Stil geradezu aufdrängt. Im Geschmack offenbart sich die Mineralität mit einer herrlich angedeuteten Salzigkeit und einer zündenden Feuersteinnote, die eine kraftvolle, intensive, pikante, fast süßliche Fruchtigkeit antreibt und auf der Zunge zu einem komplexen Aromaspiel führt. Die durchaus aktive Säure belebt die dichte Molligkeit und schöne Cremigkeit im saftigen Finish. Der Wein bringt Schmelz und Druck zugleich, ein Wein, der ohne Schnörkel und ohne Versteckspiele seine Individualität aus dem Rebberg mitbringt und sich die auch nicht von übertriebener Kellertechnologie hat rauben lassen. Sie machen sich und dem Wein eine Freude, wenn er pochierten Heilbutt mit Zitrone oder ein Butternut-Kürbis-Risotto beiwohnen darf.

### 2013 Kugler Lagenreserve Alte Weissburgunder Selektion

Die Lagenreserven sind Fritz Rieders einzigartige Vorzeigeweine. Verwendet wird nur erstklassiges, streng selektioniertes Traubenmaterial aus seinen besten Einzellagen mit den ältesten Rebstöcken. Die Weine werden auch nur in herausragenden Jahrgängen aufgelegt. Solch ein außergewöhnlicher Jahrgang war 2013. Zwar setzten während der späten Blütezeit und zum

Reifebeginn im Juni heftige **Regenschläge** und die folgende **Hitzewelle**, die sich im August noch zuspitzte und zu starker Trockenheit führte, den Reben gerade im nördlichen Weinviertel vielerorts zu. Doch die **löss- und lehmurchsetzten Böden** in den Lagen von **Weinrieder** hatten genug **Wasser** vom Frühjahr **gespeichert**. Die im **September einsetzenden Niederschläge** und die **Nachtkühle** entwickelten die **Trauben** hervorragend. Den Rest besorgte wie immer **Fritz Rieder** mit der weit **hinausgeschobenen Ernte** von **gesunden und physiologisch ausgereiften Trauben**.

In der **Nase** melden sich einladend intensive **Aromen** von reifen gelben Birnen, Quitten, Ananas, Papayas und etwas Zitrus und Nuss, aber auch vegetabil-pflanzliche Töne. Wir **schmatzen** auf einer animierenden frischen Fruchtsüße und feinen Würze herum und genießen die enorme **Dichte** aus den wunderschönen **kühlen Nächten** des **Spätherbstes**. Die sortentypisch ohnehin **ruhige Säure** trifft eine **dezente Mineralik**, die einen samtigen **Abgang** eskortiert. Der Wein hat eine angenehm **cremige**, aber **kraftvolle**, wahnsinnig **extraktreiche Textur** mit schier unübertrefflicher **Finesse** und **Eleganz**. Ein traumhaft **dichter**, aber gleichzeitig fröhlich **beschwingter, sympathischer Weißburgunder**. Genießen Sie ihn als Solisten aus Ihren **größten Burgundergläsern** oder servieren Sie ihn ganz schlicht zu einer Poularde aus dem Rohr oder zu Jakobsmuscheln.

### 2015 Riesling Kugler halbtrocken

Jetzt wird es deutlich **fruchtsüß**, was dem **Riesling** stets **gut zu Geschmacke** steht. Mit einem brillierenden hellen, grünlich schimmernden Gelb funkelt der Wein im **Glas**. Reife Fruchtaromen von Äpfeln, Pfirsichen, Zitrusfrüchten, aber auch von tropischen Exoten und eine Löffelspitze würzigen Tannenhonigs quirlen in der **Nase** herum. Im **Mund** erleben wir ein ausdrucksvolles Spektrum von tropischen Früchten, von Äpfeln, Pfirsichen, roter Grapefruit, Kräutern und Nüssen. Die **Säure** ist trefflich **ausbalanciert** mit der sehr **saftigen Fruchtsüße** und der **vielschichtigen Mineralik**. Alles trifft sich im fein-fruchtsüßen, delikaten, nahezu endlosen **Nachhall**.

Große Kraft verbindet sich mit komplexer Dichte, mit geheimnisvoller Rassigkeit und faszinierender Eleganz. Servieren Sie zu diesem Wein eine Foie Gras von der Gans - natürlich moralisch korrekt von Sousa & Labourdett - oder einen deftigen, knusprigen Schweinebraten.

### 2015 Riesling Reserve halbtrocken

Auch die Reserve-Weine von Weinrieder stammen überwiegend von bis zu sechzig Jahre alten Rebstöcken. Die Trauben durften noch in der Oktobersonne schrumpeln und die kühlen Nächte genießen, bevor sie streng selektioniert geerntet wurden. Der Wein ist auf langem Hefelager und ohne technischen Schnickschnack ausgebaut. Fritz Rieder weiß, dass große Weine nur durch den Verzicht auf unnötige Maschinerie entstehen.

Dieser Riesling beeindruckt durch die florale Richtung des Buketts, das von tropischen Früchten wie superreifen Papayas ergänzt wird. Auch hier weht aus dem Glas ein Hauch von Baumblüten-Honig. Am Gaumen harmonisiert die Fruchtsüße von Mangos, Pfirsichen, reifen Marillen und einigen Limonen mit der frischen Säurestruktur und der sanften, leicht salzigen Mineralik. Alles stürzt in einen saftigen Abgang. Die Cremigkeit und das tänzelnde, tropische Fruchtspiel kennzeichnen diesen eleganten, brillanten Geschmacksstoff.

### 2015 Riesling Grande Reserve

Nun also eine süße Grande Reserve, die den Zusatz Weinland trägt. Der Wein leuchtet gelbgrün aus dem Glas. In der Nase brilliert präzise und intensiv die Fruchtigkeit von Passionsfrüchten, Mangos, Rambutan und Charente-Melonen nebst einigen kandierten Orangen. Dazu kommen Düfte von weißen Pfirsichen, Aprikosen und reifer, süßer Ananas und ein deutlich würzig-vegetabler Touch. Im Mund faszinieren bei allem Schmelz zuerst die klare, salzig-mineralische Note und die perfekt integrierte Säurestruktur, die der üppigen, aber differenzierten Fruchtsüße ein tolles Gerüst verschafft. Eine fantastisch saftige Kraft ohne Schwere. Ein Wein, der mit seiner reifen, extraktbetonten und komplexen Aromatik und Dynamik

fesselnd **animierend** wirkt. Erschrecken Sie mit diesem **Grand Cru** bitte nicht einfallslos eine Nachspeise. Der Wein ist ein **großer Wirker**, wenn Sie ihn stilistisch überraschend als Aperitif reichen; er ist ein **galanter Begleiter**, wenn Sie ihn ganz einfach mal einem Ingwer-Hähnchen aufdrängen.

### 2014 Eiswein Grüner Veltliner

Es ist nicht übertrieben, festzustellen, dass die **Eisweine** von **Fritz Rieder** inzwischen rund **um den Globus Legende** sind und nur noch einige **Eisweine** von der **Mosel** und vom **Rhein mithalten** können. Auch und gerade in amerikanischen Weingläsern wirken dagegen die **Eisweine** von der **Westcoast** oder aus **Kanada** wie **schlechte Kopien**, erst recht die **nachgefrosteten Imitate** aus **Neuseeland**. Wer geht auch schon **jedes Jahr** das **Risiko hoher Traubenverluste** ein und wer kraxelt auch schon **jedes Jahr** bei **minus 10 °Celsius** und darunter nächtens durch die Weingärten? **Fritz Rieder** natürlich. Von Anfang an hatte er sich in den **Kopf gesetzt**, in der **önologischen Königsdisziplin** zu **punkten**, was er **erstmalig** in der Nacht zum **7. Januar 1980** verwirklichte und dann im wahrsten Sinne des Wortes zuverlässig und mit **Höchstbewertungen** fortführte. Mittlerweile ist für ihn die **Herstellung** von **Eiswein** eine Art **Sucht** geworden, die **medizinisch unbedenklich** zu **höchster Performance** in seinem **Winzerdasein** führt und mit der er **Monumente** in **ungewohnten Dimensionen** schafft.

Laut **österreichischem Weingesetz** müssen im Gegensatz zu einigen anderen Ländern die **Trauben** bei der **Ernte**, die eine Außentemperatur von **mindestens minus 7°C** voraussetzt, **gefroren** sein. Dann muss es **schnell** gehen: In Eiseskälte werden die Beeren **manuell geerntet**, bevor die aufgehende Sonne die Trauben wieder **auftauen** kann und die ganze **Ernte gefährdet**. Das geht soweit, dass mit **dicken Handschuhen** gelesen wird, um die **geringste Erwärmung** der Trauben zu **verhindern**. Bei der Ernte wird übrigens anders als etwa bei einer Auslese oder Trockenbeerenauslese regelmäßig **auf edelfaule Trauben verzichtet**, für **Eiswein** werden **nur gesunde Trauben** verwendet. Das ist besonders beim **Veltliner** wichtig, weil

seine **Inhaltsstoffe** im Gegensatz zur Riesling-Traube **keine Botrytis** **vertragen**. Andererseits **eignet** sich **Grüner Veltliner** für **Eiswein** besonders gut, da er aufgrund der **dicken Beerenhaut** sehr **lange hängen** kann und dabei **einiges wegsteckt**. Auf der Kelter bleibt das in den Beeren **gefrorene Wasser** größtenteils **als Eis zurück**, während der **konzentrierte Most** abfließt, weil er aufgrund des **hohen Zuckergehalts** einen **niedrigeren Gefrierpunkt** hat **als Wasser**.

Der **2014 Eiswein Grüner Veltliner** lässt aus dem Glas **konzentrierte Aromen** von Steinobst, Marillen und getrockneten Feigen aufsteigen, dazu satte Honigdüfte und ein Hauch von süßlichen Blüten. Über allem liegt eine **feine Würze**, aber nicht aus der Weihnachtsbäckerei, sondern mit dem rebsortentypischen **pfeffrig-pikanten Tupper**, der bemerkenswerterweise im süßen Gesamteindruck nicht ersäuft. Im **Geschmack** imponieren eine unfassbare Brillanz in der Fruchtsüße und eine dichte Struktur, die weiten Raum für den Ausdruck der Komplexität dieses Weins lässt. Das **Frucht-Säurespiel** ist bekanntlich das eigentliche **Geheimnis perfekter Eisweine** und das ist hier schon vom **Terroir** des nördlichen Weinviertels in die **richtige Richtung gelenkt** worden: Die **dichte Süße** bekommt mit jedem Schluck eine sagenhaft **austarierte Portion** der **präsenten Säure** und erreicht am **Gaumen** immer neue **geschmackliche Höhepunkte**. Das ist ein wahrhaft **himmlischer Nektar**, der den **Mund** nur ungerne **verlässt**, dafür aber für einen **Abgang** sorgt, der **Stunden später** noch **enthusiastische Erinnerungen** auslöst. Selbst wenn wir hierzulande dazu neigen, jeden Wein als Solisten zu verstehen, ist die **wahre Herausforderung**, die **Speisen** zu finden, die der **Wein** nicht nur überlebt, sondern **veredelt**. Und das ist bei allen verrückten Umwegen tatsächlich immer noch der weiche, zimmertemperierte Blauschimmelkäse: Die zarten Säuren und Salze des Käses werden durch die Süße vollendet ausbalanciert, ein dichtes Aromenspiel aus Käse und Frucht entsteht.

**2012 Eiswein Riesling Ried Schneiderberg**

Dieser Wein ist sozusagen das **Flaggschiff** vom **Fritz Rieder**. Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen leuchtet er das **Glas** aus. Feine, konzentrierte **Aromen** von Mangos, Passionsfrüchten, kandierten Äpfeln und Zitrusfrüchten plus kleine florale und mineralische Noten verführen die Nase. Die **Zunge** wird von einer **saftigen, seidigen Textur** wohligh umhüllt, eine enorm **voluminöse, exotische Fülle** kleidet den Mund lüstern aus. Das ganze **Riesling-Programm** läuft ab: Aprikosen, Pfirsiche, Mangos, Ananas, alles reif und fruchtig süß und sogar etwas karamellig. Die in einen stabilen Rahmen **gut integrierte Säure** bringt die **raffinierte Eleganz** auf den **Gipfel**. Im **Finish** tauchen feine Honignoten nebst einer ordentlichen Mineralität auf und lassen uns noch endlos lange auf dem Wein herumschmatzen. Ein **magischer Wein für die Ewigkeit**, die gerne **schon heute beginnen** kann. Dieser Wein ist das Dessert selbst, ersparen Sie ihm eine zwanghafte Unterbringung in den Käse- oder Süßspeisengang.

Im **Hörerlebnis** stellt **Fritz Rieder** sich **selbst**, sein **Weingut** und seine **Weine** vor.

➞ mehr Infos über

**Weinrieder**

<http://weinrieder.at/>

➞ mehr Infos über den

**Weinbau im Weinviertel**

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/niederoesterreich/weinviertel/>

**E-Mail:** [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)  
[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)