

Der Winzerhof Landauer-Gisperm: Bio und Vegan - hochwertige Qualitätsweine aus der Thermenregion

11. September 2018

Am nördlichen Ortsausgang von **Tattendorf**, unweit von Weingärten, Feldern und Wald liegt der **Winzerhof Landauer-Gisperm**. Wir sind hier in **Niederösterreich**, im **Weinanbaugebiet Thermenregion**. Es erstreckt sich mit knapp **2.200 Hektar** und über **1.200 Weinbaubetrieben** vom **Wiener Stadtrand** nach **Süden** bis **Neunkirchen**. Nach **Osten** wird es vom **Burgenland** und im **Nordwesten** vom **Carnuntum** begrenzt. Der **Name Thermenregion** verweist auf die historischen **heißen Quellen** des heutigen **Kurortes Baden**, der wenige Kilometer nordwestlich von Tattendorf liegt. Schon im **12. Jahrhundert** haben hier **Zisterziensermönche** **Rebstöcke** in die kalkreichen **Böden** gesetzt und Weine nach dem **burgundischem Vorbild Clos de Vougeot** ihres Mutterklosters Cîteaux gemacht. Sie sahen in der **Landschaft**, den **Böden** und der Ausrichtung der **Weingärten** die **gleichen Strukturen** wie an der **Côte d'Or**. **Tattendorf** wird als eines der **Rotweinzentren** der **Thermenregion** bezeichnet, jedenfalls werden hier und weiter nach **Süden** hin **überwiegend rote Sorten** angebaut, während man im **Norden** der Thermenregion mehr **Weißwein** macht.

Den **Winzerhof Landauer-Gisperm** haben **Johanna und Franz Landauer-Gisperm** gegründet, inzwischen fungiert als **Kellermeister** die nächste Generation mit **Sohn Stefan Landauer**. Das **leidenschaftliche**

Engagement der **Familie** in ihrem **Winzerberuf** drückt sich in den vielen **kleinen** und **großen Details** rund um das Weinmachen und um den Winzerhof aus.

Familie Landauer-Gisperm war schon immer dem **Wert der Natur** besonders **zugewandt**, so dass es nur konsequent war, die **gesamte Produktion** nach und nach auf **organisch-biologische Methoden** umzustellen. **2011** wurde für alle Weine die **Zertifizierung** als **Bioweine** erreicht. Das bedeutet **Verzicht** auf die Anwendung **leicht löslicher Mineraldünger** und **Herbizide**, **Förderung** der **Gesundheit** und **Fruchtbarkeit** des **schonend zu bearbeitenden Bodens**, insbesondere durch ein auf die **Boden- und Pflanzenbedürfnisse** abgestimmtes **Begrünungsmanagement**, sowie Bewirtschaftung des Weingartens unter **Berücksichtigung** von **natürlichen Stoffkreisläufen**. Wichtig ist des Weiteren die **Gentechnikfreiheit** aller im Betrieb verwendeten Mittel. Seit **2014** ist der Betrieb auch als **vegan zertifiziert**, so dass die Weine nur noch vegan auf die Flasche gelangen. Dafür dürfen im **Keller** **keine tierischen Hilfs- und Verschönerungsmittel** verwendet werden - geklärt wird also **nicht** mit **Gelatine** oder **Eiweiß**, sondern mit der **Mineralerde Bentonit**.

Wie viele Winzer in Österreich ist **Familie Landauer-Gisperm** offen für **neue Technik**, hielt aber noch **nie** viel von **High-Tech-Manipulationen**. Viel mehr zog man als **Innovation** auch **vergessene Methoden** in Erwägung und baute fortan einige **Cuvées** aus bodenständigen **Rot- oder Weißweinsorten** in riesigen **Ton-Amphoren** aus, ganz im **Stil der Antike** und der Tradition einiger Mittelmeerregionen. Stets wird auf **Weine hoher Qualität** hingearbeitet, im **Weingut** wie im **Keller**. Die **Weine** sind

in drei Produktlinien eingeteilt: **Klassik, Selektion** und seit 2004 „**Best of**“. Seit dem **Jahrgang 2013** ist die **jugendliche Linie „Black Betty“** mit **Weiß, Rot** und seit 2017 auch **Rosé** hinzugekommen, benannt nach dem **1977er Hit** der **Hard Rock Gruppe Ram Jam**. Der **Winzerhof** ist **Mitglied** der 2003 gegründeten Gruppe "**Die Burgundermacher**", eine Gemeinschaft aus **acht Winzern** aus dem **Steinfeld** mit den Orten **Tattendorf, Teesdorf, Oberwaltersdorf**. Sie alle vereint die **Begeisterung** und die **Faszination** für die **Burgundersorten Pinot Noir** und **St. Laurent**.

Familie Landauer-Gisperg bewirtschaftet über **27 Hektar Rebfläche**. Die **traditionelle Sortenvielfalt** in der **Thermenregion** zeigt sich auch im **Rebsortenspiegel** des Weinguts: Angebaut werden die **roten Sorten Zweigelt, Pinot Noir, St. Laurent, Blauer Portugieser, Cabernet Sauvignon** und **Merlot** sowie die **weißen Sorten Welschriesling, Grüner Veltliner, Neuburger, Weißburgunder, Grauburgunder, Rotgipfler, Gelber Muskateller** und **Traminer**. Die **Rieden** liegen im **Steinfeld** und um **Tattendorf** herum. Der **Kalkschotter-Schwemmlandboden** im **Steinfeld** mit einer bis zu **50 cm dicken Schicht Mutterboden** ist gut **wasserdurchlässig** und trocknet schnell ab, die **Schotterschicht** wirkt wie eine **Drainage**. Das **pannonische Klima** ist durch **heiße Sommer** gekennzeichnet - **1.800 Sonnenstunden** erwärmen die Böden beträchtlich. Die **trockene Witterung** im **Herbst** sorgt für eine ungestörte Ernte. In solcher Umgebung fühlen sich die **roten Burgundersorten** besonders wohl.

In den **Weingärten** werden konsequent **biologische Anbaumethoden** durchgesetzt. Auf **Pestizide, Herbizide** und **systemische**

Pflanzenschutzmittel wird **verzichtet** **zugunsten** von **Pflanzenstärkungsmitteln** wie **Tees** und **Pflanzenauszügen** aus **Brennnessel** und **Fenchel**. Man **beachtet** die **Mondphasen** und reduziert die **Erträge** teils drastisch, um die **Qualität** des Leseguts zu **steigern** - beim **Pinot Noir** auf bis zu **35 hl pro Hektar**. Bei der **Ernte** wird in **bis zu drei Durchgängen** **manuell** **streng selektiert**. In der Regel werden die **weißen Rebsorten** im **Edelstahl** ausgebaut, das **rote Klassik-Sortiment** teils im **Stahl**, teils im **großen Holz**, die **Selektions-** und **Best-of-Weine** im **Barrique**. **250 bis 300 Eichen-Barriques** aus **Frankreich**, den **USA** und **Bulgarien** sollen im **Fasslager** liegen. Einige **Rot-** und **Weißwein-Cuvées** werden in der **Amphore** vinifiziert. Im **Keller** werden die **Methoden** des **biologischen Weinbaus** ebenfalls strikt eingehalten.

Die Arbeit von **Familie Landauer-Gisperm** wird seit Jahren mit **Wein-Prämierungen** aller Art **honoriert**, von denen hier nur wenige genannt werden können: mehrfacher **Salon Österreich-Sieger**, züglicher **Landessieger**, 3facher **Falstaffsortensieger**, 2facher **Best of Bio Gewinner**, **bester St. Laurent Österreichs** bei den **Vinaria Premiumweinen 2011**, zwei **Falstaff-Sterne 2014**.

Neben dem Weinanbau gibt es auf dem **Winzerhof** noch **Obstbau** in großem Umfang: Auf mehr als **10 Hektar** werden **Holunder** und **Ribisel** (Johannisbeeren) aus **biologisch kontrolliertem Anbau per Hand geerntet** und zum größten Teil zu **biologisch-veganen Säften** sowie zu **Obstweinen**, **Likören** und **Destillaten** verarbeitet. Den **Holunderstöcken** gefallen der **Boden** und das **Klima** hier besonders gut, so dass er bei **Vollreife** eine **extreme Farbdichte** produziert und einen

rabenschwarzen Most liefert, dem zulässigerweise mit **Zitronensäure** das geschmacklich notwendige **Säuregerüst** verschafft wird.

In den **ungeraden Monaten** von **Freitag** bis **Sonntag** öffnet auf dem **Winzerhof** ein **Heuriger**, der in den **Sommermonaten** in die **Weinberge** zur **"Wei'hat-Hütt'n"** (Weingartenhütte) **verlagert** wird. Den **Weg** dahin zeigt ab Ortszentrum die **„Winzi-Figur“**. Der **Heurige** ist für die **Winzerfamilie** und die **Gäste** eine **innige Verbindung** von **traditioneller** und **moderner Schmankerlküche** und sich stets wandelnder **Weinkultur**.

Wir konnten **sechs Weine** des **Winzerhofs Landauer-Gisperg** **verkosten**.

Gemischter Satz 2017

Der **Knüller** am **gemischten Satz** ist bekanntlich nicht nur die **Gemeinsamkeit im Weinberg**, sondern die **gemeinsame Vinifizierung**. Im Gegensatz zur **Cuvée**, bei der die **Rebsorten-Weine** im **Keller gemixt** werden, wird beim **gemischten Satz** **alles**, was dafür im **Weinberg** wächst, in **trauter Verbundenheit gekeltert**, was eine **Komplexität** der **Weine** nahezu **garantiert**. Diese **Art des Weinanbaus** war **bis zum 19. Jahrhundert** überall in **Europa** gebräuchlich, am längsten hat er sich in der **Wiener Umgebung** und als **„Mischsatz“** in der **Steiermark gehalten**. Die **rebsortenreinen Weingärten** kamen erst im **19. und 20. Jahrhundert** auf. Der **Grund** für die **Bestockungsart** im **gemischten Satz** war eine **schlichte Risikoverteilung**. **Krankheiten**, **Schädlinge** und **Wetterbedingungen** waren kaum beherrschbar. Oftmals beeinträchtigten sie nur bestimmte **Rebsorten**, andere wiederum blieben unversehrt. Bei der **Diversifizierung im Weinberg** konnte man

daher immer noch auf einen gewissen **Ertrag** hoffen. Das **Ende** des traditionellen und historischen **gemischten Satzes** kam in **Deutschland** spätestens mit dem **Reblausgesetz** von **1929**, das die meisten der über **600 Uralt-Rebsorten** verbot. Durch **EU-Verordnung** von **2009** wurde die **Bezeichnung gemischter Satz** geschützt und ist nun **Weinen aus Österreich** vorbehalten.

Im **Gemischten Satz 2017** von **Landauer-Gisperg** steckt der Most von den Rebsorten **Grüner Veltliner**, **Neuburger** und **Traminer**. Die **Komposition dieser Sorten** ist ziemlich **ausgleichend**. Als **Bukettsorte** ist die **Traminer** **zuckerreich** und **würzig**. Zusammen mit dem bei **Vollreife** **kraftvollen Neuburger** **dämpfen** sie die **grüne Frucht** und **pikante Säure** des **Grünen Veltliners** und dienen als **Zartmacher**, um dem **Gemischten Satz** eine **weiche** und **milde Richtung** zu verschaffen.

Im **Glas** funkelt der Wein in einem hellen Strohgelb. Bereits das **Bukett** verheißt Frucht und Würze mit süßlichen Aromen von gelben und grünen Äpfeln, Mirabellen, Orangen, Quitten und etwas Zimt plus einem Touch Rosen. Der **erste Schluck** vermittelt spontane **Saftigkeit**, der zweite die **Komplexität**, die wir vom gemischten Satz erwarten möchten. Am **Gaumen** beeindruckt erwartungsgemäß eine **saftige Fruchtigkeit**. Er überrascht darüber hinaus aber mit einer **vibrierenden Schlankheit** und einer **herrlichen Balance**, die dem gemischten Satz eine durchaus nicht selbstverständliche **Eleganz** vermittelt. Die **Säure** ist **lebendig** und gut mit der **leicht süßlichen, üppigen Frucht** und einer **dezenten Mineralität** **verwoben**. Servieren Sie den **Gemischten Satz 2017** zu sommerlichen grünen Blattsalaten, zu einem Geflügelsalat oder zu einem gebratenen Hähnchen mit Fenchelgemüse.

Rotgipfler 2017

Die **weiße Rebsorte** ist eine **natürliche Kreuzung** zwischen **Traminer** und der ebenfalls weißen Sorte **Roter Veltliner**. Sie wird **neben** dem **Zierfandler** als **autochtone Rebsorte** der **Thermenregion** angesehen, wo sie **hauptsächlich** um **Gumpoldskirchen** herum verbreitet ist. Ihren **Namen** hat sie von den **rotgefärbten Spitzen** der **Triebe**. Es ist eine im **Weingarten sensible Rebsorte**, die in **sonnenbeschienenen, kalkreichen Hanglagen** jedoch **reichlich** liefert.

In der **Nase** treffen intensive Aromen von Äpfeln ein, aber nicht die grüne Richtung wie beim Riesling, Gutedel oder manchem Sauvignon Blanc, sondern hier erschnüffeln wir rotbäckige reife Herbstäpfel. Dazu kommt ein Exotikeindruck von Mango, Charente-Melone und Ananas. Wir **schmatzen** auf einem **süffigen Extraktwunder** herum. Der **halbtrockene Ausbau** zaubert zusammen mit der **feinen Säure** eine **fruchtige, leicht süßliche Saftigkeit** von Aprikosen, Birnen, Pfirsichen und Nüssen herbei, die dem Wein einige **Lagerfähigkeit** gibt. Die **angenehme Mineralik** trägt einen langen, fruchtsüßen **Abgang** mit **Frischeeffekt**. Bei diesem Wein hatte jemand schon im **Weingarten** das richtige Händchen für eine **deutliche Ertragsreduzierung**, die **Extrakt** und **Aromatik gesteigert** und die **Säure eingependelt** hat. Der **Rotgipfler 2017** ist ein **rassig eleganter Fruchtklassiker** mit **vollem Körper** zum **endlosen Naschen**. Wer österreichisch aufpassen möchte, stellt diesen Wein zu Fleischlaberl hin oder zu einem Apfelstrudel. Zu den üblichen Verdächtigen gehört aber auch die asiatische Küche.

Pinot Noir Klassik 2017

In der klassischen Linie ist der Pinot Noir rund **sechs Monate** im **zwei- oder dreifach vorbelegten Barrique** ausgebaut. Die Sorte ist im **burgunderfreundlichen Steinberg** mit seinem **Wärmespeicher** bei genügender **Wasserversorgung** in der Lage, eine **außerordentliche Qualität** zu bieten. Da die **Pinot Noir Rebe** sich nicht nur im **Weingarten**, sondern auch im **Keller** als **Sensibelchen** aufführt, kommt die **Erfahrung der Familie Landauer-Gisperm** gerade richtig, damit der **Pinot** bei richtiger **Vinifizierung** zur **Hochform** aufläuft.

Im **Glas** haben wir einen transparenten, kirschroten Wein. Er **lockt** mit animierenden roten Früchten, darunter dunkle Süßkirschen, rote Johannisbeeren und Himbeeren. Im **Mund** treten rote Waldbeeren, frische Weichseln, ein winziger Touch Zitrus und etwas Kräuterwürze auf. Auch im sanften **Finish** kommen die Kirschklänge noch einmal **finessenreich** zur Geltung. Das ist ein Pinot mit sehr gelungener, **feiner, fruchtiger Textur**, die trotz des Aufenthalts im Holz **kühl** geblieben ist und eine **ausgewogene Struktur** und einen **subtilen Körper** vorzeigt. Genießen Sie ihn zu einem Fasan aus dem Rohr oder zu einem geschmorten Schulterschmerz.

St. Laurent Klassik 2017

Die in Österreich einst vom **Stift Klosterneuburg** aus **verbreitete Rebsorte** ist ein **natürlicher Burgundersämling**. Der **Name** kommt von dem Tag, an dem sich die **Beeren** gewöhnlich zu **färben** beginnen und **essbar** sind, dem **Lorenzitag 10. August**. Ähnlich wie der Pinot Noir ist die **St. Laurent** im **Weingarten launisch** und **unzuverlässig**, sie braucht eine **gute Lage** mit tiefgründigen **Böden** und ein nettes **Klima**. Mit dem schottrigen, kalkreichen **Schwemmlandboden** bei **Tattendorf** ist sie

ausweislich des Flascheninhalts bestens **zufrieden**. Die Trauben wurden auf dem Höhepunkt der physiologischen **Reife handselektiert gelesen**, die **Gärung** erfolgte im **Edelstahl**, der Wein **reifte** für **sechs bis acht Monate** in großen **700 l bis 1.000 l Holzfässern**.

In die **Nase** drängt sich eine breite Aromatik von roten, aber auch blauen Beeren, also rote Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und einige Heidelbeeren. Der Wein kommt zwar **trocken**, aber **vollfruchtig** und erstaunlich **weich** am **Gaumen** an mit schöner Waldbodencharakteristik, einer kleinen, aber feinen Würze und einer dezenten, gleichwohl betörenden Kirscharomatik. Die **Tannine** breiten sich **weich** und voller **Spannkraft** im Mund aus. Sie eskortieren die **leicht herbe Fruchtigkeit** und die **lebendige**, aber **samtig ausbalancierte Säure** in einen langen **Abgang**. Genießen Sie mit dieser **dichten Eleganz** geröstete Kalbsleber oder - etwas mutiger - sautierte Steinpilze an Perlhuhn.

Best of 2015 Pinot Noir

Jetzt also ein **Pinot** aus dem **Spitzensortiment** des **Winzerhofs**. Er ist wie alle Weine der **Best of-Linie** im **Barrique** ausgebaut, davon **ein Drittel** im **neuen Holz**. Der Wein **reifte** zwischen **einem und eineinhalb Jahren**.

Im **Glas** zeigt er sich in einem satten Rubinrot mit violetten, manchmal auch granatroten Reflexen. Die Nase wird mit zunehmender Belüftung immer fruchtiger: Feinste Herzkirschen, Walderdbeeren, einige Waldheidelbeeren und Preiselbeeren, Brombeeren, ein kleiner Touch von Orangen und Kräutern und schließlich vegetabile Noten in Richtung

von Iris-Blumen. Dazwischen schwebt ein distinguiertes Hauch von Vanille. Im **Mund** geht die fruchtige Gefälligkeit weiter mit einem sanften **Körper** voll vornehmer **Würze** und kleinen Tönen von heller Schokolade. Die zarte **Mineralität** und die angenehm strukturierte **Säure** sorgen für den gewünschten vollen **Abgang** mit kräftiger Spätburgunder-Frucht. Sein **sanfter Kern** mit einem angemessenen, integrierten **Tanningerüst**, mit zarter **Mineralität** und der **harmonisierenden Säure** machen ihn zu einem **filigranen und doch reichhaltigen Wein**, der präzise und zuverlässig zum **lang anhaltenden Pinot-Geschmack** führt. Er beeindruckt als Solist für ein genussvolles Rotweinerlebnis, ist aber auch ein sehr **vielseitiger Speise-Begleiter**. So kann er sich zu einem deftig geschmorten Ochsenschwanz sehen lassen, ebenso gut auch zu einer Entenbrust in Orangensauce oder einer Wildgeflügelpastete.

Best of 2015 St. Laurent

Das **Beste** der Rebsorte **St. Laurent** im **Jahrgang 2015** - das bringt die Erwartungen auf den Punkt. Bei der **Ernte** der Trauben für diesen Wein wurde in **mehreren Durchgängen** gnadenlos **selektiert**, zum anderen wurde mit den **Barrique-Ergebnissen** nach **12 bis 18 Monaten Reife** noch einmal anspruchsvoll **komponiert**. Schließlich sollte ein **Premiumwein** in die Flasche, der belegt, dass der **St. Laurent** als **langlebigster österreichischer Rotwein 15 Jahre und älter** werden kann.

Das **Glas** leuchtet in einem tiefdunklen Rubinrot. Der Wein präsentiert ein einladendes **Bukett** mit roten und einigen schwarzen Johannisbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen. Ein

Hauch von Herbstwald kommt von den **Kräuternoten**, den leichten **Holztönen** und **floralen Düften**. Im **Mund** imponiert spontan die üppige **Fruchtigkeit** von Beeren über Kirschen bis zu reifen Zwetschgen. Auch den **Geschmack** durchzieht eine romantische Herbststimmung, wir entdecken Spuren von Maronen und Wacholder. Die **weichen Tannine**, die **gemütlichen Röstaromen** und die **milde Säure** bilden sich in einem **dichten** und **konzentrierten Wein** ab. Er animiert mit einer **einschmeichelnden Extraktsüße** und ist **meisterhaft ausbalanciert**. Noch im **Abgang** grüßen rote und schwarze Beerenfrüchte mit **dezent holzgestützter Würze**. Erfreuen Sie sich und diesen Wein mit einem Wildscheinbraten, mit Lamm-Medaillons, einem Rehragout oder ganz deutsch-regional mit gebratener Leber nach Berliner Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree. Ach ja, verkosten Sie den **Best of 2015 St. Laurent** auch als Solisten und **dekantieren** Sie ihn eine Stunde zuvor.

➞ mehr **Infos** über den **Winzerhof Landauer-Gisperm**

<http://www.winzerhof.eu/>

➞ mehr **Infos** über das **Anbaugebiet Thermenregion**

<https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/niederoesterreich/thermenregion/>

➡ mehr Infos

über Wein aus Österreich

<http://www.oesterreichwein.at>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de