

## **Das Weingut Hofbauer-Schmidt im Weinviertel: mit Leidenschaft und guter Laune das Beste in die Flasche bringen**

21. Oktober 2019

**Hohenwarth** ist eine kleine, beschauliche Weinbaugemeinde in **Niederösterreich**, gut 50 Kilometer **nordwestlich** von **Wien** und knapp 30 Kilometer **nordöstlich** von **Krems** an der Donau. Die **tschechische Grenze** liegt im **Norden** rund 40 Kilometer entfernt. Der **Ortsname** kommt von der **romanischen Wehrkirche** im Ort, der „**Hohen Warte**“. **Geografisch** liegt der Ort nördlich der **Ausläufer** der **Geländestufe** des **Wagram** und östlich des **Manhartsbergs**, **weinbaumäßig** ist er vom **südwestlichen Zipfel** des **Weinviertels** erfasst, das sich dort den **Anbaugebieten Kamptal** und **Wagram** nähert. Auch wenn die **Verortung** von **Hohenwarth** in **Niederösterreich** derart **vielfältig** beschrieben werden kann, so wird es ganz **einfach**, wenn man erst mal **dort** ist: Denn **Hohenwarth** ist einer der **Orte** in **Niederösterreich**, in dem praktischer Weise **alle Straßen Hohenwarth heißen** - bis auf die **Hauptstraße**, die folgerichtig **Hauptstraße** heißt. In der **Hauptstraße Nr. 54**, gleich an der **Haltestelle** vom **Bus 807**, befindet sich das **Weingut Hofbauer-Schmidt**.

Hier haben in den **letzten dreißig Jahren** **Leopold** und **Petra Hofbauer-Schmidt** mit **solidem Handwerk** einen **Weinbaubetrieb** **aufgebaut**, dessen **Ansehen** sich weit **über das Weinviertel** hinaus

verbreitet hat. Die Rebfläche, die vor gut zehn Jahren noch etwa 14 Hektar umfasst hat, haben sie auf nunmehr 25 Hektar erweitert und sich über all die Jahre dem Qualitätsweinbau mit einer nachhaltigen und naturnahen Bewirtschaftung zugewandt. Auch für den Generationswechsel haben sie gesorgt: Schon früh schnüffelte und schmeckte Sohn Johannes im Fasskeller herum und überzeugte die Eltern spätestens durch die Wahl einer Weinbauausbildung an der Weinbauschule Klosterneuburg mit späterem Wirtschaftsstudium, dass er im Keller den treffenden, wenn nicht übertreffenden Geschmack hat. Seit 2016 fungiert der Dreißigjährige im Betrieb in nunmehr achter Generation zusammen mit Vater Leopold als Kellermeister.

Das Weingut Hofbauer-Schmidt tritt nicht nur formal als Familienbetrieb auf, sondern lebt ihn so vor, wie man es sich idealerweise vorstellt: Die Leidenschaft zum Weinmachen hält zusammen, was zusammengehört. Ob Petra, Leopold oder Johannes, alle begeistern sich mit Freude, gemeinsamem Engagement und hohen Ansprüchen für ihr Ziel, hochwertige Weine zu machen, die einzigartig sind. Bei ihrer Arbeit verbinden sich Traditionen mit Innovationen und fast immer mit guter Laune - es dürfte nicht viele Weingüter geben, in denen so oft gelacht und mit soviel Humor gearbeitet wird wie bei Familie Hofbauer-Schmidt. Als Team begleiten und betreuen sie gemeinsam die Entstehung des Weins vom Weingarten bis zur Flaschenreife. Dabei sollen die Weine die Rebsorte klar abbilden und ihre lokale und terroirgeprägte Herkunft und die Eigenarten der Natur in ihrem Jahrgang schmecken lassen. Mit den Erfolgen lässt sich auch manches emotionale Ringen um Erfahrungen, Identitäten, Werte und Wertigkeiten schnell vergessen. Wichtig ist und bleibt die Familienphilosophie „Nimm das

**Beste aus unserer Heimat und trage es mit Begeisterung hinaus in die Welt". Die Folgen von Johannes Mitwirkung im Weingut blieben nicht aus: So holte er den Titel „VINEUS Newcomer Winzer des Jahres" und bei der Schlossquadrat-Trophy die Auszeichnung „Winzertalent des Jahres" nach Hause und kann sich damit zu den erfolgreichsten Jungwinzern und Newcomern Österreichs zählen. Im selben Jahr wurde die Familie für ihre besonderen Leistungen und ihren unermüdlichen Einsatz rund um den heimischen Wein als „wein.pur.PIONIER" geadelt. Schon 2011 hatte das Regionale Weinkomitee Weinviertel das Weingut als Weinviertel Leitbetrieb zertifiziert und 2017 errang Familie Hofbauer mit der Rebsorte Sauvignon Blanc die Bundesmeisterschaft des österreichischen Weins. Da darf man schon mal applaudieren.**

**Zu den 25 Hektar Weingartenflächen gehören die Einzellagen Hochstrass, Kronberg, Kellerberg und Mühlweg südlich von Hohenwarth sowie die Riede Köhlberg in der Marktgemeinde Ziersdorf auf halbem Weg nach Hollabrunn. Sie sind alle noch nicht als absolut legendäre Lagen des Weinviertels gehypt, gleichwohl oder gerade deshalb zeigen ihre Riedenweine besonders exquisite sensorische Charakterzüge vor. Hier im Südwesten des Weinviertels sind die Böden von starkem Kalkeinfluss geprägt, sei es als klassischer Kalksandstein, Kalkkonglomerat oder Kalkmergel, meist in Verbindung mit schottrigem Löss oder Lehm. Zurückzuführen sind diese Strukturen auf die Brandungszonen der Urdonau, die sich hier einst mit Nebenarmen durchschlängelte. Was die Weine durch die Kalkformationen an Mineralität von unten bekommen, wird durch das Mikroklima in der Meereshöhe von 200 bis 400 Metern ergänzt durch die markanten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die Fruchtigkeit und Würze in den Weinen initiieren.**

Das Weinsortiment des Weinguts Hofbauer-Schmidt ist in vier Kategorien unterteilt: Leicht & Fruchtig, Klassik, Lagenweine sowie Alte Reben & Lagenreserven. Die Leitsorten im Weingut Hofbauer-Schmidt sind Grüner Veltliner und die Sortenrarität Roter Veltliner, die in Hohenwarth das bedeutendste Kompetenzzentrum außerhalb des Wagrams gefunden hat. Daneben baut Familie Hofbauer-Schmidt noch Riesling, Grünen Sylvaner, Rivaner, Weißburgunder und Sauvignon Blanc an nebst einigen roten Sorten wie Zweigelt. Zum Sauvignon Blanc hat Johannes Hofbauer-Schmidt ein ganz persönliches Verhältnis, hatte er doch ein Praktikum im berühmten Marlborough auf Neuseelands Südinsel absolviert, dem Zentrum des fruchtigen, sehr exotischen und tropisch duftenden Sauvignon Blanc.

Im Weingarten wie im Keller geht es nicht schematisch, sondern mit Sensibilität zur Sache: Jede Rebsorte bekommt eine individuelle Behandlung und hat eine auf sie persönlich ausgerichtete Pflegestufe. Alle Rebstöcke profitieren zwar von den Grundsätzen des integrierten Weinbaus mit Begrünung der Rebzeilen, gute Käfer gegen schlechte Käfer und das Ruhenlassen der Böden von Ende Oktober bis Anfang Mai. Auch der Grünschnitt und erst recht die Ernte wird jeder Sorte angepasst, neigt doch gerade der Grüne Veltliner dazu, im Kalkboden die Säurewerte frühzeitig zu vernachlässigen. Im Keller bzw. im neu erbauten Presshaus steht modernstes Gerät und werden neueste Technologien ausprobiert, alles aber nur zur Unterstützung weniger zur Steuerung, denn der Wein soll sich seinen Charakter selbst erarbeiten. Es wird soviel wie nötig, aber so wenig wie möglich eingegriffen. Inzwischen kann der Betrieb auch das Siegel „Nachhaltig Austria“ vorweisen.

An schönen **Sommerabenden** lädt **Familie Hofbauer-Schmidt** zu **geselligen Festlichkeiten** mit **Wein, Musik** und **regionalen Leckerbissen**. Sie können gerne dabei sein, denn es lässt sich **gut feiern** mit einer **glücklichen** und **zufriedenen Winzerfamilie**, der es **gelingen** ist, die **Traditionen** des **Weinviertels** mit ihren **Erfahrungen** und der **Freude an neuen Ideen** zusammenzuführen zu **hochwertigen** und **einzigartigen Weinen**.

Wir konnten **sechs Weine** des **Weinguts Hofbauer-Schmidt** verkosten.

### **2018 Weinviertel DAC Grüner Veltliner Ried Hochstrass trocken**

Die **Lage Hochstrass** ist mit **360 Metern Meereshöhe** die **höchste Erhebung** um **Hohenwarth** herum. Es ist eine vorwiegend nach **Süden** **ausgerichtete sanfte Terrassenlage**, die mit ihrem **wärmespeichernden Boden** aus **Löss** und **kalkreichen Lehmschichten** zu den **Toplagen** der Region gehört. Die **Trauben** der fast **dreißig Jahre** **alten Rebstöcke** wurden **Ende September 2018 per Hand gelesen** und lagen im **Kelterhaus sechs Stunden** auf der **Maische**, um eine **bessere Auslaugung** zu erzielen. Der **Most** wurde mit **Reinzuchthefen** bei kühlen **17° C** **angegoren**. Der **Ausbau** erfolgte komplett im **Edelstahl** mit **dreimonatiger Reifung** auf der **Feinhefe**.

Im **Glas** strahlt der **Weinviertel DAC** (**Districtus Austriae Controllatus**) hell und klar in **gelblich-grünlichen Abstufungen**. Es steigen herzhafte **Düfte** von **gelben Äpfeln** und **grünen Birnen**, von **weißen Pfirsichen** und **reifer Ananas** auf, im Hintergrund melden sich **gelbe Honigmelonen** und ein **Touch** von **sommerlichen Kräutern**. Der **berühmt-berüchtigte Veltliner-Pfeffer** bleibt **friedlich** - der

immerhin **sehr junge Wein** ist **erfreulicher Weise** keiner der **robusten, lauten Pfefferl-DACs**. Schon mit dem **ersten Schluck** ist man von dem **zupackenden Körper** und den **intensiven Aromen** aus dem Bukett beeindruckt. **Apfelnoten**, aber auch **Zitrustöne** prägen die **Frische** und die **feine Extraktsüße**, die zusammen mit der gut **integrierten Säure** und einer **pikant-feinen Würze** den Mund **saftig** ausfüllen. Im **Abgang** erfreuen wir uns an der **tiefgängigen Mineralik** und dem **sanften Schmelz**. Ein **energiereicher, mittengewichtig strukturierter, cremig weicher Veltliner** mit **einladender Eleganz**. Er ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und lässt auch zarten Aromen am Teller genügend Platz zur Entfaltung. Ganz klassisch passt er in der Küche zu einer Forelle Müllerin-Art oder zu einer Brettljause, sprich Brotzeit oder Vorspeisenplatte, mit Schinken, Speck und Schweinsbraten.

### **2017 Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner Ried Kellerberg trocken**

Mit dem **Jahrgang 2009** wurde die **Kategorie „Weinviertel DAC Reserve“** geschaffen, die unter anderem **trockene, kräftige, dichte Weine** mit **mindestens 13 % Alkohol** verlangt, generell aber **mehr Freiheiten** beim **Ausbau** und der **Stilistik** zulässt als ein „**Weinviertel DAC**“.

Die **Lage Kellerberg** erstreckt sich gleich **hinter dem Weingut** bis in **355 Meter Meereshöhe**. Von ihrer **Anhöhe** hat man einen herrlichen Blick auf die **Hohenwarther Wehrkirche**. Das **Terrain** ist sehr **vielschichtig** und durch **Kies, Sand** und **Schotter** mit **Lössbedeckung** geprägt. Die **Rebstöcke** sind etwa **vierzig Jahre** alt und blicken meist nach **Süd-Ost** in die **wärmende Morgen- und Mittagssonne**. Die geernteten **Trauben** lagen **zwölf Stunden** auf der **Maische**, der

**Most** kam nach **18stündiger Ruhezeit** zu **zwei Drittel** ins **große Holz**, wo er **drei Wochen** gährte und dann etwa **drei Monate** reifte. Ein **Drittel** des **Mostes** kam ins **kleine Eichenfass**. Hier lief die **Gärung** über **zwei Wochen** ab, bevor sich die **drei bis viermonatige Reifung** mit **malolaktischer Gärung** anschloss. Während der **Holzreife** wurde mit **Battonage** gearbeitet, also **Aufrühren** der **Hefe**, um diese vor der **Zersetzung** zu **schützen**. Zugleich wird der **Wein** dadurch **geklärt** und **gewinnt**, wenn sonst alles gut geht, mehr **Fülle** und einen **runden, fruchtigen, cremigen Geschmack**. Nach dem **Reifeprozess** wurden die **Partien** zum fertigen Wein **assembliert**.

Das **Bukett** steuert interessante exotische Richtungen an - Mangos und Papayas mit Vanille und Grapefruit. Eine feine Würze in der Nase erinnert an blonden Tabak und sehr dezente Eichentöne. **Geschmacklich** ist der Wein glücklicherweise nicht mit Holz überladen und schwergewichtig - angesagt sind vielmehr **dichte Fülle**, **feiner Fruchtschmelz**, **stramme Struktur** und **reife Eleganz**. Das **Zusammenspiel** von **Kraft** und **Finesse** strahlt **Harmonie** aus und wird von einer **leicht salzigen Mineralik** angemessenen **unterstützt**. Ein **komplexer, ausdrucksstarker Veltliner**, bei dem es in den **nächsten Jahren** noch **viel zu entdecken** geben wird. Servieren Sie Ihn zu einer kräftigen Speise wie Hecht mit Kräutersoße oder einem großzügig gewürzten Schweinsbraten.

### **2018 Roter Veltliner Alte Reben trocken**

Die **Bezeichnung** dieser **seltenen Weißweinsorte** leitet sich von der **rötlichen Farbe** der **reifen Beeren** ab. Sie ist nach neuesten Erkenntnissen mit dem **Grünen Veltliner** **nicht verwandt**, hat im Gegensatz zu jenem auch deutlich mehr **genetische Beziehungen** zu anderen Sorten wie **Rotgipfler**, **Zierfandler** oder **Neuburger**. Die

**Rote Veltliner** ist wahrscheinlich sogar **älter als** die **Grüne** und kann als **autochton** betrachtet werden. Der **Anbau** war in den letzten Jahrzehnten dramatisch **zurückgegangen**, inzwischen machen sich **einige Winzer** daran, die **Sorte wiederzubeleben**. Angesichts des notorischen **Trends** des **Publikums** nach **Außergewöhnlichem** und **Kultigem** wird es **zunehmend attraktiv**, den **Roten Veltliner** aus der Nische zu **holen**. Im **Weingarten** macht die **Rebsorte** allerdings viel Arbeit, was ihr **Laub** angeht, und **Stress**, weil sie beliebt, **horizontal** anstatt in die **Höhe** zu **wachsen**. Sie ist zudem **frost-** und **pilzanfällig**, **braucht** warme **Lagen** und **reift spät** aus - mit besonders **großen Trauben**. Sie **liebt karge Böden**, hält **extreme Trockenheit** aus und **beschert** dem Winzer **große Mengen**. Die **Reben** dieses **2018 Roten Veltliners** sind etwa **41 Jahre** alt. Die Hofbauer-Schmidt **geernteten Trauben** blieben **zehn Stunden** auf der **Maische**, der **Most gärte** im **großen Holzfass** **spontan**, wobei die **Spontihefen** **vier Wochen** lang mit **21° C** bei **Laune** gehalten wurden.

Die **Nase** zeichnet sich durch vielseitig nuancierte Tropenfrüchte aus, darunter Mangos, Mandarinen, Ananas, gedörrte Birnen, Äpfel und Zitronenmelisse mit einem Hauch von Orangenzesten, Paranüssen, Zimt und Wiesenhonig. Am **Gaumen** tritt der Wein **extraktreich**, **druckvoll** und **vollmundig** auf: Ein **starker, komplexer, stoffiger Charakter**, der dank seiner **lebendigen Säure** dennoch **Frische** und **Soft** zeigt. Alles ist mit **bemerkenswerter Balance** untergebracht. Die feine tropische **Fruchtsüße** wird auf der **Zunge** durch Apfeltöne und eine kleine blonde Tabakwürze auf den Punkt gebracht. Im **mineralisch** abgerundeten, **cremigen Finish** wirkt seine **Eleganz** noch lange nach. Es ist ein hochwertiger Partner für eine Mais-Poularde aus dem Rohr, bringt aber auch Potenzial für eine **längere Lagerung** mit.



## 2018 Grüner Sylvaner Ried Ziersdorfer Ende des Berges trocken

Das Ende des Berges, von dem dieser Wein stammt, ist eine Sublage in der Riede Köhlberg. Die Bodentypen auf dem Köhlberg sind wegen der Hanglage sehr unterschiedlich - in der Sublage Ende des Berges besteht der tiefe Untergrund aus Muschelkalk, der in den oberen Schichten von Sand und Lehm bedeckt ist. Vom höchstgelegenen Teil des Köhlbergs aus hat man in einer Höhe von 330 Metern einen weiten Blick über das Schmidatal. Das Hochplateau ist windumtost, was dem Grünen Sylvaner gut gefällt und eine kühle Aromatik begünstigt. Der Grüne Sylvaner - es gibt auch noch den Blauen - ist eine Kreuzung aus Traminer und der autochthonen Sorte „Österreichisch Weiß“. Die Sylvaner Rebe ist tatsächlich die älteste autochtone Sorte des habsburgischen Österreichs und gelangte von dort nach Deutschland. Sie wird hierzulande als „Silvaner“ vor allem in Franken und Rheinhessen angebaut. Ihre Qualität ist extrem vom Terroir abhängig, sie verliert in den österreichischen Anbaugebieten jedoch ständig an Wertschätzung und Verbreitung. Im Kelterhaus kamen die reifen Trauben von den 23 Jahre alten Rebstöcken in den Genuss einer achtstündigen Maischestandzeit. Der Most wurde mit Reinzuchthefen temperaturkontrolliert im Edelstahl angegoren und auf der Vollhefe ausgebaut.

Im Glas brilliert der Grüne Sylvaner mit einem dezenten Fruchtauftritt von grünen und gelben Birnen, frisch aufgeschnittenen Quitten, grünen Futuromelonen und einer nussigen Würze mit einem Touch vom nassen Stein. Am Gaumen steigert sich die Würze noch und macht ordentlich Druck. Eine feine Säure und eine distinktierte Fruchtsüße verbinden sich perfekt mit den

aufgrund des Lehmbodens nicht stürmischen, sondern eher **sanften primären Fruchtaromen**. Ein **lebendiger**, äußerst **bekömmlicher Sylvaner**, **saftig** und **süffig**. Er verschönert besondere Momente mit gutem **Trinkfluss** und gehört ganz sicher zu den üblichen Verdächtigen wie weißem Spargel. Familie Hofbauer-Schmidt empfiehlt übrigens ganz exquisit einen Spargel-Erdbeersalat.

### 2018 Sauvignon Blanc Ried Stettenhofer Mühlweg trocken

Die Riede **Mühlweg** liegt zwischen **Hohenwarth** und dem **Örtchen Stettenhof** in der **Marktgemeinde Fels am Wagram**. Sie gehört genau genommen bereits zum **Weinanbaugebiet Wagram** und **grenzt unmittelbar** an das **Weinviertel**. Die Weingärten in **345 Metern Meereshöhe** sind nach **Süden ausgerichtet** und von **lehmigem Löss** überzogen. Die wie immer **handgelesenen Trauben** lagen nur **kurz** auf der **Maische**, der **Most** wurde im **Edelstahl vergoren** mit einem **zweimonatigen Feinhefelager**. Der **2018 Sauvignon Blanc Ried Stettenhofer Mühlweg** ist ein **Sauvignon Blanc** mit einem ganz **eigenen Charakter** und hat **keine** der **Klischee-Stilistiken** Rasenmäher, Fruchtkeule oder das gefürchtete, aber leider vorkommende Katzenpipi. Er lässt sich auch **nicht so einfach** wie ein **Chardonnay** in **Typus Neue Welt** oder **Burgund einteilen**. Dieser **Sauvignon Blanc** von **Hofbauer-Schmidt** bildet ganz **individuell** seine **Herkunft** und die **handwerkliche Kunst** im **Weingarten** und im **Keller** ab. Das ist ohnehin bei einer **Sorte**, die **überall auf der Welt** wächst, das **Entscheidende**.

Der **Sauvignon Blanc Mühlweg** zeichnet sich durch eine **kühle, dezente Nase** aus mit der leichten Süßlichkeit von **Litschis** und **grünen Äpfeln**, vor allem aber **pikanten Tönen** von **grüner** und **gelber Paprika** nebst **vielschichtigen vegetabilen Nuancierungen**, wobei er

nicht etwa blumig wird. Schon der **erste Schluck** bringt **lebendigen Schwung** auf die Zunge. Eine **frische Säure** spielt mit den **sanftmütigen Primäraromen** als harmonisches Doppel und wird durch eine **freundliche Kräuterwürze** ergänzt. Die **feine Struktur** baut sich mit **Spannung** auf und lässt den Wein im **Finale süffig** erscheinen. Das ist **kein Allerwelts-Schmusewein**, sondern ein **knackiger und pikanter Sauvignon Blanc** mit **animierendem Trinkfluss**. Wer sich erst einmal auf ihn einlässt, wird eine zweite Flasche brauchen. Wir genießen einen **lustvollen Sommerwein von großer Klasse**, ein Trinkgenuss für viele Gelegenheiten, zum Partymachen sowieso.

### 2017 Riesling Alte Reben Ried Köhlberg, Ziersdorf trocken

Abgesehen von den bereits erwähnten **Bodenverhältnissen** am **Köhlberg** gefällt das besondere **Mikroklima** der **Riesling-Rebe** hier besonders gut: Die ausgeprägte **Temperaturamplitude** zwischen **Tag** und **Nacht** **fördert** besonders an heißen Sommertagen den **Frucht- und Aromenaufbau**. Die am **29. Oktober 2017** geernteten Trauben verblieben für **vier Stunden** auf der **Maische** bevor der **Most schnell** **angegoren** wurde, um die **Oxidation gering** zu **halten**. Nach der **Gärung** im **Edelstahl** erfolgte der **Ausbau** im **großen Holzfass** mit rund **viermonatigem Feinhefelager**.

Das ist ein **Rheinriesling**, mit dem sich das **südwestliche Weinviertel** **sensorisch entdecken** und **genießen** lässt. Sein **Bukett** entwickelt sich intensiv mit herrlichen Fruchtaromen von reifen Aprikosen, weißen Pfirsichen und grünen Äpfeln nebst einem kleinen Zitrushauch und einer Spur Cassis. Im **Mund** öffnet er sich mit einer **feinen** aber **vibrierenden Mineralität** und einer **animierenden Frische**, die generiert wird von dem **gekonnt austarierten Spiel** von **Rieslingsäure** und **Fruchtaromen**. Mit leicht **süßlichem Extrakt** schmilzt der Wein

im langen Abgang zart und ausgeglichen dahin. Ein charmanter Weinviertel-Riesling mit vollem Körper und schwebender Transparenz. Ein sehr eleganter Wein, der sich noch jahrelang weiterentwickeln dürfte. Selbstverständlich ist er schon jetzt ein Genuss, den man jederzeit als Apéro erleben oder zu einem Wiener Backhendl kredenzen kann.

➞ mehr Infos über das Weingut Hofbauer-Schmidt

<https://www.hofbauer-schmidt.at/>

➞ mehr Infos über den Weinbau im Weinviertel

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

➞ 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](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)