

Süße Weine aus Österreich: Mit neuem Profil zur Trendwende

Ganz vorne dabei - Edelsüße vom Weingut Müller im Kremstal

12. August 2019

Die Welt der süßen Weine als Edelsüße oder Dessertweine ist in Mitteleuropa in Bewegung geraten, auch und gerade in Österreich. Es reicht vielleicht noch nicht für eine richtige Aufbruchstimmung, aber eine Veränderung ist im vollen Gange. Da gilt es für Weinfreunde, die eng am Trend bleiben möchten, rechtzeitig aufzuwachen und den Einstieg nicht zu verpassen.

In den letzten zehn Jahren hatten die Edelsüßen einen schweren Stand. Sie waren zum Nischenprodukt geworden, das in Zeiten der Rotweinaffinität zunehmend argwöhnisch betrachtet und nicht selten fälschlicherweise als Kalorienbombe gemobbt wurde. Man wollte nicht wahr haben, dass ein roter 15-Prozenter vergleichbar viel Zucker im Alkohol versteckt wie eine Beerenauslese ohne Versteckspiel schmackhaft macht. Die Gastronomie setzte Edelsüße nur noch zur Pflege der Weinkarte ein, weil die Gäste nach den weißen und roten Trockenem im Menü nicht einmal zum Dessert oder zum Blauschimmelkäse einen Edelsüßen nachfragten. Doch die Hinwendung zu lieblicheren Geschmackswelten hat längst begonnen: Viele trockene Weine rangieren mit ihrem Restzucker heute an der oberen Grenze des Zulässigen. Noch wird die neue Süße verlegen als

Fruchtsüße angesprochen, so also ob bei einer Weintraube der absolute Zuckergehalt durch verschiedene Bezeichnungen relativierbar ist. Viele **Weinfreunde schleckern die Süßweine heimlich**, um nicht ihr modisches Image als **Trockentrinker** zu gefährden.

Der **entscheidende Schritt** auf dem Weg zum **edelsüßen Genuss** wurde jedoch durch die **Wandlung der Weine selbst** getan. Bislang waren die Edelsüßen **barockmäßig klebrig** und **extrem botrytislastig**, es waren **dickflüssige Schwergewichte**, die vor **Süße triefen** und bei denen die **Säure schon auf der Flucht** war. Heute wird darauf geachtet, dass die **Süße** auf einem **stabilen Säuregerüst** rumturnt und zwar möglichst **grazil**, jedenfalls **elegant**. Messerscharfe **Präzision**, geniale **Balance** und ein glasklares **Profil** sind gefragt. Obendrein geht es um **Trinkfluss** und **Trinkvergnügen**, nicht mehr nur um sparsam getropfelte Einschluck-Weine.

Auch wenn die **Trendwende langsam** abläuft, wichtig ist es, mit **besonderen Qualitäten** zu **überraschen** und zu **überzeugen**. In einer Hinsicht müssen die **Winzer** indes **nicht bangen** und können **Geduld aufbauen**: Die **Edelsüßen** werden mit der Zeit nicht schlechter – im Gegenteil.

Österreich hatte schon immer eine **besondere Beziehung** zu **süßen Weinen**. Abgesehen davon, dass zu **Habsburger Zeiten** die **ungarische Süßweintradition** ohnehin dazu gehörte, kamen durch **Abstimmungen nach dem Ersten Weltkrieg** Teile des **ungarischen Süßweingebiets** zu **Österreich** und wurden zum **Burgenland**. Heute ist die **Süßweinszene** in allen **Anbaugebieten Österreichs** in das **Prädikatsweinranking** eingefügt und geht vor allem als **Beerenauslese**

und **Trockenbeerenauslese** auf den Markt. Obgleich nach wie vor das **Burgenland** mit dem **Neusiedlersee** und hier dem Bereich **Seewinkel** den Ruf als **renommiertester Erzeuger** für österreichische Süßweine genießt, entstehen längst auch in anderen **Anbaugebieten** **hochwertige Süßweinprädikate** wie im **Eisweinzentrum Großriedenthal** oder in den **Lagen entlang der Donau**.

Auffällig geworden im **Bereich der Edelsüßen** ist besonders das **Weingut Müller** aus **Krustetten** im **Kremstal** in **Niederösterreich**. Hat es doch bei der **hoch angesehenen Vinaria Trophy** mit einer **Trockenbeerenauslese Gold** in der **Süßweinkategorie** geholt und damit allen **anderen Anbaugebieten**, insbesondere den **siegabonnierten Burgenländern**, den **Rang abgelaufen**.

Weingut Müller im Kremstal

Krustetten ist ein kleiner **Ort südlich der Donau**, wo das **Kremstal** in **Heurigenbetrieben** und **Familienweingütern** noch **bodenständige Weinbautradition** mit **handwerklich erarbeiteter Qualität** beherbergt und **nicht wie** gegenüber auf dem **Nordufer** der **Donau** berühmte Orte wie **Krems** und **Oberrohrendorf** allzu häufig den **Namen** als **Vermutung für gute Weine vorzeigen**.

Vom **Weingut Müller** aus **blickt man hinüber zum Göttweiger Berg** mit dem berühmten **Stift**, in dessen **Kirchenbüchern** die **Geschichte des Hauses** auf das Jahr **1270 zurückzuführen** ist. Was **Familie Müller** angeht, so **begann Großvater Leopold Müller 1936** auf **3 Hektar Land** mit dem **Weinbau**. Ihm folgten **Sohn Leopold** und in der **dritten Generation 2009** dessen **Söhne Stefan** und **Leopold** mit **Ehefrau Martha**. Heute gehören noch **Martin, Laurenz, Therese, Diana, Gertrude, Fernanda, Verena** und **Josefina** dazu - alle

machen entweder in irgendeiner Weise im Weingut oder im angegliederten Obstanbau mit oder halten den ebenfalls gar nicht so kleinen Betrieb Familie am Laufen.

Das Weingut bewirtschaftet heute rund 110 Hektar Rebfläche mit Weingärten im südlichen Kremstal rund um den Göttweiger Berg und donauaufwärts bis nach Mautern in der Wachau. Hier erwarben die Brüder 2009 noch ein Weingut mit dem historischen, vom Bayernherzog Tassilo III stammenden Namen Tassilo, dessen Kelch übrigens das Symbol der Wachauer Weine ist. Die berühmtesten Rieden im Besitz von Familie Müller sind Gottschelle, Kogl, Silberbichl, Leiten und Neubergen im Kremstal sowie Leukuschberg und Süssenberg in der Wachau. Die Böden reichen von tiefgründigem Löss über Verwitterungskonglomerat und kalkhaltigen Schotter bis hin zu kargem Urgestein. Das Mikroklima ist bestimmt durch zwei Einflüsse: einerseits die Kühle und Feuchte aus dem nahen Waldviertel, andererseits die Wärme und Trockenheit aus der Pannonischen Tiefebene im Osten. Hinzu kommen die Auswirkungen der Donau im tief eingeschnittenen Tal, die mit ihrer Wasserfläche die Sonne spiegelt, aber extreme Temperaturspitzen verhindert.

Das Weingut Müller baut überwiegend Grünen Veltliner, Riesling und Zweigelt an, aber auch Gelben Muskateller, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rivaner und Weißen Burgunder sowie die roten Sorten St. Laurent, Merlot, Rathay, Roesler, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Die meisten Klone der Rebstöcke stammen aus der seit 1936 betriebenen eigenen Rebschule, die landesweit Züchtungen anbietet. Im Weingut wurde vor zwei Jahren der neue Keller eingeweiht, in dem mit Schwerkraft, Hackgutheizung, Fotovoltaik und hauseigenem Quellwasser gearbeitet wird. Aufgrund der

nachhaltige Wirtschaftsweise erfüllt das Weingut die **strengen Kriterien** der Zertifizierung „**NACHHALTIG AUSTRIA**“. Die **nachhaltige Betriebsführung** entspricht ohnehin der **Philosophie** der **Familie**, den **Weinbau** im **Einklang** mit der **Natur** zu betreiben.

Die **Müllers** aus **Krustetten** gehören mit ihren **hochwertigen Weinen** zu den **besten Winzern** des **Kremstals**. Im **Sortiment** des Weinguts reicht der **Grüne Veltliner**, der insbesondere als **Kremstal DAC** angeboten wird, vom **leichten fruchtigen Typ** bis hin zur **kräftigen Reserve** und **Großen Reserve**. Darüber hinaus enthält das **Weißweinportfolio** vier **reinsortige Rieslinge** und einige ganz **spezielle Rebsortenweine**. Im **Rotweinbereich** werden **reinsortige Zweigelt** und mehrere **raffinierte Cuvées** angeboten. Es gibt vier **Sekte** und die **Süßweine**, die wir hier vorstellen, außerdem **fünf würz- bzw. fruchtbetonte Tassilo-Weine**. Vor allem für ihre **Grünen Veltliner**, **Rieslinge** und **Zweigelt-Weine** haben die **Müllers** schon unzählige **ationale** wie **internationale Auszeichnungen** bekommen. Einen **großartigen Erfolg** ganz besonderer Art hatte in diesem Jahr **Tochter Diana**: Sie ist für die nächsten zwei Jahre zur **Weinkönigin** von **Niederösterreich** gewählt worden. In ihrem **zweiten Amtsjahr** wird **Diana** **zusätzlich** auch das **Amt der Bundesweinkönigin** übernehmen.

2017 wurde der **Buschenschank** von **Familie Müller** bereits zum **dritten Mal** zum **besten Top-Heurigen** im **Weinbaugebiet Kremstal** gewählt. Die **Speisekarte** bietet **Traditionelles** und **Außergewöhnliches** vom **Vorarlberger Almkäse** mit **Chutney** über **Gebirgsforellenfilet** aus **Tirol** bis zum **leckeren hausgemachten Brot**.

Wir haben **alle drei Süßweine** des **Weinguts Müller** verkostet.

2017 Grüner Veltliner Ried Further Gottschelle Beerenauslese

Die **Trauben** für diese Beerenauslese kommen aus der **Lage Gottschelle**, die neben der **Gemeinde Furth** unmittelbar nördlich an das **Gelände** des **Stifts Göttweig** angrenzt. Sie ist nach **Südosten** ausgerichtet und eine der **bekanntesten** und **besten** **Lagen** im **südlichen Kremstal**. Die **terrassenförmig** angelegten **Weingärten** werden schon **seit dem 14. Jahrhundert** für den **Weinbau** genutzt, auch wenn die **Rebstöcke** des **Weinguts Müller** „nur“ bis zu **50 Jahre** alt sind. Das **Terrain** wird von **Lössböden** mit etwas **Donauschotter** bestimmt und weist einen **erhöhten Kalkgehalt** auf. **Alte Reben** und **Lössböden** - das bedeutet **extraktreiche, fruchtbetonte Grüne Veltliner**. Die **Trauben** wurden **Ende Oktober** vollreif **geerntet** und nach ganz **kurzer Mazeration** im **Edelstahl vergoren**. Im **März** wurde der Wein **abgezogen** und lag noch **einige Zeit auf der Hefe**.

Im **Glas** funkelt der **Lagen-Grüne Veltliner** im klassischen satten Goldgelb einer Beerenauslese. Das **Bukett** springt spontan und intensiv aus dem Glas: gedörrte gelbe Äpfel, eingekochter Rhabarber, ein feiner Birnentouch, eine kleine Zimtwürze, ein winziger Hauch Schwarzbrot und herrliche, zärtliche Düfte von Wiesenhonig. Im **Mund** entfaltet sich eine hochkonzentrierte Saftigkeit von eingelegten Pfirsichen, Mirabellentarte und Apfelfrucht sowie einigen gerösteten Pekannüssen mit einem Hauch Karamell. Ganz hinten taucht auch kurz die weiße Pfefferwürze des Grünen Veltliners auf. Ein **feiner Säurebogen** spannt sich zur **dezenten Mineralik** und integriert die **spannende Süße** im langanhaltenden **Finish**. Das ist ein sehr **repräsentativer, animierender Vertreter** der von uns eingangs beschriebenen **neuen Süßweinstilistik**, die auf eine **längere Gärung** mit **normalisierten**

Alkoholwerten, dem daraus resultierenden **verhaltenen Restzucker** und auf **bewährte Säuregrade im Mittelfeld** setzt. Dieser edelsüße Grüne Veltliner ist ein **exquisiter Genuss**, der sortentypisch deutlich anders schmeckt als die so beliebte Beerenauslese vom Riesling.

2017 Riesling Ried Leiten Beerenauslese

Und schon sind wir bei der Beerenauslese vom Riesling. Die **Trauben** kommen aus der **Riede Leiten** am **nördlichen Rand von Krustetten**. Es ist eine nach **Süd-Ost** **ausgerichtete Hanglage** mit **steilen Terrassen** und bis zu **25 % Neigung**. Die nahe **Donau** unten im Tal **verwöhnt** die **Rebstöcke** mit ihrer **reflektierenden Oberfläche**, aber auch mit einer gewissen **Verdunstungskühle**. Die **Böden** sind von **Konglomeratgestein** durchzogen, aus dem sich die **Reben** reichlich **Mineralität** holen. Die **Rieslingtrauben** wurden erst **Mitte November** **geerntet** und **ähnlich wie die Grüne Veltliner Beerenauslese** **vinifiziert**.

Auch diese Beerenauslese **strahlt** uns mit einem kräftigen **Goldgelb** an, diesmal mit silbernen Reflexen. Sie tritt in der **Nase** mit Noten von Pfirsichen, getrockneten Aprikosen, einigen Litschis und ganz wenig Zitrus auf, dazu eine typische Blütenhonigrichtung. Am **Gaumen** kommt die Beerenauslese **fast leichtfüßig** an, was dem **raffinierten Zusammenspiel** von **hohem Restzucker** und **griffiger Säure** mit der **kleinen mineralischen Abrundung** zu verdanken ist. Der lange **Nachhall** schmilzt mit vornehmen Honignoten sehnsuchtsvoll dahin. Das ist eine sehr **zugängliche Beerenauslese**, mit der man Glas für Glas hemmungslos und wonnig herumschmatzen kann, die aber auch eine österreichische Mehlspeise beeindrucken dürfte.

2017 Therese Gottweiler Berg Trockenbeerenauslese vom Neuburger

Diese Trockenbeerenauslese ist die **Krönung** der **Süßweine** im **Weingut Müller** und holt **regelmäßig Spitzenplätze** bei **Weinprämierungen**. Die Trauben stammen aus **verschiedenen Lagen nordwestlich und nordöstlich des Göttweiger Stiftsbergs**. Die **Böden** sind tiefgründig von **Lehm und Löss** gekennzeichnet. Das **Mikroklima** ist durch die an den Rändern der Lagen vorbeiziehende **Donau beeinflusst** und durch die hier herrschenden **hohen Temperaturamplituden** zwischen **Tag und Nacht**. Die **Neuburger Trauben** wurden gleichsam **am Stock selektiert**, damit die **besten Beeren hängen** blieben und **weiter** an der Rebe **reifen** konnten. Immer wieder wurde **verkostet** und gemessen, um den **perfekten Erntezeitpunkt** zu treffen. Hier konnte man zwar auf die beim **Neuburger** **verlässlichen hohen Zuckerwerte** setzen, andererseits durfte die bei dieser **Rebsorte nicht übermäßige Säure** sich **nicht schon abgebaut** haben. Im **Ergebnis** wurden die **Trauben** dann mit stolzen **31°** auf der **Klosterneuburger Mostwaage** **gelesen**, das entspricht etwa **150° Öchsle**.

Aus dem **Glas** steigen animierende, vielfältige **Aromen** von **Wiesen- und Waldhonig**, von **Weintraubensirup**, getrockneten **Aprikosen**, **Haselnüssen**, reifen **Papayas** und von **Botrytis-Würze**. Wir **schmecken** eine vollmundige **Frucht-Exotik**, denken an **Marillen- und Feigenmarmelade** und frischen **Apfelstrudel**. Der Wein füllt den Mund **dicht** und **extraktreich**, **mollig** und **feinwürzig** aus. Bis ins **lange Finale** wird die **Süße** von einer **überraschend lebendigen Säure** in **Schach** gehalten, so dass die **Reifenoten** von einer scheinbar **feinherben** und **leicht mineralischen Frische** umgeben sind. Diese **Trockenbeerenauslese** hat einen **imposanten Körper** und zeigt schon

jetzt eine **komplexe Entwicklung** mit **großem Potenzial**. Reichen Sie dieses beeindruckende Neuburger-Elexier als leckere Begleitung zu schokoladigen Desserts.

➡ mehr **Infos** über das **Weingut Müller**
<https://www.weingutmueller.at/>

➡ 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