

Zantho im Burgenland: Österreichs großer Kellereibetrieb setzt Maßstäbe für höchste Qualität zum attraktiven Preis

7. April 2022

Andau liegt im äußersten Osten Österreichs im nördlichen Teil des Burgenlandes am Seewinkel nahe dem Neusiedler See, keine 10 Kilometer von der ungarischen Grenze. Bis Wien sind es rund 80 Kilometer, bis Bratislava in der Slowakei rund 60 km. Etwa 50 Winzerfamilien liefern hier einem der modernsten und effizientesten Kellereibetriebe Österreichs zu, der sich mit einem einzigartigen Projekt zum Ziel gesetzt hat, den burgenländischen Qualitätsweinbau zu fördern.

Vor 20 Jahren taten sich der Frauenkirchener Winzer Joseph Umathum und der Geschäftsführer des Winzerkellers Andau, Wolfgang Peck, zusammen und gründeten mit Mitgliedern des Winzerkellers die Zantho GmbH. Mit den besten Winzern der Genossenschaft sollten nach einem strikten Regelwerk Weine höchster Qualität aus einheimischen Rebsorten von lokalen Winzern produziert werden.

Zantho war ein Gemeinschaftsprojekt von zwei weitsichtigen Visionären, die auf ein starkes Team und auf Vertrauen, Zielstrebigkeit und Loyalität setzten. Josef Umathum war als

Inhaber des Weinguts Umathum mit der berühmten Ried Hallbühl bereits zu einem Star in der österreichischen und internationalen Weinszene geworden. Er ist heute bei Zantho für das Qualitätsmanagement in den Weingärten verantwortlich und Garant für die hohe Qualität der produzierten Trauben. Wolfgang Peck hatte die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg absolviert, er ist heute bei Zantho der Önologe des Betriebs und managt als Kellermeister zusammen mit Christopher Eisinger die Vinifikation. Als dritter in der Geschäftsführung und als Leiter Vermarktung und Verkauf ist inzwischen Thomas Gratzler dazugekommen.

Der Name Zantho leitet sich von der ursprünglichen Bezeichnung von Andau ab, wie sie in der ältesten datierten Urkunde von 1487 und noch einmal 1525 auftauchte. Das Wort kommt aus dem Altmagyarischen, der Vorläufersprache des Ungarischen und steht für Ackerland oder "karger, steiniger Boden", was ja gut zum lokalen Weinbau passt.

Schon damals wurde ein Symbol als Corporate Identity geschaffen, das sich eng auf die Herkunft der Weine und die naturnahe Bewirtschaftung der Weingärten bezieht und heute als Markenzeichen auf jedem Flaschenetikett zu finden ist: eine Eidechse. Es ist aber nicht irgendeine Eidechse schlechthin, sondern die "zootoca vivipara pannonica", die pannonische Waldeidechse. Sie ist vor allem im südlich von Andau gelegenen moorigen Feuchtgebiet Hanság zu finden und liebt als Kaltblütler ebenso wie viele Rebsorten die warmen, steinreichen Böden der Region und tummelt sich daher gerne in den Weingärten des Seewinkels.

Das Traubengut für den Kellereibetrieb liefern rund 50 Winzerinnen und Winzer in der Umgebung von Andau im Weinbaugebiet Neusiedlersee. Es sind ausgewählte und vertraglich langjährig gebundene Genossenschaftsmitglieder des Winzerkellers Andau, die speziell geschult sind und auf ihren kleinen Flächen in familiären Betrieben die Weingärten nach den Vorgaben von Zantho bearbeiten. Das Weinbaugebiet Neusiedlersee reicht von den Hügeln östlich des Sees und der großen Weinstadt Gols über den flachen Heideboden bis hinunter zum Seewinkel mit den rund vierzig salzhaltigen Seen, den Laken. Die Gegend rühmt sich des tiefst gelegenen Punkts Österreichs, der hier auf 114 Metern Meereshöhe liegt. An der Rebenfreundlichkeit der Weingärten sind die 2.000 Sonnenstunden und rund 300 Sonnentage pro Jahr schuld.

Das Klima wird entscheidend beeinflusst durch die pannonische Tiefebene und den Neusiedler See, der mit 36 km Länge und 5 bis 12 km Breite der größte Steppensee Europas mit breiten Uferzonen und einem schier endlosen Schilfgürtel ist. Er sorgt permanent für hohe Luftfeuchte, zudem regnet es selten. Die Sonne verwöhnt die Reben vom frühen Frühjahr bis in den milden Herbst. Cool Climate erscheint hier wie von einem anderen Stern. An 200 Tagen im Jahr ist es windig und der Wind kommt normalerweise aus Nordwest oder Südost. Im Sommer wirbelt er Staub und Erde über die Rebstöcke. Im Winter sind sie oft von Schneewehen bedeckt. Die Böden im Gebiet um den Neusiedler See sind vielgestaltig und reichen von Löss, Lehm, Kies, Ton und dunkler Schwarzerde über eisenhaltigen Schotter und feinen Sand bis zu Salzböden („Zickböden“).

Zantho verfügt heute über rund 80 Hektar Rebfläche bei seinen Vertragswinzern. Nach dem Reglement von Zantho wird in den Weingärten naturnah unter Berücksichtigung eines umweltschonenden Pflanzenschutzes ohne Herbizide gewirtschaftet, der Ertrag kontrolliert, eine kompromisslose Laubarbeit geleistet und mit strenger Selektion ausschließlich per Hand gelesen.

Erzeugt werden vornehmlich Rotweine aus den Rebsorten Zweigelt, Sankt Laurent, Blaufränkisch, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot. Daneben gibt es Weine aus den weißen Sorten Muskat-Ottonel, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Grüner Veltliner, Scheurebe und Rheinriesling. Außerdem werden zwei nach traditioneller Methode erzeugte Schaumweine angeboten. Die Weine sind im Sortiment nicht als Riedenweine eingestellt, sondern ausschließlich als Rebsortenweine. Die Spitze bilden die Reserve-Weine aus den Sorten Zweigelt, Sankt Laurent, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot, die nur in guten Jahren gemacht werden. Die Flaschen dieser Linie ziert ein edles Samtetikett mit goldener Eidechse. Alle Weinflaschen von Zantho verwenden seit 2005 den recycelbaren Vino-Lok-Glasverschluss. Fast 50 % der Produktion werden in über 40 Länder exportiert. Zantho-Weine gibt es nicht nur in der Luft bei Austrian Airlines und Delta, sondern auch auf dem Wasser bei Viking Lines und G&P Cruises.

Jeder einzelne Wein hat bei Zantho einen Lebenslauf - seine Erzeugung wird genauestens protokolliert von der Weingartenparzelle bis zur Flaschenfüllung. Damit wird über eine einzigartige Rückverfolgbarkeit die Qualität abgesichert. Eine andere, in Österreich wie in Europa noch seltene freiwillige

Qualitätssicherung sind die Zertifikate "British Retail Council" (BRC) und "International Food Standard" (IFS), momentan die strengsten Produktsicherheitszertifikate in der "higher level" Lebensmittelproduktion. Darüber hinaus werden alle Rotweine vegan zertifiziert ausgebaut. Ein weiteres Zertifikat ist das von NACHHALTIG AUSTRIA, mit dem unter anderem Klimaneutralität, Wassernutzung und Energieeinsatz, aber auch Biodiversität und soziale Aspekte geprüft werden.

Der Fortgang des Projekts Zantho über zwanzig Jahre und der große Erfolg sind keineswegs eine Selbstverständlichkeit. Hier spielten Freundschaft, handwerkliches Können und unternehmerisches Organisationstalent die entscheidenden Rollen. Über all die Jahre sind Erfahrung und eine immer bessere technische Ausstattung hinzugekommen. Im letzten Jahr wurde ein neues Betriebsgebäude mit knapp 1.600 Quadratmetern Fläche eingeweiht. Es hat Verkostungsräume mit einem für Besucher einsehbaren und begehbaren vollklimatisierten Barrique- und Holzfassreifekeller für mehr als 500 Fässer und einem Lagerbereich für mehr als 1.000 Palettenstellplätze. Das Dach ist mit einer hocheffizienten Fotovoltaik-Anlage für 50.000 Kilowattstunden bedeckt, die nicht nur sicherstellt, dass der Betrieb energieautark ist, sondern obendrein Strom in das regionale Energienetz einspeisen kann. Die Klimatisierung der Lager- und Reiferäume erfolgt über moderne ökologische Luftwärmepumpen.

Zantho hat als außergewöhnlicher Betrieb inzwischen weit über Österreich hinaus Maßstäbe für hochwertige Weine zu attraktiven Preisen gesetzt – und das sind immer authentische Weine aus lokalen Trauben des Burgenlands.

Wir konnten **acht Weine** von **Zantho** verkosten.

2020 Muskat Ottonel

Die **alte Rebsorte Muscat Ottonel** ist **anspruchsvoll**, manchmal **zickig**: Sie will es hübsch **mollig** haben, **kränkelt** leicht und **neigt** zur **Verrieselung**, d.h. zum **massenhaften Abstoßen** von **Blüten** oder kleinen **Beeren**. Die **Erträge** sind jedes Jahr **unsicher** wie ein Lottoschein. Jedenfalls ist das **Gebiet um den Neusiedler See** heute eines der **Hauptanbaugebiete** der **Muskat Ottonel weltweit**. Die **rundlichen, gelbgrünen, aber eher hellen Beeren** zeigen sich auf der **Sonnenseite** oftmals mit **braunen Sprenkeln** und haben **geschmacklich eine leichte Muskatnote**. Die **Muskat Ottonel** muss auch im **Keller pfleglich behandelt** werden, damit sie **alles hergibt**.

Der **Wein** entfaltet eine intensive, typische **Muskatelleraromatik** mit einer betörenden Blumigkeit von Holunderblüte über Flieder bis Zitronenmelisse. Darüber weht ein herrlicher **Hauch** von weißen Pfirsichen und Südsee mit Papaya und Passionsfrucht. Im **Geschmack** zeigt er die Bukettaromen in einem schlanken und kühlen Rahmen vor, dazu kommt eine **mineralische Würze** und eine **griffige Säure**, die den Eindruck einer leicht **herben Frische** unterstützt. Auch im **Finish** begleiten uns die durchweg gut untergebrachte florale Muskatnote und die dezente Fruchtsüße. Ein **leichtfüßiger** und **saftiger Schmeichler** für jeden Sommerempfang. Dabei können Sie hervorragend Ihr Weinwissen heraushängen lassen, denn wer kennt hierzulande schon Muskat Ottonel näher. Gerne begleitet der Wein auch einen grünen Salat mit Kräutern, einem Hauch Zitrone und frischem Ziegenkäse.

2020 Grüner Veltliner Reserve

Grüner Veltliner ist nicht nur die **wichtigste Weißweinsorte Österreichs**, sondern auch der **Wachau**. Dieser **Reserve** stammt von den **Trauben** der **ältesten** der bei den Vertragswinzern stehenden **Grüner Veltliner Rebstöcke**. Der **Most** wurde im **Stahltank vergoren** und **reifte zur Hälfte für 12 Monate in Eichenfässern**.

Das **Bukett** steuert interessante tropische Richtungen an - Ananas und Papaya, Vanille und Grapefruit. Eine rauchige Würze in der **Nase** erinnert an Tabak und sehr dezente Holztöne. Im **Geschmack** sind dichte Fülle, feiner Fruchtschmelz mit Mango- und Limetten-Exotik, stramme Struktur und reife Eleganz angesagt. Das **Zusammenspiel** von **Kraft** und **Finesse** strahlt **Charakter** aus und wird im **Abgang** von einer **leicht salzigen Mineralik** angemessenen **unterstützt**. Ein **komplexer, ausdrucksstarker Grüner Veltliner**, bei dem es in den **nächsten Jahren** noch **viel zu entdecken** geben wird. Servieren Sie Ihn zu einer kräftigen Speise, gerne auch zu einem Tandoori-Chicken aus der indischen Küche.

2020 Blaufränkisch

Die urösterreichische **Blaufränkisch Rebe** ist bei uns als **Lemberger** bekannt. Sie wird **überall im Burgenland angebaut** und belegt in **Österreich** bei den **Roten** den **Rang zwei hinter Zweigelt**. Der **2020 Blaufränkisch** ist **komplett im Stahltank ausgebaut**.

Aus dem Glas stürmen **Aromen** von Brombeeren voran, dann folgen schwarze und rote Kirschen, Heidelbeeren nebst schwarzen Johannisbeeren und ganz hinten stellen sich Veilchen, Zimt und ein Hauch von Minze an. Die vielschichtige, beerenbetonte Feinfruchtigkeit ist mit interessanten mineralischen Noten

unterlegt. Am **Gaumen** stehen konzentrierte, saftige Fruchtnoten in der Warteschlange, um sich mit dem nächsten und übernächsten Schluck so richtig zu entfalten. Ein ganzer Wald voller Beeren spült mit **frischer** und **gut verteilter Säure** und einer dezenten Würze heran, einige Zwetschgen, Kräuter und Kirschen reißt er mit. Im **Abgang** werden wir noch einmal an Kirschen, Beeren und das **stabile Tanningerüst des Blaufränkisch** erinnert. Ein **lebendiger, frisch-jugendlicher Wein** mit **ausbalancierter Fruchtstilistik**. Der **2020 Blaufränkisch** begleitet Sie perfekt zu einem Rehbraten - der Knüller dazu wären Ingwer-Zwetschgen-Knödel oder entsprechende Rösti.

2019 Zweigelt Reserve

Der **Zweigelt** ist bekanntlich eine **Kreuzung** aus **Blaufränkisch** und **Sankt Laurent**, die 1922 von Prof. Fritz Zweigelt in Klosterneuburg **gezüchtet** wurde. Offen sind weiter die **Bestrebungen**, die **Rebsorte** im Hinblick auf die **NS-Verbindungen** des **Rebzüchters** **umzubenennen**: Der **Vorschlag „Blauer Montag“** wurde letztes Jahr von „**Blauer Österreicher**“ abgelöst. Seit wenigen Jahren erst hat sich der **Zweigelt** vom **massenhaften Glücksbringer** zum **anspruchsvollen Entdeckerwein** gewandelt. Die **Trauben** für diesen Wein wurden im **Stahltank vergoren**. Der **Wein reifte** dann für **15 Monate** in **60 % neuen** und **40 % vorbelegten Eichenholzfässern**.

Im **rot dunkel ausgeleuchteten Glas** entwickelt der **Zweigelt Reserve** **duftige**, sortentypische **Aromen**. Fruchtige Richtungen von Süßkirschen, Schattenmorellen, Brombeeren, Zwetschgen und Himbeeren nehmen es mit kleinen würzigen Spuren von Zimt und Anis und einem Hauch von Nugatschokolade auf. **Geschmacklich** kommt er primärfruchtig mit Kirschen und Waldbeeren rüber, bietet aber auch

ein schönes würziges Spektrum mit feinen rauchigen Röstaromen und etwas Mokka. Im kirschfruchtig und würzig getragenen **Nachhall** kommen sanfte erdig-mineralische Anklänge zum Zuge. Die **frischespendende Säure** und das **vornehme Tanningerüst** tragen zu **Eleganz** und einer für den **Zweigelt nicht selbstverständlichen Struktur** bei. Das ist der pointierte Animator zu sonntäglichen Fleischrouladen oder zu Omas Hasenbraten.

2017 Sankt Laurent Reserve

Die **Sankt Laurent Rebe** ist eine **sehr alte Sorte** aus der **Burgunderfamilie**, die **früher** erstaunlicherweise vor allem in **weniger warmen Zonen angebaut** wurde und dann in **Vergessenheit geriet**, längst aber wegen ihrer **hochwertigen, langlebigen und eleganten Weine** ihre **Beliebtheit wiedererlangt** hat. Im **Weingarten** ist sie nicht so **einfach zu pflegen**: Sie **kränkelt leicht** und ist wegen ihres **frühen Austriebs blüte- und frostempfindlich**. Wenn man dem **Sankt Laurent** aber wie am **Neusiedler See** ein **kuschliges Mikroklima** und **warme Standorte** mit einem **freundlichen**, womöglich **kalkhaltigen Boden** bieten kann, **bedankt** sie sich **ohne schroffe Säurewerte**. Der **Sankt Laurent Reserve** wurde im **Stahltank vergoren**, **60 %** kamen dann für **14 Monate** in **größtenteils neue und gebrauchte Eichenfässer**.

In der **Nase** entfalten sich tiefe Eindrücke von reifen Schwarzkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Spuren von Orangenzeste. Dazu gesellen sich einige rote Johannisbeeren, florale Töne und ein Kräuterpotpourri, dazu kleine rauchige Noten von blondem Tabak. Am **Gaumen** präsentiert der Wein sich **dunkelbeerig** und schön würzig mit einer **fülligen, gut ausbalancierten Textur**, die im langen, saftigen **Finale** von abgerundeten süßlichen Tanninen, einer

pikanten Säure und einer sanften Rauchnote mit Mokkatouch umrahmt wird. Ein **vollmundiger Wein**, der **Spannung aufbaut** und eine **gute Substanz** bietet. Abseits der super passenden, aber langweiligen Hirschbegegnungen, können Sie den Wein zu einem Wildschweinragout mit einer Pfifferlingspfanne servieren.

2018 Cuvée 1487 Reserve

Diese **Cuvée** ist eine **Komposition** aus **Cabernet Sauvignon**, **Zweigelt** und **Merlot**. Ihr **Name** knüpft an die **erste urkundliche Erwähnung** des Ortes **Andau als Zantho** im Jahr **1487** an. Die **Cuvée** ist im **Stahltank** bei relativ hohen Temperaturen von **28° C bis 30° C** vergoren und **ruhte für 18 Monate** in **größtenteils neuen Eichenholzfässern**.

Der **intensiv purpurrote Wein** befördert eine herrliche **Aromatik** in das **Bukett** und an den **Gaumen**. Brombeeren, Schwarzkirschen und Zwetschgen drängeln sich nach vorne, florale, vegetabile und würzige **Düfte** mit Süßholz und Schokolade tauchen in der zweiten Reihe auf. Ganz hinten melden sich **Lüftchen** von vanilligen Röstaromen. Alles sehr dezent, vielschichtig und nuanciert. Im **Mund** wird die Fruchtigkeit des **Zweigelt** durch den süßlichen Schmelz des **Merlots** ergänzt und alles von den kräftigen, reifen Tanninen des **Cabernet Sauvignon** umrahmt. Der **Cab** hat auch für die gute **Struktur** des **Tanningerüsts** gesorgt, was die berühmte **Langlebigkeit** verursacht. Mit Zeit und Geduld wird der Wein noch über **viele Jahre interessante Geschmackserlebnisse** bieten. Die kann man aber **schon jetzt genießen**: Er gleitet mit **ruhigem Druck** und einem **strammen Körper** über die **Zunge**. Dabei zeigt er offensiv seine **kompakten Tannine** und die **zärtliche Säure** vor. Er präsentiert eine schöne Kirschfrucht, dazu rote und schwarze Johannisbeeren und grüßt von

Weitem mit nussigen und vanilligen Röstaromen nebst dunkler Schokolade. Die **Holznote** ist **nicht überbetont**, sondern **verfeinert** die **Aromatik** und den **Geschmack**. Im saftigen, leicht rauchig-röstigen **Finish** bleibt er mit **guter Mundfülle** und **herrlich dezenter Extraktsüße** am Gaumen und **wärmt** angenehm. Erschrecken Sie diesen Klassewein bitte nicht mit einer Pasta - ihm gebührt mindestens eine Rindsroulade mit gebutterten Nockerln oder ein üppig mit Rosmarin, Thymian und Salbei gewürzter Lambraten mit Knödeln.

2017 Beerenauslese

Nach wie vor genießt das **Burgenland** mit dem **Neusiedlersee** und dem Bereich **Seewinkel** den **Ruf** als **renommiertester Erzeuger** für **österreichische Süßweine**. Mit verlässlicher **Regelmäßigkeit** tritt hier **Botrytis** auf und ermöglicht die **Erzeugung unvergleichlicher Dessertweine** von der **Auslese** bis zur **Trockenbeerenauslese** und zwar aus ganz **verschiedenen Rebsorten**. Die **riesige Wasserfläche** des nahen **Neusiedler Sees** schafft mit einem ganz **besonderen Mikroklima** die Voraussetzungen dafür. Dies ist eine **Beerenauslese** aus der **Scheurebe**, die in **Österreich** nach der Züchtungsnummer des Herrn Scheurebe **Sämling 88** genannt wird. Aus ihr werden am **Neusiedler See** seit langem **herausragende edelsüße Weine** gemacht. Die **kühle Vergärung** und der **Ausbau** erfolgten im **Stahltank** mit einer **Ruhezeit** von ungefähr **sechs Monaten**.

Der Wein strahlt uns mit einem **kräftigen Goldgelb** an. Das berühmte **Bukett** der **Scheurebe** entwickelt sich zu einem gar übersinnlichen **Duft**. Nuancen von tropischen Früchten wie Maracuja, Ananas und Mandarinen treffen auf einen Touch von Zitrusfrüchten und auf kräuterige Spuren und florale Anmutungen von Holunderblüten. Am

Gaumen offenbart sich ein honigsüßes Potpourri von gelben Äpfeln, Ananas, Litschis, Charente-Melonen, Orangen, dann wieder Holunder, etwas Honig, dazu eine runde Würze. Das **raffinierte Zusammenspiel** von **hohem Restzucker** und **griffiger Säure** mit der **kleinen mineralischen Abrundung** lässt den Wein überraschend **schlank** und **spannungsvoll** erscheinen. Im **Finish** verabschiedet er sich **harmonisch**, **cremig** und eben **herrlich süß**. 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.

2018 Trockenbeerenauslese Cuvée

Im Glas haben wir jetzt eine **Cuvée** aus **60 % Weißburgunder**, **30 % Welschriesling** und **10 % Rheinriesling**. Das **Bukett** überschlägt sich mit reifen, süßlich-würzigen Tönen von Birne, Grapefruit, kandierten Limetten, Backpflaumen, gedörrten Aprikosen und tropischen Früchten. Dazu weht ein Hauch von weißen Rosen, Nüssen und Lindenblütenhonig heran. **Schlückchenweise** entfalten sich nussige und florale Noten und Nuancen von gelben Äpfeln, Ananas, Zitrus und diversen Südfrüchten. Diese **Trockenbeerenauslese** hat trotz der **Überlegenheit** des **Weißburgunders** ein **stabiles Säuregerüst** vor allem vom **Welschriesling** bekommen. Es liefert ein **himmlisches Spiel** von **Säure** und **Restsüße**, zu dem noch eine gewisse verhalten salzige **Mineralik** hinzukommt. Alles stürzt in einen endlos langen schmelzigen **Abgang**. Ein **konzentrierter Dessertwein**, der **schluckchenweise süchtig** macht. Das ist ganz klar der Wein zu den üblichen Verdächtigen wie Blauschimmelkäse. Machen Sie es einmal anders als die anderen und reichen Sie ihn zu einem süß-scharfen thailändischen Hähnchencurry.

➤ mehr **Infos** über Zantho

<https://www.zantho.com/>

➤ 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