

## **Das Top-100-Weingut Forstreiter im Kremstal in Niederösterreich: Vollendeter Geschmack und höchste Qualität für Genießer**

6. März 2023

Das spezifische Weinanbaugebiet Kremstal westlich der angrenzenden Wachau gehört weinbaumäßig zum großen Anbaugebiet Niederösterreich. Bereits im Jahr 973 gab es hier Weingärten des Bistums Passau, bald schon ließen auch Bischöfe aus Salzburg und Bayern in großem Umfang Weingärten anlegen. Über vierzig Klöster bekamen bis zum 16. Jahrhundert Rebflächen als Stiftung zuerkannt. Heute bewirtschaften im Anbaugebiet Kremstal 280 Betriebe eine Anbaufläche von knapp 2.250 Hektar.

Die Weingärten erstrecken sich von Nordwesten bei Senftenberg kommend auf einem rauen Hochplateau und an steilen Urgesteinshängen entlang des idyllischen Flüsschens Krems und südlich der Donau bis zum Stift Göttweig; nach Osten hin grenzen sie bei Langenlois an das Gebiet Kamptal. Krems an der Donau ist bekannt für renommierte Weingüter und modernste Großkellereien, hier gibt es die größte Winzergenossenschaft Österreichs, eine Weinbauschule und ein Weinbaumuseum.

Dort, wo die Donau das Städtchen Krems mit einem Bogen nach Süden verlässt und die Krems einmündet, liegt auf dem südlichen

Donauufer das Örtchen Hollenburg. Es gehört verwaltungsmäßig zwar zur Stadt Krems, liegt aber außerhalb des bebauten Stadtgebiets umgeben von Weingärten, Feldern und Waldstücken. Wir sind hier rund 70 km nordöstlich von Wien, im Westen ragt das weithin sichtbare Stift Göttweig mit dem 1072 gegründeten Benediktinerkloster auf.

In der Oberen Hollenburger Hauptstraße Nr. 36, abseits der Kremser Schnellstraße, befindet sich nicht weit vom Badestrand und in Sichtweite der malerischen Ruine des Castello Bertholdstein das WEINGUT FORSTREITER. Seit 1868 macht die Familie hier Wein. 2001 übernahm Meinhard Forstreiter den Betrieb von Vater Meinhard Sen. und Mutter Hermine und führt ihn zusammen mit Ehefrau Isabella nunmehr über 20 Jahre lang. Seit 2017 ist auch Sohn Daniel in fünfter Generation im Betrieb tätig und fungiert zusammen mit seinem Vater als Kellermeister. Tochter Kerstin arbeitet seit letztem Jahr mit dem Bachelor in International Wine Business in der Sektkellerei Mauthner im Weinviertel.

Als Meinhard Fortstreiter den elterlichen Betrieb übernahm, gehörten 13 Hektar Weingärten dazu, inzwischen werden 55 Hektar bewirtschaftet. Sie liegen in den Rieden Kremser Kogl, Schiefer und Tabor, die zu den besten des Anbaugebiets gehören, sowie in den Rieden Neuberg, Hollenburger Kreuzberg und Rosengarten im Traisental direkt hinter der Grenze des Kremstals.

Die Böden sind von dem bekannten Hollenburger Konglomeratgestein durchzogen, das teilweise mit meterhohen Lössschichten bedeckt, an anderer Stelle auch von Sand durchmischt ist. Geologisch gehören die Böden zur Hollenburg-Karlstetten-Formation. Hier hat vor etwa

**15 Millionen Jahren** die aus den südlich gelegenen Kalkalpen heranströmende Ur-Traisen groben, kalkig-dolomitischen Schotter antransportiert und im Delta des urzeitlichen Parathetysmeer aufgetürmt. Dieser Schotter hat sich über die Jahrtausende mit Sand und Mergel zu dem kalkig verkitteten Konglomerat verfestigt, das die Böden um Hollenberg auszeichnet. Löss wiederum ist ein Staubsediment, das in der Eiszeit aus dem Alpenraum ins Kremstal herangeweht wurde. Die Weingärtner erfreuen die hervorragenden Eigenschaften des Lössbodens wie Wärme- und Wasserspeicherfähigkeit, Nährstoffgehalt und Feinkörnigkeit. Löss ist oftmals Verursacher fruchtbare Power-Weine.

Hinzukommt ein dem Weinbau sehr förderliches Mikroklima. Es wird bestimmt von dem einmündenden Flüsschen Krems, den großen Wasserflächen der mächtigen Donau und den weiten Wäldern. Die Reben genießen die harmonische Vermählung der von Osten einströmenden pannonisch-milden Wetterlagen mit nördlich-kühlen Akzenten. Selbst in Hitzejahren folgt den heißen Sommertagen in der Nacht die Kühle von der Donau, dem bewaldeten Hügelland und aus dem nahen Waldviertel. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die hohe Luftfeuchtigkeit und der verbreitete Morgennebel gerade zur Reifezeit verlängern die Vegetationsperiode und fördern am Ende Aromen, Würze, tiefgründige Frucht, Finesse, Tiefe und Komplexität in den Weinen.

Die Weingärten von Familie Forstreiter sind zu 80 % mit Weißweinsorten bestockt, zu 20 % mit roten Sorten. Hauptsorte ist der Grüne Veltliner, daneben werden Riesling, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller angebaut, bei den roten Sorten sind es Zweigelt, St. Laurent, Rösler und Zinfandel. Die Qualitätspyramide im

Weingut gliedert sich in **Gutsweine**, **Gebietsweine** und **Ortsweine**, die **Spitze** bilden die **Riedenweine** und die **Reserven**. Der **Großteil** des Sortiments entfällt auf **Kremstal DAC**. In **witterungsmäßig geeigneten Jahren** werden auch **edelsüße Prädikate** von **Beerenauslesen** über **Trockenbeerenauslesen** bis **Eiswein** gekeltert. **Fast 70 Prozent** der gesamten Erzeugung werden in **17 verschiedene Länder** exportiert, wo gerade die **Magnumflaschen** beliebt und begehrt sind - wer sonst füllt eine **Trockenbeerenauslese** in der **Magnum** ab.

Das **Weingut Forstreiter** ist nach wie vor ein **Familienbetrieb**, in dem **jeder** in seinem Bereich das **Beste** gibt. **Familiäre Harmonie** erlaubt es, sich mit **Freude** und **Leidenschaft** auf das **Weinmachen** zu **konzentrieren** und für den **Erfolg anzupacken**, sei es im **Weingarten** oder im **Keller**. Die **Tradition** und die **Erfahrung** von **Meinhard** und **junge Inspirationen** von **Daniel** **assemblieren** sich **perfekt** und haben aus dem **Weingut** einen der **Top-Betriebe Österreichs** gemacht: Es wurde vom renommierten **US-Weinmagazin Wine & Spirits** unter die **Top-100-Weingüter des Jahres 2020** gewählt. Für die Liste, die von **Wine & Spirits** bereits zum **17. Mal** erstellt wurde, hat die **Fachjury 9.200 Weine** aus **13 Ländern** einer **Blindverkostung** unterzogen. Seit **2019** kann das **Weingut** das **Zertifikat >Nachhaltig produzierter Wein aus Österreich<** vorzeigen, zudem sind **alle Weine vegan**. Das **Zertifikat** gibt es übrigens **nicht für ökologische Versprechungen**, vielmehr geht es um **Erhöhung der Biodiversität**, **Umgang mit Wasser**, **Einsatz von Maschinen** und die **Förderung regionaler Traditionen**, die **Verbesserung der CO<sup>2</sup>-Bilanz**, die **Reduktion des Energieverbrauchs**, eine **verantwortungsvolle Betriebsführung** sowie **faire Rahmenbedingungen für Mitarbeiter**.

**Meinhard und Daniel Forstreiter lieben Perfektion und klare Linien, sowohl im Leben als auch im Wein. Bei ihnen leidet das Weinmachen nicht unter Marketing im Kopf, ja nicht einmal unter dem Status zu den Besten im Kremstal zu gehören oder gar dem Anspruch, es allen recht machen zu wollen. Ausschlaggebend ist der eigene Geschmack, hinter dem man mit Überzeugung steht, die man durch den Wein gerne an andere gemütliche Genussmenschen weitergibt. Dabei wird kompromisslos auf Qualität gesetzt, was die geradezu sensationellen internationalen Auszeichnungen zu Recht belohnen. Die beiden Winemaker haben verinnerlicht, dass Weine im Weingarten entstehen und legen demgemäß im Keller möglichst wenig Hand an. Hier gilt es, das, was die Natur den Trauben mitgegeben hat, zu übersetzen, nicht in Verbrauchewünsche zu verwandeln. Dass die beiden Weingärtner 2016 den Keller nach neuesten Prinzipien des schonenden Kelterns mit hochmodernem Gerät ausgerüstet haben, ist kein Widerspruch, sondern eine Bestätigung ihres Bestrebens, es den Trauben im Keller so angenehm wie möglich zu machen. Nutzung der Schwerkraft ohne unnötige Pumpvorgänge, eine sanfte Kelterung und die temperaturkontrollierte Vergärung sind nur einige der Selbstverständlichkeiten im Forstreiter Keller, der zu den modernsten der Region gehört.**

In den Weingärten wird umweltverträglich und nachhaltig nach Regeln des biologischen Weinbaus, vor allem aber hart gearbeitet. Interessanterweise ist Botrytis für Meinhard Forstreiter Tabu, weil man geschmacklich ohne pilzintiierte Nebengeschmäcker aufgestellt sein will, auch wenn das im Weingarten enormen Schnitteinsatz, eine genaue Beobachtung der Vegetation und eine gekonnte Wahl des Erntezeitpunkts erfordert. Die Weine sollen das Terroir und die Rebsorte am jeweiligen Standort authentisch und präzise abbilden.

Das setzt Vater Meinhard mit gelebter Tradition um, während Sohn Daniel eher innovativ und experimentell unterwegs ist. Dabei verantwortet er inzwischen Aufsehen erregende Erfolge wie den Grünen Veltliner Maische, den Grünen Veltliner Little Mammut und den Weißburgunder Gebietswein. Sie alle signalisieren schon auf dem Etikett die personelle Herkunft. Daniel mag kräftige, cremige Weißweine mit viel Eleganz und vollmundigem Körper, filigran und facettenreich, ohne eine alles erschlagende Wuchtigkeit. Das Zusammenwirken von Meinhard und Daniel hat dazu geführt, dass die Forstreiters das höchstprämierte Weingut der Stadt Krems sind. Die tiefgreifenden Veränderungen, die Meinhard Forstreiter seit 2001 im Weingut vorgenommen hat, mündeten im Frühjahr 2020 in der Eröffnung eines modernen Weinpavillons direkt über dem Ufer der Donau mit Verkaufs- und Büroräumen, in dem alle Weine zu Ab-Hof-Preisen erworben und natürlich vorher verkostet werden können. Neben dem aktuellen Weinsortiment werden auch hochprozentige Genüsse, Marmeladen und hin und wieder sogar Erdäpfel angeboten - was der mitbetriebene landwirtschaftliche Betriebsteil eben so herstellt.

Wir konnten elf Weine und einen Sekt aus dem Weingut Forstreiter verkosten.

### 2017 Forstreiter Brut Chardonnay

Die Österreicher sind schon länger begeisterte Sekttrinker, immerhin gehen mehr als 10 % der Weinernte in Grundweine für die Versektung. So richtig ab ging es dann 2017/18, als für die Sekte mit geschützter Ursprungsbezeichnung eine neue Qualitätspyramide eingeführt und für diese Sekte umfangreiche und klar definierte Regeln zur Arbeit im Weingarten, zur Ernte, zum Ausbau der

**Grundweine**, den **Herstellungsmethoden** des **Sekts** und zur **Kennzeichnung** festgelegt wurden. Nicht nur in **Österreich**, sondern auch in **Deutschland** wird inzwischen erkannt, dass **besondere Sekte** auch **besondere Grundweine** verlangen. Da ist man beim **Weingut Forstreiter** genau richtig.

Dieser **reinsortige Chardonnay-Sekt** ist in **Anlehnung** an die **Champagner-Herstellung** mit **traditioneller Flaschengärung** hergestellt. Die **Trauben** für den **Grundwein** wurden **voll ausgereift** und **streng selektiert geerntet**. Der **Grundwein** wurde **temperaturkontrolliert** im **großen Holzfass vergoren**, die **zweite Gärung** erfolgte auf der **Flasche**, **gerüttelt** wurde **per Hand**. Der **Sekt** hatte **länger als zwei Jahre Hefekontakt**.

Der **2017 Forstreiter Brut Chardonnay** tritt mit einer feinen **Mousse** und einer höchst lebendigen, persistierenden **Perlage auf**. Im **Glas** funkelt er weißgold mit silbernen Reflexen. Die **Nase** wird belebt von feinen Zitrusnuancen, dazu grüne Birnen und Äpfel, aber auch Anklänge von Mango und weißen Akazienblüten. Im **Mund** baut sich ein voller Körper auf, in dem grüne Äpfel, Zitrusfrüchte, Quitten und Futuromelonen mitschmecken. Der **Sekt** schmiegt sich regelrecht an mit seiner cremigen, prickelnden Saftigkeit. Die **präzise Säure** stützt einen lange anhaltenden, von mineralischen Akzenten begleiteten **Abgang**. Immer wieder staunt man über die **seidige Zartheit** und die **saftige Frische** im **elegantem und komplexem Gesamteindruck**. Das ist kein altherwürdiger Champusklotz, sondern ein **beflügelnder Animator**, der zu jeder **Gelegenheit Genuss** bietet.

**2021 Sauvignon Blanc**

Wir haben einen sehr **klassischen, sortensoliden Sauvignon** im Glas, **ohne Verschnörkelungen und Eskapaden**. Er ist **komplett im Stahltank** ausgebaut. Wir sehen einen **hellgelben Wein**, der grünlich schimmert. Die **Bukettaromen** gehen in Richtung Kiwi, Stachelbeere und Wachsbohnen, einige Töne von Birne und Ananas schummeln sich aber auch darunter. Das **Bukett** verrät, dass er eher in grüner Richtung ausgebaut ist als in gelber, jedoch ohne ideologische Übertreibung. Grüne Richtung meint hier ohnehin nicht etwa Unreife, sondern eine **Stilistik** beim **Sauvignon Blanc**, die vielfältige **Aromen** von Stachelbeere, grüner Paprika und Grapefruit aus dem Glas schickt, die aber nicht plump und dreist dominieren, sondern auch gelben Fruchtnoten Raum lassen. Alle vertragen sie sich gut mit den Tönen von Cassis, dem Hauch von Holunderblüten und etlichen Bergkräutern. Im **Mund** streift der Wein **saftig** über die Zunge, leicht **exotisch animiert**, auf jeden Fall **sehr sortentypisch**. Sein **solider Körper** ist mit der leichten Säure gut **ausbalanciert**. **Frucht** und **Säure** generieren mit den deutlichen, dezent **salzigen mineralischen Anklängen** eine **moderne, trockene Struktur** und eine herrlich **fruchtige Frische** wie aus einer Bergquelle. Ein Wein mit einer **erlesenen Stilistik**, der **neugierig** macht auf **weitere weiße Rebsortenweine** aus dem **Terroir der Forstreiter Weingärten um Hollenburg** mit der **Handschrift von Familie Forstreiter**.

### 2021 Weißburgunder

Das geschliffene **Bukett** dieses von **Daniel Forstreiter betreuten Weißburgunders** entwickelt sich in seiner Vielfalt langsam, aber nachhaltig: Der Wein präsentiert sich mit einer fruchtigen **Duftigkeit** wie von einer reifen kremser Weinbirne. In der **Nase** gehen nämlich grüne Birnen mit weißen Pfirsichen voran, dann folgen einige Kräutertöne und eine gut wahrnehmbare Ahnung von der

Mineralik. Der Weißburgunder füllt den **Mund** lebendig und vollmundig aus mit vornehmen, schmelzigen Nuancen von reifen Birnen, gelben Pflaumen, einigen Mandeln und einer schönen Würze. Die **zurückhaltende, aber erstaunlich präsenste Säure**, die **herkunftstypische Mineralität** und die **unaufdringliche Fülle** vereinigen sich in einem **edlen, vollfruchtigen Abgang**. Wer es schafft, eine Languste auf den Grill zu legen, hat mit diesem Weißburgunder den passenden Wein parat. Etwas bodenständiger brilliert er zu einer Meeresfrüchte-Pasta oder - durchaus mutiger - auch zu einem Perlhuhn.

### 2021 Gelber Muskateller

Der im **Stahltank** ausgebaute Wein zeigt sich in einem **hellen Gelbgrün** und tritt mit intensiven **Aromen** aus dem sortentypischen Muskateller-Spektrum auf. Ein großer Blumenstrauß drängelt in die **Nase**, Blüten von Holunder und weißem Flieder ragen heraus. Dazu kommen dezente Töne von Orangen, Zitrus, Birnen und weißem Pfirsich sowie ein Hauch weißer Johannisbeeren und Ananas. Die zarte Muskatwürze wird von allerlei orientalischen Spices unterstützt. Auch **geschmacklich** ist das **Aromenspektrum** des Buketts ein **großes Muskateller-Erlebnis**, eine **süffige Begegnung** mit einer **trockenen** und **eleganten Edition**. Es geht um Blumigkeit, kräutrige Würze und die gut untergebrachte **frische Säure**. Im **Finale** tanzt das **Aromenfeuer** noch lang auf der Zunge herum, zeigt einen schlanken **Körper** vor und geht mit einer **klaren, mineralischen Frische** ab. Am besten genießt man das **edle, köstliche Aroma** dieses Weins allein oder zu zweit in stillen Stunden oder zum Abschluss eines netten Abends. Ganz schüchtern wird er auch zu einem Hummerteil ein vollendeter Genuss sein.

## 2020 Grüner Veltliner Maische

Wie der Name schon sagt, ist der **Wein** im **Rotweinstil** mit etwa 10 % ganzen Beeren, also mit **Maische vergoren**, mit der er rund **drei Wochen** lang **Kontakt** hatte. Er **reifte** über **neun Monate** im **großen 500-Liter-Holzfass** und lag **vier Monate** auf der **Hefe**. Das ist für den **Grünen Veltliner** eine **experimentelle Stilistik**, die einen **voluminösen** und doch **äußerst facettenreichen** und **überraschend harmonischen Wein** hervorgebracht hat. Schon mit dem **ersten Schluck** bemerkt man, dass nicht zufällig für diesen Wein **Rebstöcke** **ausgesucht** wurden, die auf **kalkreichem Löss** wachsen. Das **Projekt** ist von **Daniel Forstreiter** **initiiert**, der damit im **Betrieb** das erste Mal sehr **persönliche** und **gleich viel beachtete Akzente** gesetzt hat.

Im **Glas** schimmert der Wein in einem mittleren Gelbgrün. Er protzt mit höchst feinen Kräuterdüften und kleinen **Aromen** von Zitrus, weißem Pfirsich, mineralischen Anklängen und einem Touch von Röstaromen. Wer auf andernorts so sortentypische Pfefferschwaden wartet, wird angenehm enttäuscht: Hier ist die **Würze** zart und bringt eher nebenbei eine unaufdringliche, reife **Pikanterie** in die **Aromatik**. Am **Gaumen** breitet sich eine **dichte Stoffigkeit** aus. Zu der reifen, gelben **Fruchtigkeit** kommen Töne von Holunderblüten, Nüssen und von Wald- und Wiesenkräutern hinzu, die unterlegt sind von adretten, gut eingebundenen Holznoten und einer schönen **Mineralität**. Die **aktive Säure** **lockert die Dichte auf** und leitet die **straffe, kraftvolle Struktur** in einen saftigen, samtigen **Abgang** mit einer winzigen Anmutung von Exotik über. Das ist ein **hochkomplexer** und **trotz des voluminösen Körpers eleganter Wein**, der das bekannte **Veltliner-Spektrum sprengt** und mit seiner **eigenwilligen Stilistik** immer **neue Seiten** seiner **Finesse entdecken lässt** - wohl genau das, was **Daniel Forstreiter erreichen** möchte. Der Wein kann **jung**

getrunken werden, **Dichte** und **Stoffigkeit** bieten aber auch ein enormes **Reifepotenzial**: Wenn der Wein schon aus unangepassten Ideen stammt, dann darf er auch am Tisch etwas unangepasst auffallen, nämlich zu Hecht mit grüner Kräutersoße.

### 2022 Ried Kremser Kogl Grüner Veltiner Kremstal DAC

Die **Ried Kogl** erstreckt sich direkt über **Hollenburg** nach **Süden** hin. Die relativ **steil geneigten Terrassen** sind nach **Südosten** ausgerichtet und von **kalkreichem Konglomeratgestein** durchzogen, das von einer **zwei bis zehn Meter dicken Lössschicht** abgedeckt ist. Durch die **nahe Donau** wird die **Sommerhitze gedämpft** und die **Nächte kühlen** ab. Das **steigert die Aromen** in der Traube und die **Fruchtigkeit im Wein**. Die **Ried Kogl** gehört ebenso wie die **Lage Schiefer** zu den **besten des gesamten Kremstals**. Der **Wein** ist im **Edelstahl** ausgebaut.

Das leuchtende helle Gelbgrün mit silberfarbenen Reflexen im **Glas** strahlt eine klare Frische aus. Das **Bukett** wirkt vornehm und zart und wird von frischen Äpfeln, Aprikosen, reifen gelben Pflaumen, gelben Birnen, Grapefruit, Orangen und Stachelbeeren bestimmt. Die dezenten Fruchtaromen werden umrahmt von sanften floralen Tönen und einer ausgeprägten Würze mit mineralischem Touch. Auf der **Zunge** tritt der Wein konzentriert und feingliedrig auf. Hier können die vielfältigen **Aromen** wiedererkannt werden, hinzu kommen Richtungen von Zitrus, Mango und vielen Kräutern. Die auffällige **Sparsamkeit der Pfeffernote**, nach der beim **Grünen Veltliner** immer gleich **gesucht** und oft im **Weinviertel gefunden** wird, bestätigt, dass bei den **richtig guten Veltlinern** aus anderen Anbaugebieten diese Richtung **in den Hintergrund tritt oder ganz fehlt**. Das spricht für die **Ansage**, dass eine **aufdringliche**

**Pfeffernote** eher das **Ergebnis unreifer Phenole** als eine **unabänderliche Ausprägung** der Rebsorte oder gar des **Terroirs** ist. Die **Säure** des **Kogl Veltliners** ist **lebhaft** und **harmoniert** zusammen mit der **würzigen, leicht salzigen Mineralik** hervorragend mit der **feinen Fruchtsüße**. Diese **großartige Balance** möchte man **Abgang** kaum loslassen. Es ist ein **eleganter, gut strukturierter Wein, saftig und mit Substanz**. Sie können ihn zu einem klassischen **Backhendl** oder zu **knusprigem, gut gewürzten Schweinsbraten** servieren. **2021** wurde der **Grüne Veltliner Ried Kremser Kogl** vom **führenden US Fachmagazin Wine Spectator** zu den **100 besten Weinen des Jahres** gewählt - **weltweit lag er auf Platz 20!** Da kann man schon mal **klatschen**.

### **2021 Ried Schiefer Grüner Veltliner Kremstal DAC**

Die **Ried Schiefer** klettert mit ihren **Terrassen** auf bis zu **300 Meter Meereshöhe** hoch über **Hollenburg** und **grenzt** an die **Ried Kogl** und den **Waldrand**. Auch hier besteht der **Boden** aus **kalkreichem Konglomerat** mit **Lössauflage**. Die **Terrassen** sind mit einer **Hangneigung** von bis zu **30 Prozent** nach **Süden** und **Südosten** ausgerichtet. Die **Ried Schiefer** wurde **erstmalig 1318** urkundlich als **Weinlage** erwähnt. In **früheren Jahrhunderten** stellte man auf dem **Schiffberg** **Fahnen** auf und **entzündete Feuer**, um die **Donauschiffer** vor den **Gefahren** durch den Verlauf der hier seinerzeit **3-armigen Donau** und vor **Piraten** zu **warnen**. Der **Riedename Schiefer** kommt also von **Schiffberg** und nicht von **Schiefergestein**, das es hier nicht gibt. Der **Wein** ist komplett im **Edelstahltank** **ausgebaut** und lag **neun Monate** auf der **Feinhefe**.

Aus dem **Glas** **duftet** der **Grüne Veltliner Ried Schiefer** sehr **markant** und **individuell**: **frisch, intensiv** und **einladend**. Viele

tropische Früchte wie Mangos und Mandarinen sind dabei, auch gelbe Äpfel, junge Quitten, reife Williams Birnen und Aprikosen. Im **Mund** schlagen würzige Noten eine eigene Richtung ein, die mineralisch umrahmt wird, aber nicht allgemein steinig-salzig, sondern eher speziell in Richtung Feuerstein, was auch schon im Bukett wahrnehmbar ist. Wir schmatzen auf einer gesteigerten, eleganten **Fruchtigkeit** herum, gelbe und rote Äpfel, Honigmelonen, Marillen, alles getoppt von viel Würze. Die **aktive Säure** sorgt dafür, dass die Fruchtsüße nicht zu wild wird und fördert ein **langes, straffes, facettenreiches, herrlich schmelziges Finish** voller Fruchtaromen und mit dem Eindruck einer **druckvollen Frische**. Wenn dieser **elegante Wein** auf dem gedeckten Tisch stehen soll, dann entweder ganz österreichisch neben einem Tafelspitz mit Meerrettich oder purdeutsch mit einer Forelle an Meerrettichsoße.

### 2020 Ried Tabor Grüner Veltiner Kremstal DAC Reserve

Die **östlich** von **Hollenburg** liegenden und direkt von **der Donau aufsteigenden**, nach **Nordosten** und **Osten** zum Donautal hin **ausgerichteten Terrassen** der nur **0,46 Hektar messenden Ried Tabor** weisen teils **Löss**, teils **Konglomerat-Boden** auf, haben aber auch von **Sand durchzogene Partien**. Das **Besondere** an dieser Lage sind die über **150 Jahre alten wurzelechten Rebstöcke** des **Grünen Veltiners**, bei denen also der **obere Edelreis unveredelt** auf der **eigenen Wurzel** steht. Sie haben die **Reblausplage** vor **mehr als einhundert Jahren überlebt** und stehen damit in **einem der ältesten Weingärten Österreichs**. Die **Ernte** der Trauben erfolgt von **Hand** und immer ganz zum **Schluss** der **Lese**, wobei darauf **geachtet** wird, dass das **hochreife Lesegut keinerlei Botrytis** hat. **Ausgebaut** ist der Wein im **Stahltank**, er lag **8 Monate** auf der **Feinhefe**. Diesen Wein kann man nicht nur wegen der **Einzigartigkeit der Herkunft**,

sondern auch wegen seiner **Eigenschaften** als eine Art **Flaggschiff** des **Weinguts** ansehen. Anzumerken ist noch, dass die **Kremstal DAC** anders als in anderen Anbaugebieten den **Zusatz Reserve** für näher definierte **kräftige Weine über 13 Volumenprozent** auch für **DAC-Weine** erlaubt.

Im **Glas** lädt er mit einem grünlich bis silbrig glitzernden **Strohgelb ein**. Er sendet nach und nach warme, reife **Aromen** von Mirabellen und Aprikosen, hellem Wiesenhonig, Papaya und einigen Bananen plus ein Dash Zitrus aus, alles umrahmt von kühlen Spitzen. Dazu kommt eine kraftvolle, fast pikante Würze, die das komplexe Bukett noch spannender macht, vor allem mit zunehmender Belüftung. Im **Mund** beeindruckt spontan die geschickte Komposition aus **saftiger Klarheit** und konzentrierter **Dichte**. Nuancen von Äpfeln, Passionsfrucht, Ananas und Mango, ein Hauch von blondem Tabak und kandiertem Ingwer vermählen sich mit der attraktiven Würze, der **markanten, feinkörnigen Säurestruktur** und einer **sanften Mineralität**. Alles mündet in einen **vollmundigen, fruchtigen, bodenwürzigen** und außergewöhnlich **langen Abgang**. Der Wein ist **nicht** etwa ein **Extrakt-Monster** aus dem **Seniorenweingarten**, sondern **bietet lebendig gelebte, aber tiefgründige, feinmaschige Eleganz** und eine **enorme Komplexität**. Holen Sie Ihre **Rotweingläser** raus für dieses **mächtige Monument** und lassen sie den Wein **außerhalb des Kühlschranks** in einer **Karaffe** zunächst **durchatmen**. Er gefällt hervorragend zu gebratenem Entenfilet oder französischem Weichkäse vom Typ Coulommiers, Vacherin Mont-d'Or oder sogar Chaource.

2021 Krems Riesling Schotter Kremstal DAC

Als das Kremstal 2008 den **DAC Status** -*Districtus Austriae Controllatus* - erhielt, war von Beginn an der **Riesling neben dem Grünen Veltliner die weiße Hauptrebsorte**, auch wenn mit ihm bis heute nur rund **13 %** des **Gebiets bestockt** sind. Der **Gebietswein Krems Riesling Schotter** stammt von **Rebstöcken**, die auf den **Böden der Hollenburg-Karlstetten-Formation** stehen. Hier befindet sich in **Konglomeratstrukturen** jede Menge **grober, kalkig-dolomitischer Schotter** im Boden.

Im **Glas** blitzt der Wein silbrig-gelblich-grünlich. Er **duftet** anders als deutsche Mosel- und Rheinrieslinge nicht so markant nach Zitrus: Es geht pfirsicher zu - viel weißer Weinbergpfirsich und erst ein ganzes Stück dahinter kommen Töne von Litschis, Ananas und weißen Blüten. Es sind **sinnlich-sanfte Aromen**, die **gierig** und **neugierig** machen. Am **Gaumen** treffen sich gelbe Pfirsiche, gelbe Äpfel, Goldkiwis und Limetten mit einer dezenten Würze. Im **Finish** folgen wir lange dem **leicht salzigen, tief mineralischen, von geschliffener Säure gestützten Rahmen**, in der sich nicht nur eine **schöne Frische**, sondern auch **reife Kraft** ausbreiten. Der Wein zeigt einen **ordentlich strukturierten Körper** vor mit **zarter Fülle** und einer **klaren Harmonie**. Es ist der schwungvolle **Riesling zum gleich trinken**, der **animiert** und **zufrieden stellt**. Wer den **Mainstream** der Fischpalette und Asiapfanne verlassen will, serviert ihn zu deftigen Kohlwickel mit leichter Rahmsauce.

### 2021 Ried Schiefer Riesling Kremstal DAC

Bei einem **Riesling** aus der **Ried Schiefer** ist daran zu **erinnern**, dass der **Name** von **Schiffberg** und nicht von **Schiefergestein** kommt. Der **Boden** auf den bis zu **300 Meter Meereshöhe** ansteigenden **Terrassen** besteht vielmehr aus **kalkreichem Konglomerat** mit

**Lössauflage.** Der Wein ist im **Stahltank** mit **dreimonatigem Hefelager** ausgebaut.

Wir haben einen **Riesling** im Glas, der **Düfte** von Pfirsich, Marille, weißen Rosen und einen winzigen Zitrustouch verströmt. Am **Gaumen** fokussiert sich eine zarte Fruchtfülle von reifem weißen Pfirsich, einigen Zitrusfrüchten, jungen Aprikosen und einem Tick Ananas, dazu einige wenige Kräuternoten und ein Hauch von Jasmin. Die **kraftvolle Säure** bringt **kristallklare Frische** in den Geschmack und geht in ein gut **ausbalanciertes Frucht-Säure-Spiel** über, das dem Wein über die **jugendliche Frische** hinaus auch schon **Eleganz** verleiht. Dazu trägt nicht zuletzt die **salzig-mineralische Ausprägung** vom **Konglomeratgestein** bei. Es ist einer der **Rieslinge**, an die sich die **Zunge** erst **langsam herantastet** und von denen man dann aber bald die **zweite Flasche öffnen** möchte. Ein Schmaus von edlen Meeresfrüchten einschließlich Muscheln oder eine Trüffelpoularde aus dem Rohr dürfte Ihnen und diesem großartigen Wein bestens gefallen.

### **2020 Eiszeit Welschriesling&Sämling Beerenauslese Burgenland**

Die **Trauben** für diesen Wein stammen aus einer **freundschaftlichen Verbindung** aus dem **Burgenland**. Es ist eine **Cuvée** aus **Welschriesling** und **Scheurebe**, die in **Österreich Sämling** oder **Sämling 88** heißt.

Diese **Beerenauslese** strahlt uns mit einem kräftigen, ganz leicht rötlichen **Goldgelb** an. Sie tritt in der **Nase** mit intensiven Noten von Pfirsichen, getrockneten Aprikosen, einigen reifen Reineclauden und ganz wenig Zitrus auf, dazu eine schöne Blütenhonigrichtung. Wir **schmecken** eine vollmundige Frucht-Exotik, denken an Marillen- und Feigenmarmelade und Rosinen. Am **Gaumen** kommt die Cuvée ganz

überraschend **fast leichtfüßig** und lässig an, was dem **raffinierten Zusammenspiel** von **hohem Restzucker** und **griffiger Säure** vom **Welschriesling** mit einer **kleinen mineralischen Abrundung** zu verdanken ist. Das **Frucht-Säurespiel** ist bekanntlich das **eigentliche Geheimnis perfekter Dessertweine** und das ist hier 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 **köstlicher Nektar**, der den **Mund** nur ungerne **verlässt**. Man kann mit dem Wein **Glas für Glas** hemmungslos und **wonig** herumschmatzen, aber auch eine **österreichische Mehlspeise** wie **Marillenknödel** oder **Kaiserschmarrn** begeistern.

### 2017 Das Mammut Reserve Cuvée

Diese **Cuvée** ist aus **Zweigelt, St. Laurent** und **Rösler** komponiert. Die **Zweigelt-Rebe** ist in den **kremser Weingärten** nahe der **Donau** **gut aufgehoben**, weil das **Mikroklima** mit den **krassen Tag- und Nacht-Unterschieden** in den **Temperaturen verhindert**, dass die **Zweigelt Rebe** mit einem **charakterlosen Mostgewicht** **durchdreht** und sie **stattdessen animiert**, eine **intensive Aromatik** **aufzubauen**. Die **St. Laurent** zählt zur **Burgunderfamilie** und gehört neben dem **Blaufränkisch** zu den **Eltern des Zweigelt**. Sie ist ein **wehleidiges Sensibelchen**, das **gute Lagen** verlangt und **empfindlich** ist, was **Früh- und Spätfröste** sowie **Verrieselung** angehen. Sie läuft aber auf **kalkhaltigen Formationen** wie dem **Konglomerat** im **Kremstal** zu **großer Form** auf. Während **Zweigelt** und **St. Laurent** **weit bekannt** sind, ist **Rösler** noch **nicht sehr verbreitet**. Es handelt sich um eine **Neuzüchtung** der **Klosterneuburger Weinbauschule**, die **seit dem Jahr 2000** als **Qualitätssorte** **zugelassen** ist. **Benannt** wurde sie nach dem **ehemaligen Direktor** der **Weinbauschule Leonhard**

**Roesler.** Sie gehört zu den **PIWI-Sorten**, also den **pilzwiderstandsfähigen Reben** und wird im **Bioweinbau** immer **beliebter**.

Die **Trauben** für diesen Wein stammen aus den **Weingärten** rund um **Hollenburg**, überwiegend aus der **Ried Kogl**. **Lössauflagen** auf **Konglomerat-** und **Schotterböden** beherrschen das **Terrain**. **Gelesen** wurde **Mitte Oktober 2017** und schon im Weingarten **sorgfältig selektiert**. Die Trauben lagen **drei bis vier Wochen** auf der **Maische**, der Wein wurde für **24 Monate** in **neuen französischen Barriques** **ausgebaut**.

In der **Nase** entfalten sich tiefgründige Impressionen von dunklen und roten Waldbeeren, vor allem Brombeeren, dazu Schwarzkirschen, schwarze Holunderbeeren und einige Backpflaumen. Die eher kühle, leicht toastige Holznote, die an eine schöne Würze anknüpft, drängt sich in der Nase niemals in den Vordergrund. Feine rauchige Noten von Tabak sowie Anklänge an Mokka und Nougat runden das duftige Bukett ab. Im **Geschmack** dominieren Beeren und Kirschfrucht, beides eingebunden in eine geheimnisvolle, unaufdringliche Würze. Dieser **rote Schatz** präsentiert sich **hochgradig elegant** und **komplex** mit einer **fülligen, cremig-dichten Struktur**, die im **Finale** von gut **gebändigten Tanninen** eskortiert wird. Der **St. Laurent** **päppelt** den **Zweigelt** auf, hält den **Rösler** in **Schach** und **gibt** dem im **Körper** **dichten** und **kräftigen Wein** einen **charmanten Charakter**, der die **Trinkfreude** ungemein **steigert**. Im langen, durch eine **passende Säure**, eine **kleine Mineralik** und eine **feine Frucht- und Extraktsüße** gestützten **Nachgeschmack** tauchen nochmals Brombeeren, Wildkirschen, aber auch dunkle Pflaumen und Holunderbeeren auf.

Abseits der super passenden, aber langweiligen Hirschbegegnungen, können Sie den Wein zu einem Wildschweinragout mit einer Pfifferlingspfanne servieren. Genießen Sie ihn aus dem **größten Rotweinglas**, das Sie im Schrank haben und experimentieren Sie mit **Temperaturen** zwischen 15° und 19° C. Auf jeden Fall sollten Sie die **Flasche drei bis vier Stunden vor dem Genuss öffnen**.

➡ mehr **Infos** über das Weingut Forstreiter

<https://www.forstreiter.at>

➡ mehr **Infos** über das **Anbaugebiet Kremstal**

<https://kremstalwein.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)