http://www.captaincork.com/Weine/Weisswein/Rotwein/Sauvignon-Klausen-2008-Neumeister-Zweigelt-Unfassbar-2007-Arndorfer

11.06.10 WEINE 6 EMPFEHLEN KOMMENTIEREN SHARE

Zwei Ösis. Eye, must have...

Der Captain trank zwei österreichische Weine, die ihn schlicht begeisterten. Ein Sauvignon aus dem Arschjahr 2008. Und einen Zweigelt aus einer Region ohne gute Rotweine.

Leer rüber Mann!

Der Captain wartet auf den Installateur (Klempner), denn der Durchlauferhitzer auf dem Schiff hat seinen Geist aufgegeben. Das ist bei der brütenden Hitze von geringer Bedeutung, einzig der ewig nörgelnde Erste Offizier hat sich über die kalte Dusche beschwert. Der Captain hingegen schwelgt von zwei Weinen, die er gestern noch einmal nachverkostet hat. Ein Sauvignon aus dem Arschjahr 2008. Und einen Zweigelt aus einer Region, die bislang nicht mit großartigen Rotweinen aufgefallen ist.

Der Sauvignon kommt von Neumeister aus der Südoststeiermark. Die Familie Neumeister hat vor Jahren in Straden ein kleines Paradies hingestellt, ein extrem schön gestaltetes und unauffällig in die Landschaft gelegtes Weingut. Und ein erschwingliches Gourmet-Restaurant der regionalen Sonderklasse. Die Weine sind durchgehend hochwertig, die Neumeisters sind die Premiumwinzer der Region. Federführend. Leider wird die Südoststeiermark immer noch mit der Südsteiermark verwechselt. Der Captain klärt auf: Es handelt sich um zwei völlig verschiedene Gebiete mit geringen klimatischen und etwas deulicheren geologischen Unterschieden.

Die südoststeirischen Weine haben oft weniger Säure und ein bisschen mehr Kraft, sie ähneln den Weinen der slowenischen Steiermark, einer bislang unentdeckten Region, die vor allem mit gewaltigen Gewürztraminern punkten kann. Diese Sorte ist leider noch nicht in der Südoststeiermark heimisch geworden. Der Captain kennt bislang nur das Experiment von Ploder-Rosenberg, doch darüber ein anderes Mal.

Ein Sauvignon, kalt wie das Messer eines Messerwerfers

Denn wir wollen nicht über Gewürztraminer sprechen, sondern über den Sauvignon Ried Klausen. Aus dem Jahr 2008. Nun ist 2008 ein umstrittenes Jahr, doch im Angesicht mancher 2009er-Weine fallen die 2008er wie erwartet deutlich ab. Der neue Jahrgang ist einfach krass besser. Eben deswegen sollte man große Rieslinge aus 2008 noch einige Zeit liegen lassen, das Alter wird ihnen gut tun. Das beweisen unzählige alte Rieslinge und Veltliner, die der Captain im Laufe seiner Trinkerkarriere getrunken hat. Aus verdammt schlechten Jahren wie 1991, 1997 oder 1994. Alle waren fünfzehn Jahre später ein großer Genuss. Da gilt die alte Regel: In schlechten Jahren nur von guten Produzenten kaufen. Und liegen lassen.

Doch bevor wir wieder abschweifen: Der 2008er Sauvignon Klausen von Neumeister (13 % Alkohol) spiegelt ein durchschnittliches Jahr wieder, das in der Südoststeiermark deutlich besser ausgefallen ist, als anderswo in Österreich. Im Glas ein sehr heller Saft, fast noch grün. In der Nase dann herrliche frische Mineralik und wenig Sortencharakter. Granit, Kiesel, Urgestein, elegante Kälte, stahliger Schliff, wie ein stahlblaues Messer, das auf einen Holzpflock zufliegt. Ziiiiiiing!

Etwas Zitrus, viel helle Kräuter, Menthol, Gänseblümchen, Löwenzahnblätter, Gras. Kein dunkler Ton. Im Mund dann zuerst eine mittlere Wucht, im Abgang jedoch die volle Länge. Hier auch etwas dunklere Farben und Anklänge. Ein wenig Karamelkruste einer Creme Bruelée.

Fazit: Ein großer Wein aus einem mittleren Jahr. Jetzt gut zu trinken. Sicher auch noch lagerfähig, doch der Captain weiß nicht, ob der Wein sich noch verbessern kann. So großartig hell, klar und fruchtig wie er ist. Dennoch: Der Sauvignon Klausen ist kein Sommerwein, sondern ein Wein zu Fisch und hellem Geflügel. Oder zu Pasta, Ach egal, trinkt ihn wozu ihr wollt.

Ein Zweigelt, der selbst den Winzer fassungslos macht

Der Zweigelt heißt "Unfassbar" und wurde 2007 in die Fässer gefüllt. Wahrscheinlich war die Familie Arndorfer aus dem niederösterreichischen Strass im Strassertal selbst verwundert, dass ihnen ein derartig unfassbarer Wein gelungen ist. In einer Region, die bislang nicht mit großartigen Rotweinen vorstellig wurde.

Der Zweigelt ist eine sehr fruchtige und oft auch harte Sorte, die mitunter fantastische Weine bringen kann. Meistens jedoch tut sie das nicht und wird deswegen gewinnbringend in Cuveés verwurstet. Gute, reinsortige Zweigelt sind selten. In Österreich hat zudem der Blaufränkische das Thema Rotwein besetzt.

Um so spannender, was die Familie Arndofer da abgeliefert hat. Der Zweigelt stand lange auf der Hefe und wurde danach in verschiedene französische Eichenfässer abgefüllt. Man hat also herumprobiert und nachgesehen, was dabei rauskommt. Ein bisschen Blindflug also. Und ein bisschen Instinkt.

Aber nach zwei Jahren war klar, dass die vier Fässer exzellente Ware lagern. Und weil vier Fässer nur ganz wenige Flaschen sind, hat man sich bei Arndorfer entschlossen, den Wein nur an einen Vertrieb abzugeben, an die Salzburger Gastronomen und Händler des Restaurants Magazin.

Im Glas ein tiefdunkler Wein (14 % Alkohol), der mittlere Schlieren am Glasrand zieht und kaum Licht durchlässt. In der Nase dann kräftige Aromen nach Himbeere, Kirsche und derart aromatisiertem belgischen Bier. Dann etwas Tabak, ein wenig Erde, zurückhaltende Mineralik, ein frisch gewaschenes Geschirrtuch, Abfall von einem Bleistiftspitzer und viel sehr elegant eingebundenes Fass. Überhaupt ist dieser Wein eines der besten Beispiele, wie man Barriques einsetzen soll. Bei Arndorfer hat man jene betörende Mitte gefunden, die das Holz im Zaum hält. Fantastisch.

In Mund dann ein Italiener, ein Wein aus dem Friaul. Oder aus Veneto. Ein voller und eleganter Mund. Etwas frische und fischgeruchlose Tinte vom Tintenfisch. Eine Spur laktisch. Dann aber eine volle Breitseite Beeren, Beeren vor der Gärung, kein Rumtopf. Großartig.

Fazit: Ein Rotwein, der Österreich als Rotweinland fester stehen lässt. Und ein Wein aus einer Region, die mit solchen Weinen bislang nicht gesegnet war. Klimaerwärmung und junges Instinktwinzertum machen es jetzt möglich. Der Zweigelt steht vor seinem Comeback, der Blaufränkische darf sich vorsorglich schon mal fürchten. Sein Thron ist in Gefahr.

- **Sauvignon Blanc Erste Lage Ried Klausen 2008** für 17,50 Euro bei Vincent Becker und bei Weinshop.at. Und für erstaunliche 15,50 Euro beim Weingut selbst.
- **Zweigelt 2007 Unfassbar von Arndorfer** für 25,00 Euro exklusiv bei Magazin Salzburg (Christan Ortner).