Nr. 04 | 2018

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

BESTE MUSKATELLER
& SCHILCHER ÖSTERREICHS

ALLE SALON- & LANDESSIEGER
GEWINNER UND AUSERWÄHLTE

ZWEIGELT-CUP
DIE BESTEN IM BURGENLAND

COMTESSE DE LALANDE
DEGU & GLUMINEAU-INTERVIEW

Fotos: Shutterstock, Vinaria Archiv

€ 6,–
Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

AKTUELLES
VERKOSTUNGEN
WEINLESEN
WISSEN
GOURMET

WeinLegende

Monumental * Unvergesslich * Groß

Weingut Neumeister, Straden

2003 Morillon Moarfeitl

Was Albert Neumeister vor langer Zeit begonnen hat, erfährt unter Sohn Christoph seit vielen Jahren eine fulminante Fortsetzung. An der Schnittstelle lag das Jahr 2003 – und ein schon damals sehr auffälliger Morillon Moarfeitl, der mittlerweile seinen Ruf als steirische Wein-Ikone vielfach bestätigt hat.

Hans Pleininger

Ein kurzer Blick zum Mitverkoster genügte: 15 Jahre? Nie und nimmer! Der Wein zeigt sich vital und erscheint deutlich jünger als er ist. Noch dazu handelte es sich um den Hitzejahrgang 2003 – dennoch zeigt sich der Wein in Höchstform. Eingeschenkt im Burgunderglas, ist übrigens der Morillon Moarfeitl vom Weingut Neumeister in Straden, das seit Langem einer der Vordenker- und Leitbetriebe der Steiermark ist.

Die Wurzeln dieses Weinmonuments reichen fast 70 Jahre zurück und beginnen in Straden in den 1960er-Jahren: Damals hat die Großmutter des heutigen Betriebsführers Christoph Neumeister den Moarfeitl-Weingarten als Mitgift in die Ehe eingebracht. Ursprünglich ein Hektar groß, hat der Großvater diese familiäre Monopollage dann auf 2,2 Hektar vergrößert – diesen Umfang hat sie heute noch. Die Herkunft des Namens kann nur vermutet werden. „Moar" kommt von Meierei. Die Lage hat ein Hochplateau, daher gab es dort auch Kühe; diese Kuppe war also einmal eine Hochweide und Milchsammelstelle. „Feitl" heißt im Volksmund das Taschenmesser. Angenommen wird, dass das Plateau irgendwann einmal aus dem umgebenden Wald herausgeholzt worden ist. Ergo: „Moarfeitl".

Christoph Neumeisters Vater Albert war Visionär und Qualitätspionier. Er hat den Moarfeitl-Weingarten 1990 neu ausgepflanzt und ihn später zur Großen Lage für Morillon und Sauvignon Blanc gemacht. Der Boden ist tiefgründig – geprägt von Mergel und Flussschotter. Das Hochplateau auf 340 m Seehöhe – knapp ein Viertel der Moarfeitl-Fläche – ist der kargere Teil der Lage; hier steht Morillon auf knapp einem halben Hektar. Die restlichen 1,7 Hektar liegen auf dem leicht nach Südwest geneigten, etwas kühleren Hang; dieser ist dem Sauvignon Blanc vorbehalten. Dennoch ist die Kuppe nicht uneingeschränkt der Wärme ausgesetzt. Durch den umgebenden Wald – vor allem im Osten und Norden erscheine die Morgensonne erst etwas später, wie Christoph Neumeister erläutert. Er ist 1998 in den Betrieb eingestiegen – ein markantes Jahr: Damals hatten die Neumeisters ihren neuen wie innovativen Keller gebaut. Bis 2005 arbeiteten Vater und Sohn gemeinsam, 2006 übernahm Christoph die Verantwortung und Albert Neumeister kümmerte sich fortan mit seiner Frau Anni um das angeschlossene Restaurant Saziani-Stub'n.

© Weingut Neumeister

Moarfeitl-Weingarten

Am Schnittpunkt des gemeinsamen Schaffens stand das Jahr 2003: ein heißer, sehr reifer Jahrgang – vor allem aber ein perfektes Burgunderjahr. „2003 war ein großartiges Jahr. Alles war schon früh hochreif", erinnert sich Christoph Neumeister. Normalerweise habe man lange Vegetationsperioden. Moarfeitl werde üblicherweise nicht vor Anfang Oktober gelesen. Aber die Vegetation habe 2003 früh begonnen und die Lese für den Moarfeitl fand schon in der ersten Septemberhälfte statt.

Foto: Hans Pleininger

Ausgebaut wurde der Morillon in 300er- und 500er-Barriques – etwa ein Drittel davon neues Holz. Ein ziemlich markanter Holzeinsatz nach heutigen Standards. Aber es war halt die Zeit der holzgeprägten Blockbuster-Weine. 2003 war der letzte Jahrgang dieser Art. Ab 2004 stieg Neumeister bei seinem Moarfeitl sukzessive auf große Holzfässer um. Heute wird der Morillon Moarfeitl GSTK spontan in 300- und 500-Liter-Fässern vergoren und anschließend für 18 Monate in großen Holzfässern auf der Feinhefe ausgebaut.

Den markanten Holzeinsatz von 2003 hat der wuchtige Morillon toll geschluckt und elegant eingebunden. Das gibt dem Wein ein festes Rückgrat, obwohl er das gar nicht nötig hätte. Trotz seiner Üppigkeit wirkt der modellhaft gereifte Morillon keine Sekunde als schwer oder schwermütig. Auch der Alkohol (14% vol) ist wunderbar eingebunden, sodass man von einer Leichtfüßigkeit sprechen kann, mit der der Wein herankommt. Generell lebt dieser Morillon vom Spannungsverhältnis zwischen betonter Fülle und lässiger Eleganz. Die Fülle ist bereits in der Nase spürbar, bestimmt von reifem Biskuit, Krachmandeln, kandierten Orangen und Waldhonignoten. Begleitet wird die Fruchtfülle von einer geschmeidigen Weißpfefferwürze. Über den Gaumen gleitet der Moarfeitl enorm burgundisch. Zum charmanten Toasting, den Mokka- und Vanillenoten wirkt der Wein herrlich saftig – gelbe eingelegte Birnen, auch ein Hauch von reifen exotischen Früchten ist spürbar. Er hat eine tolle Länge und Vitalität, die auch nach 15 Jahren noch da ist – der Wein trinkt sich einfach viel jünger als er ist. Womit wir wieder am Anfang der Geschichte sind und noch lang nicht am Ende: Der Morillon Moarfeitl 2003 hält noch jede Menge Reserven für weitere Jahre bereit.

WeinNotizen

Fred Loimer holt internationalen Riesling-Preis

© POV/Robert Herbst

Fred Loimer

Best of Riesling 2018: Bei der 13. Auflage des größten Riesling-Wettbewerbs der Welt wurden in Deutschland 2.300 Rieslinge verdeckt verkostet. Fred Loimer aus Langenlois stellte dabei den besten europäischen Riesling trocken: 2016 Langenlois Ried Steinmassl Erste Lage ÖTW Riesling Kamptal DAC. In der Gesamtwertung stieß der Mitbegründer der biodynamisch arbeitenden Winzergruppe respekt-BIODYN als einziger ausländischer Wein in die deutsche Phalanx vor und belegte bei den Lagen-Rieslingen trocken zudem den 3. Rang. Alle Ergebnisse auf www.vinaria.at

www.loimer.at