



# MINERALISCH, BLAUFRÄNKISCH, SCHÖN

Die drei Buchstaben DAC stehen für *Districtus Austriae Controllatus*. Mit dieser Herkunftsbezeichnung fördert man in Österreich die Typizität der Weine einer Weinbauregion. Diesmal in unserem Test: die besten Rotweine aus dem Leithagebirge.

Text: Andrin C. Willi | Degustationsleitung: Hans Georg Babits | Foto: Dominique Schütz

Leitha, was? Leitha-berg! Sagen Sie bloss, Sie kennen die Region im Nordburgenland mit ihren Glimmerschiefer- und Kalkböden noch nicht? Dann wird es Zeit, sich mit dem bewaldeten Bergrücken des Leithagebirges, der sich auf rund 40 Kilometer erstreckt, etwas genauer zu befassen. Das Gebiet mit den 19 Leithaberg-Gemeinden umfasst den Bezirk Eisenstadt, Eisenstadt-Umgebung sowie Jois und Winden. Ende der Geografiestunde. Wichtiger zu wissen: hier werden sowohl weisse wie auch rote DAC-Weine vinifiziert.

Wir haben uns auf die roten Vertreter konzentriert, die es übrigens erst seit dem Jahrgang 2008 gibt und die allesamt aus der Traubensorte Blaufränkisch (auch Lemberger oder Blauer Limberger genannt) gekeltet werden. Wobei ein Verschnitt mit maximal 15 Prozent Zweigelt, St. Laurent oder Pinot noir zulässig ist. Ebenfalls im Pflichtenheft verankert ist ihr Ausbau: Die Weine müssen im Holzfass ausgebaut und zwei Jahre gela-

gert werden. Blaufränkisch eignet sich gemäss den lokalen Kennern übrigens besonders gut für Weine mit «gebietstypischem Charakter». Dank ihrer Struktur, der Säure und der Tannine, aber auch wegen des Alkoholgehaltes werden aus der Blaufränkisch-Traube seit Jahren lagerfähige und charaktervolle Weine gewonnen.

Das Geschmacksprofil ist engmaschig, würzig, elegant, mineralisch und weist keine bis kaum merkbare Holzöne auf. Wir haben Weine der Jahrgänge 2008 bis 2010 degustiert und festgestellt, dass sie deutlich vom mineralischen Terroir geprägt sind, daher können sie bestens zugeordnet werden. Natürlich gibt es noch Interpretationsspielraum, und die Weine mancher Produzenten sind dementsprechend hart ausgefallen. Auf der anderen Seite gibt es auch den einen oder anderen Vertreter, der von weichen Tanninen und sehr süssem Extrakt geprägt ist. In jedem Fall ein lohnender Ausflug.



## DEGUSTATOREN

Hans Georg Babits (Weinakademiker) und Joachim Günther (Weinakademiker, Académie du Vin).

BEWERTUNGSSKALA	
19-20	HERVORRAGEND
17-18	SEHR GUT
15-16	GUT
13-14	ZUFRIEDENSTELLEND

Alle Weine werden nach der WSET®-Methode des Systematischen Verkostens aus einheitlichen Gläsern degustiert. Die Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet. Weine gleicher Punktzahl sind gleichwertig, und die Reihenfolge ist daher willkürlich.

## BESTER WEIN

- 1 WEINGUT GMEINER, 2010, PURBACH**  
17,5 PUNKTE | CHF 26.00

Klares, tiefes Purpurrot. Kräftige Säure, präsenze, fordernde Gerbstoffe, sehr saftig, klare Fruchtaromen von Himbeeren und Blaubeeren, mit mineralischer Würze und dem Aroma von frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Intensive, warme Aromatik, harmonisch, mineralisch, typisch. Langes Finale. Passt zu: kräftigen Fleischspeisen, warum nicht zu solchen vom Holzkohlegrill?

[oesterreich-weinhandel.ch](http://oesterreich-weinhandel.ch)

## LIEBLINGSWEIN DER JURY

- 2 WEINGUT TINHOF, 2009, EISENSTADT**  
17,5 PUNKTE | CHF 33.00

Klares, undurchsichtiges Rubinrot. Sauberes, mittelinintensives Bukett von entwickelten Aromen wie Zwetschgen, Brombeeren, Amarenakirschen und Mocca. Würze von Zimtzwetschgen und deutliche mineralische Noten. Trocken, mit hoher Säure und kräftigen Tanninen, die weich und elegant sind. Sehr langes Finale. Ein Terroir-Wein, der betont mineralisch und konzentriert ist. Passt zu: Halbhart- und Hartkäse, Lamm und Wildbret.

[zweifelweine.ch](http://zweifelweine.ch)

## BESTE PREIS-LEISTUNG

- 3 WEINGUT HEIKE UND GERNOT HEINRICH, 2010, GOLS**  
17 PUNKTE | CHF 29.50

Klares, tiefes Purpurrot, dicht bis zum Rand. Offenes und betont fruchtiges Bukett. Aromen von reifen Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, deutlich wahrnehmbare Noten von Kräutern und Gewürzen wie Lorbeer und Pfeffer. Mineralische Würze, trocken. Hohe Säure und feingewobene Tannine, sehr elegant und mit typischer mineralischer Ausprägung. Lang anhaltend. Ein toller Begleiter von Zwiebelrostbraten oder geschmorter Rindshuft.

[vinothek-brancaia.ch](http://vinothek-brancaia.ch)

- 4 WEINGUT FAMILIE PRIELER, 2009, SCHÜTZEN AM GEBIRGE**  
17,5 PUNKTE | CHF 42.00

Konzentriertes Bukett, kräftige Tannine und Fruchtaromen am Gaumen. Komplex. Sehr gutes Lagerpotenzial.

[vinothek-brancaia.ch](http://vinothek-brancaia.ch)

- 5 WEINGUT KAISER, 2010, KLEINHÖFLEIN BEI EISENSTADT**  
17 PUNKTE | CHF 19.00

Sehr tiefarbig, vollmundig, schmeichelnd mit erfrischender Säure.

[weingut-kaiser.at](http://weingut-kaiser.at)

- 6 WEINGUT BRAUNSTEIN, 2009, PURBACH AM NEUSIEDLERSEE**  
16,5 PUNKTE | CHF 25.00

Kräftig, fleischig, lange, angenehme Rückaromen.

[braunstein.at](http://braunstein.at)

- 7 WEINGUT LEO HILLINGER, 2010, JOIS**  
16 PUNKTE | CHF 24.00

Erfrischend, körperreich, ein guter Essensbegleiter zu wärschafter Küche.

[leo-hillinger.com](http://leo-hillinger.com)

- 8 WEINGUT MARTIN PASLER, 2009, JOIS**  
16 PUNKTE | CHF 29.00

Straffer, fordernder Wein mit kräftigen mineralischen Noten und konzentrierten Aromen reifer Früchte.

[vinothersum.ch](http://vinothersum.ch)

- 9 WEINGUT SOMMER, 2009, DONNERSKIRCHEN**  
15,5 PUNKTE | CHF 34.00

Fruchtiges Bukett, voller Körper, harmonisch, mit langem Abgang.

[oesterreich-weinhandel.ch](http://oesterreich-weinhandel.ch)

- 10 WEINGUT NEHRER, 2010, EISENSTADT**  
15 PUNKTE | CHF 36.00

Sehr harmonischer und fülliger Blaufränkisch, würzig und mit süssem Extrakt.

[oesterreich-weinhandel.ch](http://oesterreich-weinhandel.ch)

- 11 WEINGUT MARKUS ALTENBURGER, 2010, JOIS**  
15 PUNKTE | CHF 25.00

Hohe Säure, intensive Brombeerfrucht, gute Struktur, sehr fordernd.

[weinco.at](http://weinco.at)

- 12 WEINGUT MARIELL, 2009, GROSSHÖFLEIN**  
15 PUNKTE | CHF 22.00

Waldbeerenduft im Bukett, markante Tannine und gut eingebundene Säure, saftiger Speisenbegleiter.

[mariell.at](http://mariell.at)

- 13 WEINGUT ERBHOF BAYER, 2009, DONNERSKIRCHEN**  
15 PUNKTE | CHF 35.00

Frisch mit kräftiger Säure, markanten Tanninen und dem Aroma von Sauerkirschen.

[oesterreich-weinhandel.ch](http://oesterreich-weinhandel.ch)

- 14 WEINGUT HANS & ANITA NITTAUS, 2009 GOLS**  
15 PUNKTE | CHF 38.50

Weiche Tannine, cremiger Körper, mit den Aromen reifer Beeren und Süsse im langen Finale.

[globalwine.ch](http://globalwine.ch)

- 15 WEINGUT ARTNER, 2008, HÖFLEIN**  
15 PUNKTE | CHF 22.00

Konzentrierter reifer Wein mit Aromen von getrockneten Trauben, im mittellangen Finale ein Spiel zwischen pikant und süs.

[coop.ch/weinmesse-basel](http://coop.ch/weinmesse-basel)

