

SEGUIN MOREAU
MAISON FONDÉE EN 1858
CHÊNE AMÉRICAIN

JURIS

BURGUNDER IM VORMARSCH

PINOT NOIR UND SANKT LAURENT ZUSAMMEN KOMMEN IN ÖSTERREICH NICHT EINMAL AUF 1000 HEKTAR REBFLÄCHE. TROTZDEM SIND BEIDE IM AUFWIND.

Axel Stiegelmar,
Weingut Juris

Zwei Hochburgen und knapp zwei Dutzend Spezialisten: So lässt sich Österreichs Pinot- und Sankt-Laurent-Szene zusammenfassen. Die erste Hochburg ist die Thermenregion und dort speziell die Ebene um Tattendorf, auch Steinfeld genannt. Die sehr kalkreichen, teils schottrigen, teils sandigen Schwarzerde- bzw. Schwemmlandböden sind wie geschaffen für St. Laurent und Pinot Noir. Nicht nur dort sondern in ganz Österreich gilt der Johanneshof Reinisch als einer der führenden Spezialisten für Burgundersorten. Je neun der insgesamt 32 Hektar Rebfläche sind mit Pinot Noir und Sankt Laurent bepflanzt. Das Sortiment gliedert sich klar in drei Stufen: Pinot und Sankt Laurent vom Steinfeld als Basis, darüber jeweils eine Reserve und eine Grande Reserve, beide seit dem Jahrgang 2003 mit Lagenbezeichnung. Die Top-Lage des Hauses, heißt Holzspur, ein kalkhaltiger, lehmiger Schwemmlandboden mit Schwarzerde. "Wir wollen die Rotbeerigkeit beim Pinot und die Dunkelbeerigkeit beim Sankt Laurent fördern", erklärt Michael Reinisch. Dazu soll beim Pinot Noir der Holzeinsatz in den nächsten Jahren weiter reduziert

werden. Es gibt kaum ein zweites Weingut in Österreich, das sich so intensiv mit den Burgundern befasst: Offene Holzgärstände, Spontangärung, geteilte Trauben beim Botrytis-anfälligen Sankt Laurent sind Beleg dafür.

Nicht unerwähnt bleiben darf das Stift Klosterneuburg. Der größte Sankt-Laurent-Produzent in Österreich ist ebenso in der Thermenregion aktiv wie die Gruppe der "Burgundermacher". Aushängeschild unter diesen acht Winzern ist Georg Schneider: Der Shootingstar in Österreichs Burgunder-Szene beweist sein Gespür für diese Sorten. Der Jahrgang 2004 bescherte Österreichs Winzern die feinsten Rotweine seit dem großen 1999er. Weniger kraftvoll als der opulente 2000er oder der Hitzejahrgang 2003, dafür mit edlen, ausgereiften Tanninen. Wie geschaffen für Pinot Noir und Sankt Laurent.

Die zweite Hochburg befindet sich im nördlichen Burgenland. Besonders die kalkreichen Böden des Leithagebirges (siehe S.10) bieten sehr gute Voraussetzungen. Josef Umathum ist hier zuhause und setzt mit Pinot und

Sankt Laurent Ausrufezeichen. Mit sechs Hektar Sankt Laurent zählt Umathum zu den größeren Produzenten dieser Sorte. Sein Lagenwein vom Stein bleibt drei bis fünf Wochen auf der Maische und reift 18 Monate in neuen Barriques. Der kürzlich gefüllte Jahrgang 2004 kommt erst Anfang 2008 nach 15 Monaten Flaschenreife auf den Markt.

Fällt der Name des Ortes Gols am Nordufer des Sees, denkt zunächst kaum jemand an Burgundersorten. Schließlich ist Gols die Hochburg kraftvoller Zweigelt-Cuvées. Dennoch setzen einige renommierte Betriebe immer wieder Ausrufezeichen mit ihren Burgundern. Gerhard Pittnauer bringt die Entwicklung auf den Punkt: "Sankt Laurent hat zugenommen. Nicht weil die Nachfrage groß ist, sondern weil wir Winzer an diese Sorte glauben." Seine "Alten Reben" gelten Jahr für Jahr als einer der besten Sankt Laurents Österreichs.

Gols und Burgundersorten, da führt natürlich kein Weg am Weingut Juris vorbei. Axel Stiegelmar (Foto) setzt die Familientradition unbeirrt fort. Seit den siebziger Jahren gilt dem Pinot

bei den Stiegelmars die allergrößte Aufmerksamkeit. Diese dreißigjährige Erfahrung spricht aus den vier Lagen-Pinots, die Stiegelmar mit dem Jahrgang 2004 erstmals der Öffentlichkeit vorstellte. Finesse gepaart mit Mineralität heben vor allem Unger und Hochreit über alle verkosteten Pinots des Jahrgangs heraus. Ein Klassiker ist die Cuvée Sankt Georg aus Pinot Noir und Sankt Laurent.

Drei Rotweine werden neben einer Reihe von Weiß- und Süßweinen auf Schloss Halbturn erzeugt. Pinot Noir, Sankt Laurent und die Rotweincuvée Impérial. Viel Geld wurde in das Projekt von Karl-Heinz Wolf sowie den Besitzern Baron und Baronin Waldbott-Bassenheim gesteckt. Die Lage Halbturns ganz im etwas kühleren Nordosten des Burgenlands ist prädestiniert, ausdrucksvolle Rotweine aus Burgundersorten zu erzeugen. Ähnliches gilt für die kalkreichen Lagen in Jois, wo Halbturn ebenfalls Rebflächen besitzt. Im Keller wird nach bester Burgundermanier gearbeitet: Vergärung im offenen Holzgärstände, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques.

In den restlichen Anbaugebieten Österreichs bleibt das Thema Pinot Noir und Sankt Laurent wenigen Spezialisten vorbehalten. Fred Loimer und Willi Bründlmayer aus dem Kamptal gehören dazu. Bründlmayer bringt es auf 8,5 Hektar Pinot Noir und 4,5 Hektar Sankt Laurent, wobei 50 Prozent der Pinot-Trauben der Sektherstellung dienen. Während der bezüglich des Bodens vielseitigere Sankt Laurent auf Urgestein in 400 Meter Höhe steht, wächst der Pinot vor allem auf Kalk (Lage Dechant) und kalkhaltigem Ton. Dechant heißt auch die Top-Lage von Fred Loimer, der darauf den vielleicht "französischsten" Pinot Österreichs erzeugt. Parallel dazu betreibt er das Weingut Schellmann in der Thermenregion, wo der Schwerpunkt auf Sankt Laurent und andere Rotweine liegt.

In Carnuntum setzt Aufsteiger Philipp Grassl mit seiner Sankt Laurent Reserve Ausrufezeichen. Zwei seiner 17 Hektar sind mit Sankt Laurent bepflanzt. "Mehr als drei Hektar trauen wir uns nicht zu. Sankt Laurent erfordert höchste Aufmerksamkeit im Weingarten", setzt sich Grassl selbst eine Grenze. Das ist auch der Grund, warum Sankt Laurent so wie Pinot Noir nie zur Massensorte werden wird.

Eines machte die Verkostung von über 30 Weinen deutlich: Ein kleiner Pinot kann charmant sein und mit zarter, feiner Frucht und femininer Art gefallen. Das gilt nicht für den Sankt Laurent. Hier gilt: Hopp oder topp – überzeugend sind nur die Spitzenweine. Bereits in der Mittelklasse mangelt es an Harmonie, lässt die Tanninqualität nach. Dafür begeistern die Besten mit ihrer dichten, satten schwarzen Frucht, viel Würze und sehr guter Tanninstruktur. < SASCHA SPEICHER

| WEIN/NAMEN | BESCHREIBUNG/BEURTEILUNG | BEZUGSQUELLE | PREIS |
|--|---|---|----------------|
| PINOT NOIR 2004 | | | |
| 1 X 2004 PINOT NOIR UNGER, JURIS, BURGENLAND | Chapeau! Das Beste was Österreich an Pinot zu bieten hat. Hochfein, elegante Frucht, pikante kühle Art. | Weingut Juris A-7122 Gols Tel. 00 43-21 73-27 48 www.juris.at | ca. 26,50 Euro |
| 2 X 2004 PINOT NOIR HOCHREIT, JURIS, BURGENLAND | Duftige, blumige Art, feine Himbeerfrucht, dazu Wildkräuter; animierend, klasse Tannine. Großer Pinot! | Weingut Juris A-7122 Gols Tel. 00 43-21 73-27 48 www.juris.at | ca. 26,50 Euro |
| 3 2004 PINOT NOIR CÉCILE, BRÜNDLMAYER, KAMPTAL | Erst rauchige Holznoten, dann aber viel Finesse und zarte, süßliche Pinotfrucht (Himbeere) mit sehr guten Tanninen. | Weingut Bründlmayer A-3550 Langenlois Tel. 00 43-27 34-21 72 0 www.bruendlmayer.at | 23 Euro |
| 4 2004 PINOT NOIR, UNTER DEN TERRASSEN ZU JOIS, UMATHUM; BURGENLAND | Opulenter Duft (Himbeere, Amarenkirsche, Waldbeeren ...); rassige Säure, ausgeprägte Mineralität; dicht. | Weingut Umathum A-7132 Frauenkirchen Tel. 00 43-21 72-2 44 00 www.umathum.at | 25 Euro |
| 5 2004 PINOT NOIR HOLZSPUR GRANDE RESERVE, JOHANNESHOF REINISCH, THERMENREGION | Noch ein Baby. Fleischig-würzig, dazu Kirschfrucht; eher wuchtige Struktur mit sehr guten Tanninen. | Johanneshof Reinisch A-2523 Tattendorf Tel. 00 43-22 53-8 14 23 www.j-r.at | ca. 38 Euro |
| 6 2004 PINOT NOIR DECHANT, LOIMER, KAMPTAL | Wildwürzig aber auch fruchtig (Wildkirsche), herrlich saftig, mit feiner Säure, Holz bereits perfekt verdaut, à la française. | Weingut Loimer A-3550 Langenlois Tel. 00 43-27 34-22 39 www.loimer.at | 24 Euro |
| 7 2004 PINOT NOIR GRILLENHÜGEL RESERVE, JOHANNESHOF REINISCH, THERMENREGION | Feine, fast zarte Himbeerfrucht, unterlegt mit Gewürzen; gut dosierter Holzeinsatz, charmant. | Johanneshof Reinisch A-2523 Tattendorf Tel. 00 43-22 53-8 14 23 www.j-r.at | 15 Euro |
| 8 2004 PINOT NOIR, SCHLOSS HALBTURN, BURGENLAND | Zwar sehr gestylt, aber gekonnt; viel Holz, Kraft und Saft: Fruchtsüße im Spiel mit animierender Säurefrische. | Schloss Halbturn A-7131 Halbturn Tel. 00 43-21 72-2 01 62 11 | 36 Euro |
| 9 2004 PINOT NOIR, BECK, BURGENLAND | Kirschfrucht und Röstnoten; dann aber von feiner kühle Art; Würze, Säure, Frucht und Tannin wie aus einem Guss. | Weingut Beck A-7122 Gols Tel. 00 43-21 73-27 55 www.weingut-beck.at | 20 Euro |
| SANKT LAURENT 2004 | | | |
| 10 2004 SANKT LAURENT ALTE REBEN, PITTAUER, BURGENLAND | Große Klasse: Komplexer Duft (von Veilchen über Sauerkirsche bis Lakritz); pikant und zupackend, enorme Kraft. | Weingut Pittnauer A-7122 Gols Tel. 00 43-21 73-34 07 www.pittnauer.at | 25 Euro |
| 11 2004 SANKT LAURENT RESERVE, SCHNEIDER, THERMENREGION | Voller, fleischiger, dunkelbeeriger Typ (Zwetschge, Rumfrüchte); zupackend mit frischer Säure und viel Substanz. | Weingut Schneider A-2523 Tattendorf Tel. 00 43-22 53-8 10 20 www.tattendorf.at/schneider | 15 Euro |
| 12 2004 SANKT LAURENT, PRIELER, BURGENLAND; | Wildwürziger Typ; Blaubeeren; sehr gute, straffe Struktur mit Saft und Biss. Herrlich bodenständig. | Weingut Prieler A-7081 Schützen Tel. 00 43-26 84-22 29 www.prieler.at | 15 Euro |
| 13 2004 SANKT LAURENT RESERVE, GRASSL, CARNUNTUM | Sehr konzentriert und wuchtig; Zwetschge und Rumfrüchte; erst süße Frucht dann kräftige Tannine, auch vom Holz. | Weingut Grassl A-2464 Göttlesbrunn Tel. 00 43-21 62-84 83 www.weingut-grassl.at | 17 Euro |
| 14 2004 SANKT LAURENT VOM STEIN, UMATHUM, BURGENLAND | Schoko und Rumfrüchte, auch Leder; viel Druck, pikante Säure, sehr gute Tannine; großes Potenzial! | Weingut Umathum A-7132 Frauenkirchen Tel. 00 43-21 72-2 44 00 www.umathum.at | 35 Euro |