

Wiener Journal

Das Magazin der WIENER ZEITUNG ■

6. Juni 2014

WEINJOURNAL. Von Johann Werfring

Die Typizität des Pinot Noir



Foto: Günther Praschberger

Nachdem die Familie Stiegelmar schon seit vier Generationen in Gols und Umgebung die kapriziöse Rebsorte Pinot Noir gepflegt hat, begann Axel Stiegelmar Anfang der 1990er Jahre einerseits auf neu ausgepflanzte, hochqualitative Klone zurückzugreifen und andererseits die verschiedenen Lagen auch getrennt auszubauen. Im Rahmen einer umfangreichen Degustation konnten kürzlich im Wiener Restaurant Gaumenspiel die Jahrgänge zurückreichend bis 2004 verkostet werden.

Über die Typizität des Pinot Noir haben sich schon Generationen von Weinmachern und sonstige Experten die Köpfe zerbrochen und sind doch auf einen keinen gemeinsamen Nenner gekommen. Nach wie vor hoch geschätzt werden zweifellos die Weincharaktere, wie sie die Urheimat des Pinot Noir, nämlich die sogenannte Cote-de-Nuits in den Gemarkungen von Chambertin bis Nuits-St. Georges hervorbringt, aber auch in kühleren Gegenden von Kalifornien und in Oregon gedeihen beachtliche Pinot-Exemplare. In Deutschland sind die Spätburgunder aus badischen Weinbauegellen mitunter prachtvoll, des Weiteren finden sich im schweizerischen Graubünden sowie in den Südtiroler Weinbergen interessante Varianten.

Gibt es einen österreichischen Weg?

Auch in Österreich wird Pinot-Noir, wenn auch in eher geringer Quantität, von Niederösterreich über Wien bis ins Nord- und Mittelburgenland

gekeltert. Mitunter mit schönen Erfolgen, wobei die Klimaentwicklung der letzten Jahre den Pinot Noir nicht gerade zu begünstigen schien, denn wenn Spätsommer und Frühherbst heiß sind, erreicht der Blauburgunder einfach zu schnell seine Zuckergradation, ohne dass die „physiologische Reife“ gegeben ist. Längeres Zuwarten mit der Lese ist aber schwer möglich, weil dann Fäulnisgefahr besteht. Im Allgemeinen wird versucht, den Pinot Noir in luftigen, weniger der Botrytis ausgesetzten Rieden, deren Bodenstruktur von einem hohen Kalkgehalt geprägt ist, zu kultivieren.

Geballte Golser Pinot-Kompetenz

Insgesamt konnten bei der denkwürdigen Verkostung des Weinguts Juris der Familie Stiegelmar im gediegenen Ambiente des Wiener Restaurants „Gaumenspiel“ Pinots aus gleich sechs verschiedenen Lagen degustiert werden. Die stark kalkhaltige Ried Kirchberg in Jois wurde allerdings nur für den Jahrgang 2004 herangezogen, da danach die



Axel Stiegelmar (Weingut Juris, Gols) zählt hierzulande zu den raren Pinot-Noir-Meistern.

Foto: Steve Haider

Die Jahrgänge und Rieden in der vergleichenden Verkostung (die besten Weine jedes Jahrgangs werden kurz charakterisiert):

JAHRGANG 2004

Ein eher kühles Jahr, das mineralisch geprägte Weine zuließ.

2004 Pinot Noir Hochreit

Fest und ausgewogen, noch immer recht streng, kraftvoll wie lang.

2004 Pinot Noir Kirchberg

Satte Kirschfrucht, fein gezeichnet und fest verwoben, viel Pikanz und Rasse.

JAHRGANG 2005

Ein Jahr mit einigen Wetterkapriolen und kleiner Erntemenge, für Pinot durchaus lohnend.

2005 Pinot Noir Hochreit

Himbeere und Haselnuss, kühle Ader, rund und fruchtsüß, harmonisch und lang.

2005 Pinot Noir Breitensteil

Tatsächlich etwas breit angelegt, dann aber klare Zwetschkenfrucht, kompakt und anhaltend.

JAHRGANG 2006

In ganz Österreich ein idealer Rotweinjahrgang mit langem Vegetationszyklus und prachtvollem Altweibersommer

2006 Pinot Noir Unger

Jugendlich und ziseliert, reichhaltig, etwas Eisenkraut und Spargel, feine Pikanz.

2006 Pinot Noir Breitensteil

Weichselfrucht, rauchig unterlegt, fest und kernig, dichte Sache, schöne Rasse.

2006 Pinot Noir Hochreit

Wieder ganz jugendlich, erneut Verbena in der Nase, schöner Extrakt, geradezu nervige Säure, tadellos.

JAHRGANG 2007

Der sonnige und beständige Herbst sorgte für gute Ausreifung; die anfängliche Härte haben die besten Weine bald abgelegt.

2007 Pinot Noir Hochreit

Puristisches Bukett nach Himbeere und Hagebutte, filigran und zart, hochelegant und harmonisch, große Länge, weiterhin Potenzial – ganz toll.

2007 Pinot Noir Breitensteil

Reich und saftig, ja nahezu mächtig, schöne Länge und weitere Zukunft.

JAHRGANG 2008

Wechselhaft, die Lesezeit wurde von feuchten Perioden gestört.

2008 Pinot Noir Hochreit

Wieder die bekannte Himbeerfrucht, frisch und kraftvoll, viele Nuancen und weiche Tannine, gute Länge.

2008 Pinot Noir Breitensteil

Reich und saftig, Zwetschke und Kirsche, sanft strömend und reintönig.

JAHRGANG 2009

Warme Tage und kalte Nächte im Herbst, hohe Reife.

2009 Pinot Noir Hochreit

Filigrane Ribiselfrucht, seidenweich und doch kompakt, vielfältig und tanninreich, schöne Länge, exzellent.

2009 Pinot Noir Haide

Fest und saftig, geradezu pfeffrige Würze, ausgewogen bei mittlerer Länge.

JAHRGANG 2010

Kühles Jahr mit später Reife, das unter den roten Rebsorten den Pinot Noir bevorzugte.

2010 Pinot Noir Hochreit

Pfiffig und zart, kühle Untertöne, kraftvoll und jetzt am Punkt.

2010 Pinot Noir Breitensteil

Saftig, reich und fruchtsüß, recht dicht und fleischig, auch anhaltend – eine Jahrgangsüberraschung.

JAHRGANG 2011

Optimale Bedingungen für einen großartigen Rotweinjahrgang.

2011 Pinot Noir Haide

Viel Pinot-Feeling, fruchtsüß und elegant, reintönig, wirkt fast leichtgewichtig und charmant.

2011 Pinot Noir Hochreit

Reich und saftig, vollgepackt mit roter Beerenfrucht, elegant wie dicht, viel Tannin und langer Nachhall; sollte sich zum bisherigen Höhepunkt der Pinot-Serie entwickeln.

2011 Pinot Noir Breitensteil

Spargel und rote Johannisbeeren im Duett, fest wie fruchtsüß, fleischig und mächtig angelegt, superbe Länge.

JAHRGANG 2012

Sehr guter Rotweinjahrgang, der noch etwas Reife benötigt.

2012 Pinot Noir Breitensteil

Dieser Wein lässt unter den noch juvenilen 2012ern am ehesten eine Prognose zu: Kraftvoll und fleischig, animalische Untertöne, etwas wild und feurig, hohes Potenzial.

Pacht ausgelaufen ist. Die Riede Ungerberg ist etwas zu heiß und aufgrund der Nähe zum Neusiedler See auch fäulnisgefährdet, sodass sie ab dem Jahrgang 2011 durch die Setz-
luss auf der sogenannten Parndorfer
Platte ersetzt wurde.

Für klassische Pinot Noirs scheint in Hinkunft die kalkhaltige, vom sandigen Lehm beherrschte Haide, die wenig Wasserspeicher-Kapazität besitzt und daher die Beeren sehr klein hält, optimal zu sein. Unbestritten ist auch die Qualität der vom hohen Kiesanteil geprägten Riede Breitensteil, die zur Gänze auf der Parndorfer Platte gelegen ist und wegen größerer Temperatur-Schwankungen zwischen Tag und Nacht für intensives Fruchtspiel bürgt. Als Star unter den Juris-Lagen ist eindeutig die sandige, völlig kalkfreie Riede Hochreit hervorgegangen, die sozusagen die große Ausnahme bildet und hellfruchtige Beerenaromen mit Extraktsüße und sattem Körperbau verbindet; sie wurde bei einer vom Weingut durchgeführten Blitzumfrage von den anwesenden Verkostern eindeutig zur interessantesten Lage gekürt.