

## **Exportgemeinschaft Ott - Gesellmann - Reisetbauer**

**Bernhard Ott:** Im an sich schwierigen 2005er Jahr konnte durch Maßnahmen schon vor der Blüte eine frühe Reife erzielt werden, wodurch der problematische Herbst gut überstanden wurde (einiger Verlust durch Botrytis) und die im späten Oktober gelesenen Rosenberg Reserve etc. durch die kalten Nächte eine außerordentlich klare Mineralik erhielt.

Zur Einleitung Ott **2005 GV am Berg** 11.5 % 2005; leicht, fruchtig, feiner Pfeffer.

In der Zeit des Rotweinbooms konnte die Familie Ott Rotwein- gegen Weißweinanlagen günstig tauschen - Paradebeispiel einer antizyklischen Maßnahme.

Im Weingarten am Wagram liegen auf Gföhler Gneis bis zu 30 m Löß (an der Basis - darauf Marillenbäume, deren Früchte Reisetbauer brennt), sonst um 10 m, worauf der Veltliner wächst (Rosenberg, Spiegel); ganz oben tertiärer roter Schotter, hier wachsen der Riesling (alte Bestände) und Sauvignon blanc. 370 m Seehöhe, wettermäßig exponiert.

**2005 GV Rosenberg:** 12 %; feine, leicht hefige weiße Pfirsichnase, diskreter Pfeffer. Am Gaumen ebenfalls Weinbergpfirsich, leicht bitter, ziemlich langer Abgang.

**2005 GV Faß 4:** Malz und intensive Banane, in der Nase und auch z. T. am Gaumen. Feine Mineraltöne, frische Säure, sehr langer Abgang. Der Name stammt noch von Ott Vater, der diesen Wein aus der Lage Spiegel (vor 1993) noch im Holzfaß Nr. 4 ausbaute. Bernhard Ott hat alles auf Stahl umgestellt.

**2005 GV Der Ott:** 13 %. Erneut Bananen, aber auch grüner Apfel und hier doch wieder typischer grüner Pfeffer. Am Gaumen derzeit eher verschlossen, gedeckte Fruchttöne, aber doch so gewichtig, dass ein sehr langes Leben abzusehen ist.

2005 Rosenberg Reserve noch auf Hefe, deshalb 2004er:

**2004 GV Rosenberg Reserve:** 13.5 % Nase eher verschlossen, auch auf der Zunge zunächst wenig preisgebend. Nach 10 Minuten öffnet er sich, entfaltet einen monumentalen Druck auf der Zunge, Pfirsich und Banane, langer Abgang. Er fordert die Allerbesten der Wachau heraus, und es ist fraglich, ob nicht im direkten Vergleich Ott als feingliedrigerer, trotzdem außerordentlich gewichtiger Wein als Sieger hervorginge.

**2005 RR vom Roten Schotter:** 12.5 %. 50-jährige Reben. Spät geerntet, um den 25. Oktober. Viel Säure und Restzucker. Entsäuern würde dem Wein die Balance nehmen. Beginnt mit Teenoten, Apfelfrucht. Die Säure ist wunderbar eingebaut, großartige Alterungspotenz. Schwer-fruchtig. Später leichte Rösttöne.

**2005 RR** experimentelles "deutsches Modell": 72 g Restzucker, 9.8 ‰ Säure, 8.8 ‰ Alkohol. Zum Stoppen der Gärung gekühlt und abgeschwefelt. Feine Pfirsichfrucht. Einige Terroirnoten. Derzeit wunderschön zu trinken, wahrscheinlich dann einige Zeit verschlossen und in fernerer Zukunft wohl wieder ganz groß. In Österreich derzeit wohl einzigartig. Soll Ott seinen Riesling vielleicht zur Gänze so machen??

**2005 Sauvignon blanc:** Auch auf Tertiärschotter. Spät gelesen. 8 g Restzucker, 11 ‰ Säure geben Balance. 13 ‰ Alkohol. Dichter exotisch fruchtiger Wein, nicht sehr ausgeprägtes Cassis. Langer Abgang, dann auch der Schwarzribiselton stärker werdend. Zukunft.

Alle präsentierten Weine sind mit Schraubverschluss ausgestattet.

**Albert Gesellmann:** Blaufränkisch über 50 % der Fläche. 15 % Chardonnay, etwas Sauvignon blanc und in kleiner Menge Sämpling für hohe Prädikate. Der hohe Tonanteil im Boden mit etwas Kalk bevorzugt BF. Weißweine in kleinem Maßstab. Alles auf Holz in verschiedenen Größen, nur der kleinere Chardonnay im Tank. Barriques aus französischer Eiche (Chardonnay und Pinot noir in 300 l).

Der Löß leitet Wasser ab, der Lehm wie in Deutschkreutz speichert, was 2005 dazu führte, dass die Beeren durch den späten Regen erneut Wasser "von unten" bekamen und platzten.

2004 dürfte ein großartiger Wein im Mittelburgenland werden, ähnlich 1999, nicht so üppig wie 2000 und 2003.

**2005 ZB** (ZW, BF, etwas PN): frisch, fruchtig. Tauchverfahren im Tank zur hohen Auslaugung für die meisten Roten.

**2004 BF Hochäcker:** Großes Fass, trotzdem viel Holz. Etwas gedeckte rote Frucht, wird dann etwas frischer.

**2003 BF Creitzer:** Barrique. Schöne rote Frucht, erst Kirsche, dann zumindest in der Nase erdbeerig.

**2003 PN Siglos:** (*Siglos ungarisch für Eidechse*) 12.6 ‰, Frühe Ernte wegen Befürchtung, der Wein könnte zu breit werden. Leichte Röstaromen, Erdbeere in der Nase. Kommt etwas kühler, was ihm gut tut. Feingliedrig, elegant, fruchtig, mittellanger Abgang.

**2003 Syrah:** Barrique. Intensive Kirschnase, rote Früchte auch am Gaumen, stämmiger, dabei aber schön balancierter Wein.

**2003 Opux Eximium** Cuvee BF, SL, ZW: 16. Jahrgang. Noch verschlossen, dunkelrote Früchte am Gaumen, Druck, langer Abgang fühlbar; Nase derzeit wenig.

**2003 Bela Rex:** 50/50 M & CS. Extrem heiß, beste CS-Ernte, M extrem ausgereift, 23 Grad KMW, dabei knackig. Süße Frucht, etwas geröstete Paprikatöne, am Gaumen eher verschlossen, aber Gewicht. ?

**2002 Bela Rex** 50/50 M & CS: Sehr ausgeglichenes Wetter. Deutliche CS-Töne. Der angestrebte Bordeaux-Charakter mit Eleganz durchaus gegeben, könnte als "vin de garde" gesehen werden.

**2002 G:** Überwiegend BF aus 80-jährigen Anlagen, ca. 15 % SL. Soll die Spitze der klassisch österr. Sorten darstellen. Extreme Fruchtsüße, weiche dunkelrote Früchte, samtig, füllt den Mund aus.



Schnäpse: **Hans Reisetbauer** treibt eigentlich genau soviel Aufwand wie die Edelwinzer. Dafür je nach Produkt 35 - 70 % Exportanteil.

Den Fassausbau versucht Reisetbauer im „eigenen“ Holz (also Sortenschnaps im gleichsortigen Holz!) zu machen, nur Apfel kann auch mit Eiche harmonieren.

**Zwetschge:** keine Kerne, Blausäuretonen würden stören. Reine klassische Frucht in Nase und am Gaumen.

**Vogelbeere:** Süße Morawetzer aus Mähren. Schwierig zu ernten, 1 Person schafft 100 kg pro Stunde... Marzipantöne, süß. 34.7 kg ergeben 1 l Schnaps. Wird schockgefrostet zum Reiben; es bleiben keine Stängel und damit keine Holztöne übrig, und die Süße kommt besser heraus.

Verhalten bzgl. Alterung sehr unterschiedlich - ein Vogelbeerschnaps hält sehr lange, ein Williams gewinnt mit Luft in der Flasche. Himbeere muss man bald austrinken, verliert bei Luftkontakt.

**Ingwer:** der einzige Produzent auf der Welt (von „angesetzten“ Ingwerschnäpsen, die nicht im Entferntesten diese Aromatik erzielen, abgesehen!). War ein Riesenproblem in der Entwicklung, da die Hefe die Ingwerschärfe zunächst nicht überstand. Schließlich funktionierte es mit einem Ansatz von 1 kg Ingwer und 500 g Hefe... Intensive Ingwer- und Inzöne, fast ouzo-artig am Gaumen, ätherische Schärfe, Alkohol aber mild. Einzigartig. Achtung, bei - 3 Grad flockt er trotz 7 x Vorfilterung aus.