

FWP März 2010

Weingut Fritz Wieninger, Wien

Josef, Linz, 15. 3. 2010



Wien ist das viertkleinste Weinbaugebiet Österreichs und das weltweit einzige, das sich zur Gänze innerhalb der Grenzen einer Großstadt befindet. Es verdankt sein Überleben dem Entschluß des Wiener Gemeinderates vom 24. Mai 1906, in der Ära des Bürgermeisters Lueger, über den Schutz und die Errichtung eines Grüngürtels für die rapide wachsende Metropole der Donaumonarchie; bedingt durch die wechselvolle Geschichte des 20. Jahrhunderts gab es auch Rückschläge, aber heute präsentiert sich diese grüne Lunge der Bundeshauptstadt als ausgedehntes Gebiet mit weitestgehendem Bauverbot (ausgenommen sehr strikt definierte landwirtschaftliche Nutzung), und bleibt somit, auch bezogen auf Grundstückspreise, den Weinbauern zugänglich.

Die Familie Wieninger ist seit langem in Stammersdorf, dem Hauptort des berühmten „Brünnerstraßlers“, ansässig; der Ort wurde 1938 (als Teil des Bezirkes Floridsdorf) zu Wien eingemeindet. Die Wieningers sind seit Generationen Heurigenwirte, besser gesagt, Weinwirte (der echte Heurige unterliegt ja massiven gesetzlichen Einschränkungen, die einen Ganzjahresbetrieb unmöglich machen). Auch heute noch gibt es, geleitet

vom Bruder unseres heutigen Gastes, in der Stammersdorferstraße dieses Gasthaus; allerdings braucht man heute kein Reservehemd mehr zum Heurigen mitzunehmen – dem klassischen Brünnerstraßler sagte man ja nach, daß er ob seines heftig adstringierenden Säurespiegels in der Lage wäre, dem Trinkenden die Wäsche in den Körper hineinzuziehen... Nun, davor braucht man heute keine Angst zu haben, und die meisten der im Folgenden genannten teils großartigen Weine bekommt man dort sogar glasweise.

Qualität ist der Familie Wieninger schon lange ein Anliegen; der Großvater unseres Gastes hegte beispielsweise eine heimliche – oder gar nicht so heimliche – Liebe zum roten Burgunder, mit der er auch seinen Enkel angesteckt hat; die heimatlichen Wienigerschen Riede am Bisamberg werden heute mit modernem Fachwissen und Technik mit ganz anderen Resultaten als früher bewirtschaftet, und seit etlichen Jahren hat Fritz Wieninger auch auf der anderen Seite der Donau, am Kaasgraben, und auch im Herzen des klassischen Wiener Weinbaues am Nussberg, insgesamt 6 ha gepachtet, dort, wo Muschelkalk das noble Spiel mit den Terroirnoten erlaubt.

Ing. Fritz Wieninger bewirtschaftet seine Gärten zu einem hohem Anteil auf biodynamische Weise; Zukäufe kommen nur mehr für die einfacheren Qualitäten in Frage. Anfänglich den klassischen Edelsorten verhaftet, ließ er sich vom Doyen des Wiener Weinbaues, Ing. Mayer, für den gemischten Satz interessieren und schließlich von dieser traditionellen Wiener Weingarten- und Weinbereitungsmethode faszinieren. Andererseits verwendet er – wohl als erster in Wien – regelmäßig auch Barriques, wobei er je nach Wein unterschiedliche (französische) Hersteller bevorzugt.

In der Flaschentechnik verwendet er Glasstöpsel, im unteren Segment auch Schraubverschlüsse (die ihm, bei aller Anerkennung ihrer Qualität, im Marketing für die exklusiveren Weine hinderlich scheinen); bei den Grands Selects bleibt er beim – sorgfältigst selektierten – Korken; für besondere Weine hat er sich um besondere Flaschenarten bemüht.

als Aperó

Cuvée Katharina Rosé Sekt 2008

T: Zweigelt 20, Pinot noir 80 %; bei Szigety in Gols zur Versektung; Dosage auf 5 g/l – brut; ist "Protoyp", soll in Hinkunft als Jahrgangssekt kommen, wahrscheinlich ohne Zweigelt. Pinot ist 20 Jahre alte Anlage mit alten frz. Klonen, die leicht Botrytis bekommt und daher eher früh geerntet werden soll. Preis wird bei 16,- € liegen.

V: blasses Altrosa, feine Perlage.

N: fast reife Stachelbeeren, Hauch Mineralfrische.

G: Erdbeeren mit Pfeffer, schönes Spiel von Frucht- und Kohlensäure, Hauch Süße, schöner Trinkfluß.

P: 16,5

zum Essen

GV Wiener Berge 2009

T: früher genannt "leicht & trocken"; jetzt weniger Zukauf und mehr Eigenproduktion. Bisamberg und Nussberg (2009 ist leider letzterer verhagelt worden). 12.5 %.

V: wasserhelles Strohgelb, feiner Körper.

N: reife Stachelbeeren, Süße, Hellers Fruchtzuckerl, weicht dann feineren, zarteren mineralischen Noten.

G: trocken-fruchtig, mittellang; ein sehr erfreulicher Begleiter zu Forellenmousse und Rindfleisch.

P: 15

Mousse von der Räucherforelle
mit Kräuterrahm

Marinierter Tafelspitz mit
Radieschenvinaigrette

Gebratene Blutwurst mit Apfel und
Zwiebel



zum Essen

Wiener Gemischter Satz 2009

T: der leichtere der Gemischten, auch von verschiedenen Gärten; mindestens drei verschiedene Sorten pro Riede. 13 %, Lese in je nach Varietät verschiedenen

Reifestufen, von fast grün bis überreif – „muß“ an einem Tag geerntet werden. Gelber Muskateller, Ruländer, Neuburger, Welschriesling ...

V: helles Strohgelb, wenig Körper.

N: deutlicher grüner Pfeffer, frische Kräuter (Brennnessel, Estragon), darunter ein wenig gelbe süße Frucht, dann Ausklang in weißer Schokolade.

G: würzige Frucht, grüner Pfeffer, mineralisch, mittellang. Sehr gut passender Begleiter zu "Himmel un Ääd" (also der Blutwurst) und dem Gulasch.

P: 17

*Ein nachgerade ideales **Rahmkalbsgulasch mit Wasserspatzen** und grünem Salat*

Gelber Muskateller Ried Wiesthalen 2009

T: letzte Faßprobe – **wird morgen gefüllt!!** 1200 Flaschen, "Hobbylage". Säureabbau. 12 %.

V: helles Strohgelb, etwas deutlicherer Körper.

N: Eibischzuckerl, Veilchenanklänge, Mineral, Hauch Haselnuß.

G: zartest bitter, feine Mineralik, ein Hauch von Veilchenseife, Ringlotten, mittellang.

P: 17+

Grüner Veltliner Herrenholz 2009

T: linksufrig (also Bisamberg), Lößboden; Naturhefe, 13 %, kein Holz, kein Säureabbau. Wird morgen gefüllt, also noch Faßprobe.

V: Helles, etwas goldiges Gelb, zarter Körper.

N: Intensiv mineralisch – leicht seifig, Blumenwiese.

G: frische Brotrinde, leichte Seife, gewichtig, eher länger, aber nicht "fertig".

P: 17+

Grüner Veltliner Preussen 2008

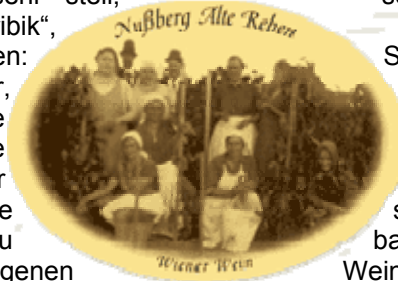
T: Nussberg, rechtsufrig, Muschelkalk (2009 fällt wegen Hagels aus), 25 % sehr altes Barrique, 75 % Stahl. Wertvollster Grüner Veltliner des Gutes.

V: helles Goldgelb.

N: dunkle Brotrinde, Walnüsse, reife Stachelbeeren; fast karamelige, aber noble und zurückhaltende Süße.
G: Würztöne von Roggenbrotrinde, reife Hauszwetschgen, Minerale, noch nicht voll auslotbar.
P: 17.5+

Wiener Gemischter Satz Nussberg Alte Reben 2008

T: allererster Weingarten rechts am Nussberg. War die Lage, die Wienerer vom gemischten Satz überzeugt hat. 50 Jahre alte Auspflanzung, sehr steil, mit Muscheln „wie in der Karibik“, Erde mit etwas Lehm. 9 Sorten: grüner Veltliner, Weißburgunder, Traminer, Rheinriesling. Die Reifebestimmung ist sehr schwierig, 3 x soviel Beerenproben wie in anderen Gärten nötig, zu unreife Weine dürfen nicht sein, aber auf zwei Duechgänge lesen, um die Säure und Frucht und Süße optimal zu balancieren. Ausbau im großen Holzfaß. Für diesen sehr traditionsbezogenen Wein hat er nicht nur eine antik anmutende Flasche, sondern auch ein weit in die Familiengeschichte zurückreichendes Etikett besorgt.



V: Strohgelb mit zarten rosigen Reflexen, dicke Abrinner.

N: feinsten Rosenduft, betörend, tief, Mineralpower.

G: Fast gewaltig auf der Zunge, gewürzt mit Mineralen, reife Kriecherl, Andeutung Marzipan, sehr lange.

P: 19+

Wiener Gemischter Satz Rosengartl Alte Reben 2008

T: die Mitte der Mitte vom Nußberg, 1.5 ha (davon 0.5 Wienerer). 50 % der Stöcke sind grüner Veltliner, der Ertragsanteil dieser Sorte ist noch höher. Das Terroir weniger Korallenriff, mehr Kalkstein.

V: leuchtendes Strohgelb, viel Körper.

N: Anishauch, Mineralstruktur, bissel Brotrinde. geht auch etwas Richtung gebratene Bananen.

G: etwas harmloser, fast weich, Nespole, gute Länge – aber weniger Charakter als der vorige.

P: 18

Der Schrammler Grande Reserve 2008

T: Cuvée (!!) aus gemischtem Satz und grünem Veltliner. Entstand auf Veranlassung und Idee der Philharmonia-Schrammeln, auch als deren Visitenkarte. Kommt vom Nussberg und vom Kaasgraben. wird jedes Jahr anders bereitet, je nach Jahrgang mit oder ohne Holz etc.

V: goldiges Gelb, fein strukturierte Abrinner.

N: feine und stahlige Mineralstruktur, nicht ganz reife grüne Beeren, mit Luft kommen Blütendüfte, Edelseife, Minze.

G: da ist was da, aber nicht klar auszuloten, muß als verschlossen gesehen werden; lang, aber noch nicht definierbar.

P: 18++...

Rheinriesling Preussen 2008

V: leuchtendes Strohgelb, eher zarter Körper.

N: etwas fett, Kriecherl oder Ringlotten, kräftige Seife, getrockneter Pfirsich.

G: etwas Säure, Sulfonamidklang, nicht sehr lang, aber Gewicht ist vorhanden. Wohl verschlossen.

P: 17 – 18, aber schaumig in 4, 5 Jahren weiter...

Chardonnay Classic 2009

T: Bisamberg/Löß, nicht der beste Untergrund für große Weine... aber drunter ist Kalk! Frucht vom Löß, Struktur vom Kalk. Löß speichert Wasser, das ist ein guter Ausgleich bei wenig Niederschlag. Teils großes Holzfaß, teils Stahltank, Maleolaktik.

V: diskret rosig helles Strohgelb, deutliche Abrinner.
N: Williamsbirne, fruchtige Säure, nicht sehr komplex.
G: relativ eindimensional, nett zu trinken, mittlerer Abgang.
P: 16

Chardonnay Select 2008

T: $\frac{1}{3}$ Barrique, $\frac{2}{3}$ großes Holzfaß. 20 – 30 Jahre alte Rebbestände.
V: leuchtendes helles Goldgelb, dichte Abrinner.
N: fruchtig, Mokka, etwas mineralisch.
G: der international übliche, gut gemachte holzige Chardonnay, mit Alter wird er sanfter und runder werden.
P: 17?

Chardonnay Grand Select 2007

T: Über 40-jährige Reben. Angären im Stahltank. $\frac{2}{3}$ neues Allierholz, mittleres Toasting. Über 2 Jahre im Faß, dort auch Säureabbau. Kein Umziehen, nur knapp vor dem Füllen (also sehr lange auf Hefe), für die Chargencuvierung. Manchmal werden extra gute Fässer abgezweigt für den „Chardonnay Tribute“.
V: helles Goldgelb, viel Körper.
N: grünliche Holztöne, etwas Säure, etwas Kokos.
G: cremig, Kokos, mineralisch, mittellang.
P: 17,5... aber noch abwarten!

Chardonnay Grand Select 2003 Magnum

T: siehe vor.
V: Sattes Goldgelb, viel Körper.
N: Hauch Roquefort, gebratene Bananen, Andeutung Koniferen.
G: Generös, malzig, reife gelbe Früchte, Gewicht und beachtliche Länge, die in feiner Säurestruktur ausläuft.
P: 18.5

Wiener Trilogie 2007

T: Zweigelt 70, Merlot 15 und Cabernet Sauvignon 15 %; beidseitig der Donau: überwiegend Bisamberg, wenig Nussberg. Ist ein „Massenprodukt“, 70.000 Liter im Jahr, verkauft sich sehr gut (ist in der Minibar vieler Hotels international vertreten). Cuvierung physiologisch reif geernteter Weine nach komplett getrennter Durchgärung. Alles im Barrique, max. 25 % neues Holz. Sollte eine Spur kühler getrunken werden als der übliche Rotwein.
V: Granatrot, eher wenig Körper.
N: wenig beeindruckend, etwas ledrig/leichter Tabak.
G: leichtes Fruchterl, trinkt sich anspruchslos, nett, eher kurz.
P: 14.5

Pinot noir Select 2006

T: 4 Weingärten von Pflanzalter 15 – 30 Jahren, 25 % neues Barrique.
V: helles Rubin, recht deutliche Abrinner.
N: Erdbeeren und leichte Rauchnoten, Hauch Vanille.
G: Süß und fast cremig, nette Frucht, recht schöne Länge; die Eleganz anderer Pinots fehlt aber, etwas plumpe Säure.
P: 16

Pinot noir Grand Select 2006

T: kalt mazeriert, im Barrique vergoren, 50 % neu, lang auf der Hefe für Sekundäraromen; Eiklarschönung wegen des Glanzes.
V: dunkles Rubin, ausgeprägte Kirchenfenster.
N: Erdbeeren und Mokka, dann reife Kirschen.

G: Sehr schöne rote Frucht, feingliedrig mineralisch, zarte aber lebendige Säure; überraschend lange, sehr schöner Ausklang mit Walderdbeeren. Erinnerungen an beste badische Spätburgunder tauchen auf (nur: Wienerer muß diese Perfektion ohne Chaptalisieren schaffen...!).

P: 18.5

Danubius Grand Select 2006

T: Cabernet Sauvignon, Merlot... und 10 % Zweigelt.

V: dunkles Rubin, schöner Körper.

N: anfänglich ein etwas befremdlicher Bierhefeton, der aber dann einer recht feinen Mokkanote weicht, mit Samt und Fülle, Anklang Lakritze, Kräuterwürze.

G: Rote Frucht, Espresso, mittellang, zugänglicher als der folgende ältere Verwandte.

P: 17.5

Cabernet Merlot 1999

V: dunkles Rubigranat, ausgeprägte, dichte Abrinner.

N: intensive reife schwarze Weichseln, Lakritze, Rauchnoten, später (!) Hauch Kohlstinkerl.

G: ausgeprägte Dichte, Säure, Gewicht, ziemlich lang, winzige grüne Cabernetöne, wahrscheinlich noch länger bis zum Optimum, und die Erwartungen sind durchaus positiv 2015??

P: 17++

Wiener Gemischter Satz Nussberg TBA 2005

T: Neuburger, Welschriesling, Weißburgunder; kaum grüner Veltliner, kaum Silvaner. Selektion nach Lese von „alte Reben“, bei denen nur minimal Botrytis sein darf; eine Woche später oft ganze Trauben in der Edelfäule: dann folgt die Lese der TBA. Liegt eher lang auf Maische, bei der Pressung ist der Most ganz schwarz, klart erst beim Gären.

V: leicht rötlich angehauchtes sattes Bernstein, fette Abrinner.

N: intensive Botrytis, Haucherl Alleskleber, Birnenkompott, Gewürznelken.

G: SEHR intensiv, wirkt aber nicht zu süß und ganz und gar nicht vordergründig; tolle Exotik und Frucht im Bereich Ananas, Ringlotten, sogar etwas in Richtung malziger, vollreifer Asperl gehend. Kleidet den Mund unendlich und dabei balanciert aus.

P: 19,5 – 20



„Ahoi jamais gesatzter Misch“:
Komtur Wolfgang Haider Msc,
Ing. Fritz Wieninger, Ing.
Georg Wolff, Josef-Patronne
Monika Hager (v. l. n. r.)

Als Paul Hörbiger für den Film „Der Kongreß tanzt“ den Schlager „Das muß ein Stück vom Himmel sein – Wien und der Wein“ sang, hat er sich mit Sicherheit nicht die großartigen Tropfen vorstellen können, die wir heute Abend genossen haben. Aber – gemischten Satz hat man auch damals (1815 wie 1930), in Wien wohl ganz überwiegend, getrunken; Fritz Wieninger hat diese Tradition mit neuem Leben und neuen Facetten versehen. Dafür, und für einen genußreichen Abend

auch mit sortenreinen Weinen, danken wir ihm herzlich. Beigetragen haben natürlich auch die ebenso eleganten wie bequemen Räumlichkeiten und die hervorragende Küche des „Josef“, und großer Dank gebührt auch den Organisatoren des Abends, Komtureisekretärin Andrea Krenner und WB Ing. Georg Wolff.

Helmut Huber