

FWP Oktober 2010

Ludwig Neumayer und Dr. Ludwig Follner

Organisation: Andrea Krenner und WB Dr. Josef Krenner

Restaurant Josef

Apèro: **Johann Donabaum, Spitz: Grüner Veltliner Spitzer Point 2009 Federspiel**

T: Alk 12.5 %, Säure 5.9 ‰, RZ 2.3 ‰ (weitere Details unter www.weingut-donabaum.at)

V: helles Gelbgrün, wenig Körper

N: frische leichte Hefe, Blumenduft, Schafgarbe, weiße Ribisel

G: leichter Pfeffer, Maciswürze, reife Stachelbeeren, ziemlich lange

P: 17

Ludwig Neumayer (www.weinvomstein.at) aus **Inzersdorf ob der Traisen** ist ein regelmäßiger und liebgewonnener Gast der Veranstaltungen der Komturei OÖ seit 1989. Auch wenn er schon lange als Winzer in Inzersdorf etabliert ist, hat er doch oft das Weinbaugebiet gewechselt, bzw. hat das Weingesetz ihn dazu gezwungen; seit 15 Jahren jedenfalls gilt der Name „Traisental“. Immerhin kann diese Region auf eine mehr als 300-jährige Tradition an Spitzenweinen verweisen.

Die Geologie dort bietet überwiegend kalkreiche Böden, und daher entstehen terroirbetonte, nicht ausladende Weine, die sehr dauerhaft sind; früher baute er auch Rote an, hat diesen Bereich aber lange schon verlassen, da er unter den klimatischen Bedingungen nicht die gewünschte Qualität erreichen konnte. Und in Weiß ist er ohne Zweifel erfolgreich – immerhin kann er einige sehr gute Pariser Restaurants zu seinen Fixabnehmern zählen, mehr als er Gastronomiekunden in Wien hat; und das bei lediglich 9 ha, mit vielen kleinteiligen Parzellen.

Seit heuer hat er alle Weine mit Schraubverschluss versehen.



Grüner Veltliner Rafasetzen 2009

T: alter betont würziger Klon, Septemberlese – soll nicht zu reif sein, GVs haben dann mehr Leben

V: helles Goldgelb, guter Körper

N: Wiesenblumen, leichte Koniferenanklänge, Mineraltöne

G: würzig und warm auf der Zunge, eher kurz

P: 16

Grüner Veltliner Zwirch 1. Lage 2009

T: früher als barrique geführt, jetzt in großen Fässern; der Begriff „1. Lage“ ist sicherlich vom premier cru inspiriert, aber als freie Bezeichnung nicht im Rahmen des Weingesetzes genehmigungspflichtig. Wie man schmecken kann, ist er jedenfalls berechtigt...

V: helles Goldgelb, zarter Körper

N: deutliche Pfefferwürze, noch geringer Hefegrund, sehr süß fruchtig, Kapstachelbeere, Mango

G: saftig-reif-fruchtig, auch hier deutliche fruchtige Exotik in Richtung Mango, gelber Pfirsich. Sehr cremig, lange und mit erneut fruchtigen Rückaromen.

P: 18

Grüner Veltliner Wein vom Stein 2009

T: soll nicht zu reif werden... nicht zu breit und satt, hat beim eher problematischen Wetter des heurigen Jahres diese Lage noch nicht zu ernten begonnen

V: helles Goldgelb, ziemlich schwerer Körper

N: Birne und Stachelbeere, Rohrzucker, diskret Zitronenschale, grüner Pfeffer und Estragonwürze, zuletzt feine Seife

G: Pfeffer und Honigsüße, eher heimische Früchte (Butterbirne und dgl.), sehr cremig und mundauskleidend, sehr anhaltend, wärmend, sehr lange im Abgang und reife Obsttöne als Rückaromen

P: 19

Die Josef-Küche servierte uns dazu ein Vorspeisen-Türmchen mit Steinpilzessenz unter der Teighaube, gravad lax und einem kleinen Almochsen-Carpaccio, 17.5 – 18.5 P

Cuvée vom Stein 2009

T: Sozusagen g'mischter Satz, Neumayer hat aber nie diesen eher spezifisch Wiener Ausdruck verwendet, der im übrigen auch nicht ganz genau auf das Ernteregime und die Vinifizierung zutrifft; enthält alte Neuburger-Klone, Muskat Ottonel... um die 10 Sorten; heuer beginnt die Lese morgen, also am 5. 10. Es wird hier nicht wie beim Wiener g'mischten Satz gearbeitet, sondern es werden reife Sorten wie Muskateller und Neuburger miteinander gelesen und gepreßt, dann erst nach Faßausbau mit den später reifen und vinifizierten Rieslingen cuviert. Grüner Veltliner ist keiner in der Cuvée, wohl aber frühroter.

V: sehr helles leicht grünliches Gelb, guter Körper

N: prickelnde Grüntöne, steinig-staubig-seifig, bisserl Kamille

G: süffig, guter schön eingebauter Säureuntergrund, saftig, reife Ribisel und Stachelbeeren, mittellang, große Trinkfreude.

P: 17

Rheinriesling Rothenbart 1. Lage 2009

T: auf sehr kalkigem Boden

V: helles Gelb, mittlerer Körper

N: sehr steinig, mit Pfirsichnoten umwoben, zarte Rauchnoten, Blütenduft

G: knackige Säure und Minerale, aber doch auch Frucht, eher kurz, nachklingende Blütennoten

P: 16.5

Rheinriesling Wein vom Stein 2009

T: höhere Lage

V: sehr helles Gelb, kräftiger Körper

N: Thujen, grüne Stachelbeeren, noch leicht grüner Weinbergpfirsich, diskrete Erdtöne, später Blumennoten

G: hinter noch vordergründiger Säure Weinbergpfirsich, der sehr lange im Mund verbleibt, auch gehaltvoller Abgang

P: 18 ++, warten!!

Weißburgunder Wein vom Stein 2009

T: sehr reif und daher mit 13.7 % recht alkoholreich

V: wasserhell, kräftiger Körper

N: Wiesenhonig, Wildwasser, Hauch Anisol, sehr feingliedrig und trotzdem nachhaltig

G: gegenüber Nase relativ wenig charakteristisch, wird aber doch recht blumig-würzig, aber wirkt doch etwas leicht im Abgang

P: 17, ev +

Sauvignon Blanc Giess 2009

T: seine SB-Pflanzungen bestehen hauptsächlich aus friulanischen Klonen, er hat aber auch steirische Typen; müssen differenziert behandelt werden im Weingarten!

V: hellgelb, wenig Körper

N: intensives blackcurrant, Leder

G: nett, auch hier dominante schwarze Ribisel, mittellang

P: 17

Sauvignon Blanc Wein vom Stein 2009

V: helles Gelb, mittlerer Körper

N: zurückhaltende Schwarzribiselnoten, runder und fruchtiger als beim Vorwein; auch deutliche Mineralik

G: Stachelbeeren, gelbe Früchte, schwarzer Pfeffer, recht schöner Abgang, wenig Rückaromen

P: 17.5

Ludwig Neumayer hat auch aus seinem Archiv einiges mitgebracht, teils aus einer ganz anderen Epoche des Weinmachens; spannend, ob uns das heute was sagt – und natürlich, ob der Wein gehalten hat und ob damals der Kork in Ordnung war...

Grüner Veltliner Zwirch 1985

T: angesichts des Weinskandals war durchaus unklar, ob und wie der Weinbau in Ö weitergeht. Sehr karges Jahr, große Frostschäden, sehr puristische Weine aus eher später Lese. NB: Es gibt kaum Botrytis im Traisental – eine trockene Gegend im Unterschied zur Flußlandschaft Wachau.

V: helles Goldgelb, zarter Körper

N: Frisch gekochter Hummer, Ringlotten

G: etwas rauchig, noch recht nett zu trinken, mittellang

P: 16

Grüner Veltliner Zwirch 1990 Magnum

V: helles Goldgelb, sehr kräftige Abrinner

N: Lagunenwasser, Thymian, aber auch Minerale

G: leichte Rauchwürze, gelbe Früchte, ziemlich lang, stützende Säure

P: 17.5

Rheinriesling Wein vom Stein 2008 Magnum

V: helle Goldgelb, mittlerer Körper

N: ausgeprägter Lienzer Dolomiten-Wildbach, Kastanienhonig, Trockenfeigen, frisches Fleisch

G: türkischer Tabak, Minerale, weißer Pfeffer, Honigtöne, sehr lang

G: zarter Honig und Minerale, feingliedrig, lange

P: 18

Rheinriesling Wein vom Stein 2006 Magnum

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: deutliches Petrol, dann zarter Zucker

G: anfänglich etwas ungehobelt, gewinnt immer mehr an Harmonie, mit schönen Mineralen, Akazienhonig, koniferiger Würze, sehr lange

P: 18.5

Weißburgunder Wein vom Stein 1990 Magnum

V: Strohgelb, mittlerer Körper

N: süße Kriecherl, Minerale, gelbe Früchte

G: sehr schöne Balance von Früchten und Säure, im Abgang Walderdbeeren

P: 17.5

Weißburgunder Zwirch 1985

V: goldgelb, deutlich Körper

N: bisserl elektrisch verschmort, wenig Frucht

G: mäßig ansprechend, butterig, nicht wirklich schön

P: 14

Grüner Veltliner Wein vom Stein 2006

V: helles Strohgelb, deutlicher Körper

N: kräftige Minerale, Zuckersüße, Kräuterwürze,

G: reife gelbe Früchte, namentlich Birnen, sehr lange

P: 19



Der gebürtige Linzer **Dr. Ludwig „Luigi“ Follner** genoß eine frühe, strenge und intensive "Weinerziehung" durch den Schwiegervater, der schon in den frühen 70er Weine aus Australien, Chile und den USA holte, nebst allem, was Europa an Tollem und Feinem zu bieten hatte. Von Beruf hoher Regierungsbeamter, wollte er doch schon lange den „wahren“ Wein selbst anbauen; er dachte einmal auch an einen Weingarten in der südlichen Maremma in Scansano, wo der Sangiovese Morellino genannt wird, landete aber schließlich, mit Hilfe von Kurt Feiler, in der **Ruster** Gegend. Seine Riede liegen nahe Triebaumers Mariental, 2.5 ha mit Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und zuletzt auch Merlot. Als Kleinstwinzer ein nobody, bis ihn Peter Moser entdeckte und im Falstaff 94 Punkte bescherte; 5.000 Flaschen pro Jahr, extrem beschränkter Ertrag von 100 l pro ha, strengste Auslese – Präzision des Juristen? Nein, Präzision des Wahnsinnigen! Vinifizierung mit Kurt Feiler, den Weingarten betreut aber er selbst.

Er will sich an Masseto und Le Pin messen, mit Freude und Leidenschaft.

Charakteristiken der Weinmanufaktur (<http://follner.com>): Reduzierte, kalkige Böden, ausschließlich natürliche Hefen, spontaner Säureabbau

FREUDE pur 2006

T: Blaufränkisch 100 %

V: wenig Wasserrand, dunkles Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze und Weichsel, Minze, sehr offen und luftig

G: Weichsel mit Mandeln, lange und gewichtig, mit sehr viel Zukunft

P: 18.5

LEIDENSCHAFT pur 2006

T: 33 % Cabernet Sauvignon, 33 % Cabernet Franc, 17 % Merlot, 17 % Blaufränkisch

V: Violettgranat, wenig Wasserrand, sehr dichte Abrinner

N: Hawaiianische Plumeria, reife dunkle Kirschen, wenig Lakritze

G: großer saftiger Auftritt, Gewicht auf der Zunge, recht lang, Abgang mit Lakritze

P: 18

Nun wurde eine zarte und weich geschmorte Hirschschulter in Rotweinsauce, mit cremiger Polenta und sautierten Steinpilzen gereicht – 18.5 Punkte.

FREUDE pur 2007

T: Blaufränkisch, gebrauchte barriques

V: helleres Violettgranat, kaum Wasserrand, mittlerer Körper

N: lakritzwürzige Weichseln, rote Früchte

G: Saft und Lebendigkeit, Gewicht und sehr große Länge, rotfruchtige Rückaromen

P: 18

LEIDENSCHAFT pur 2007

T: ca. je 1/3 Cabernet Sauvignon und Franc, Merlot

V: dunkles Violettgranat, wenig Rand, kräftige Abrinner

N: süßer Kaffee, Thymian oder Koniferen, leichter Rauch

G: ein süßer Schluck dunkelroter Frucht mit Zimt- und Nelkenwürze

P: 18.5

Irgendwie sind diese Weine so begeisternd, da sich manche (naja, auch schon ältere Semester) an Sex & Drugs & Rock & Roll erinnern fühlen; das Folgende sind quasi Faßproben, denn erst vor 1 Monat gefüllt.

FREUDE pur 2008

T: Blaufränkisch 100 %

V: Violettgranat, schmaler Wasserrand, deutliche Abrinner

N: Lakritze, Minz-PEZ, noch eher zarte dunkelrote Frucht

G: schmeckt recht erwachsen und reif rotfruchtig, dabei noch minzige Kühle im Hintergrund; lange und dabei frisch und mineralisch bleibend

P: 18+++

LEIDENSCHAFT pur 2008

V: dunkles Violettgranat, kaum Wasserrand, eher zarte Abrinner

N: lakritzwürzig, süßes rotes Kompott, sehr schön mit Zimt und Koriander gewürzt, Hauch Naphthalin, Banane; sehr nachhaltig: Vergleiche mit Piemont tauchen am Tisch auf.

G: auch hier klare Primärfrucht, Graphit, reife Kirschen und Hauch Banane, auch hier ein sehr guter Barolo als Vergleichspate.

P: 19 Potentialwertung

FOLLNER pur 2008

T: Merlot 100 %

V: sehr dunkles Violett, dicht, schöner Körper

N: Dörrzwetschgenkompott, Schwarzbrottschmolle, Lakritze

G: kräuterwürzige reife Tannine, Struktur, recht gute Länge.

P: abwarten; 18.5 P potentiell

Die nach Bordeaux-Vorbild geformten Weine der Leidenschaft-Serie sind im Geschmack sicherlich „internationaler“ als der wahrhaft Freude spendende Blaufränkische, aber erwecken eben nicht den Eindruck, als seien sie bewußt so gemacht, sondern sie zeigen, was Boden und Trauben unter richtiger Betreuung hergeben. Der würzige Blaufränkische hingegen ist ein spezifischer Österreicher, und leugnet das überhaupt nicht. In seiner Art ist er sehr groß, und kann sich stolz neben die etablierten Spitzenvertreter der Sorte stellen – im Vergleich wird er oft die Nase vorne haben, und wer eine der raren Flaschen ergattern kann, sollte sich sehr glücklich schätzen.

Schließlich kehrten wir wieder ins Traisental zurück, um die Süßweine von Ludwig Neumayer zu probieren:

Weißburgunder Ikon 2005

V: Kupfergelb, körperreich

N: schlanke gelbe Früchte, gebratene Entenbrust, Ringlotten

G: ernsthaft, gut eingebaute Tannine, sehr lang mit gelben Früchten

P: 18

Rheinriesling Ikon 2008

T: "verkorkte" Beeren nach Hagelschlag, blanker Most mit sehr langsamer Vergärung

V: strohgelb, guter Körper

N: spritzige Säure, trockene Ringlotten, Thymian und Rosmarin

G: Frucht und Säure, Quitten, mittellang

P: 17



Ein Abend, der die Feinheiten des Terroirs des NÖ Alpenvorlandes und der sanften Hügeln des Burgenlandes demonstrierte und zeigte, was man mit ehrlicher und sauberer Arbeit in Weinberg und Keller für großartige Weine machen, oder, besser, werden lassen kann.

Vereint im fröhlichen Abschluß des Abends (v. l.): Josef-Chefin Monka Hager, Ludwig Neumayer, Komtur Wolfgang Haider MSc, Dr. Ludwig Follner, Komtureisekretärin Andrea Krenner.