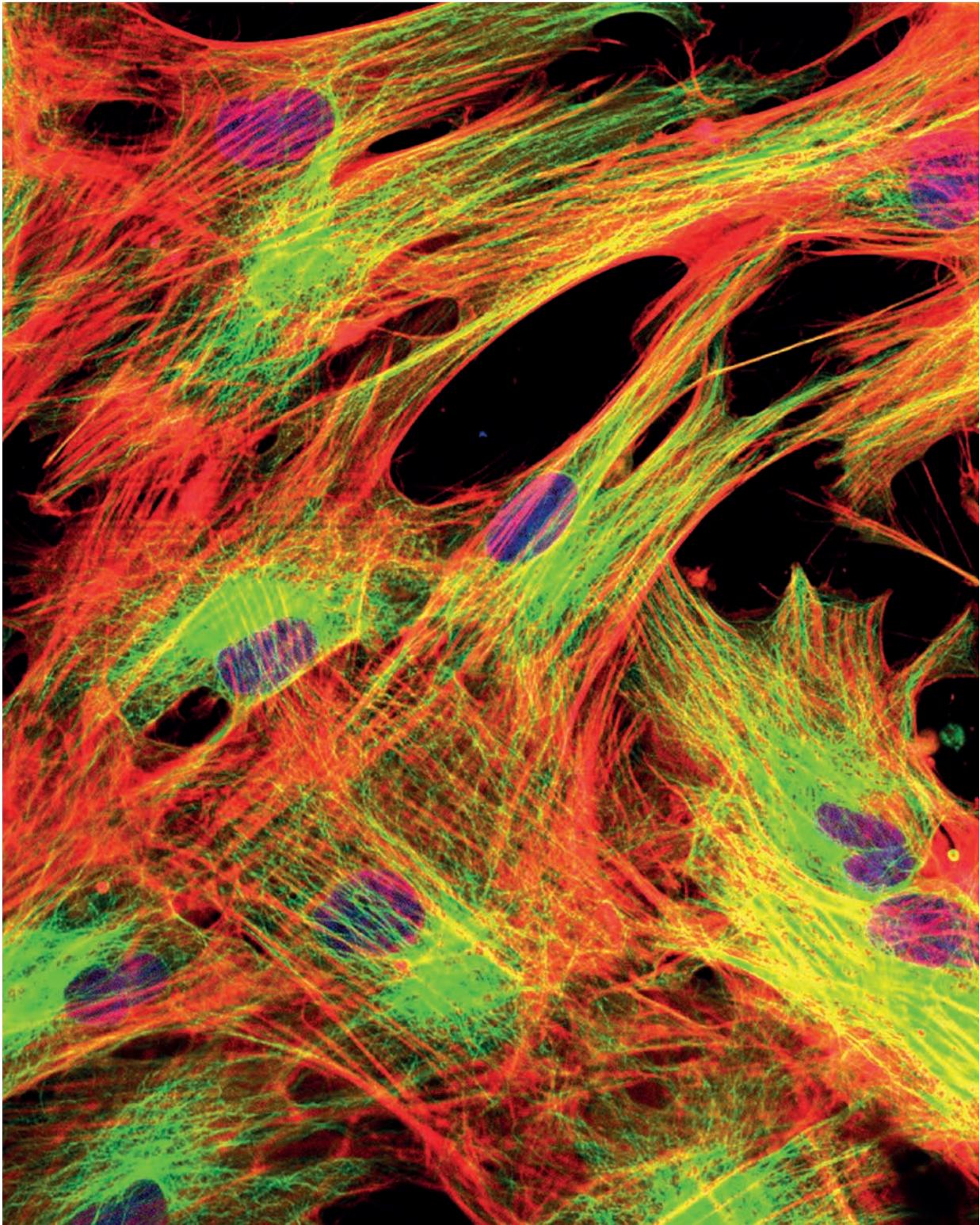


# KALK & KEGEL

Magazin für Gastronomie, Sommellerie und Wahnsinn.



*Handwerk*



AUSGABE | N R . 2

# CARNUNTUM

## GEHEIMTIPP MIT GROSSER ZUKUNFT

*Carnuntum aus Sicht des Master Sommeliers Alexander Koblinger. Im Genießerhotel Döllerer im Salzburger Golling sorgt er für eine der besten Wein-Performances Europas. Dabei immer wieder im Fokus: Weine aus Carnuntum.*

VON ALEXANDER KOBLINGER, MS



Fotocredit: © Selina Flasch, Robert Herbst

Durch ein kleines Plateau von Göttesbrunn getrennt, befindet sich Höflein. Der quarzreiche Terrassenschotter des einstigen Talbodens der Donau prägt hier die Böden.



Alexander Koblinger

Master Sommelier aus dem Genießerhotel Döllerer.

Ich mache das immer wieder einmal: Ich suche mir einen möglichst schönen Aussichtspunkt, von dem ich einen guten Überblick über die Weinregion habe. Da gehe ich dann hinauf. Ganz alleine. Ohne Winzerin oder Winzer im Schlepptau. Ich kann mich noch genau erinnern, als ich das erste Mal oben am Spitzerberg stand. Ein erhebendes Gefühl. Die rund 320 Meter Seehöhe sind der höchste Punkt des Gebiets. Am Südhang blickst du hinab in die Weite des Gebiets. Es ist warm dort, aber trotzdem wirkt es kühl. Die Blaufränkisch-Rieden, die hier stehen, zählen übrigens zu den besten des Landes. Für die bemerkenswerte Qualität sorgen die ständigen thermischen Aufwinde, die maßgeblich für die außerordentlichen klimatischen Bedingungen im Carnuntum verantwortlich sind. Alles wirkt sehr entspannt und ruhig – eine ganz besondere Region.

Genau dieses Gefühl vermitteln alle Weine aus Carnuntum. Es sind Weine, die in sich ruhen, gemacht mit feiner Klinge, einer hohen Eleganz und seidigen Tanninen – ganz bewusst keine Blockbuster-Weine. Noch haben Carnuntum wenige am Schirm. Die Betonung liegt auf „noch“. Denn die Entwicklung, die diese kleine Weinregion mit ihren 906 Hektar in den vergangenen Jahren gemacht hat, ist mega. Für mich als Sommelier sind genau solche Weinregionen die spannendsten. Hier gibt es vieles zu entdecken. So können wir unseren Gästen Neues präsentieren. Und mit Weinen aus Carnuntum hast du jetzt schon die Sicherheit, dass hier ausgezeichnet gearbeitet wird.





36 Gewinnerinnen und Gewinner gehören der Vereinigung „Rubin Carnuntum“ an.

Die 36 Gewinnerinnen und Gewinner, die sich im Verein „Rubin Carnuntum“ zusammengetan haben, konnten in den vergangenen Jahren eine Dynamik entwickeln, die beachtlich ist. Sie sind ein Beweis dafür, dass man gemeinsam einfach mehr erreicht, als wenn man nur einzeln „kämpft“. Wenn wir in der Sommellerie heute „Carnuntum“ hören, dann haben wir ein klares Bild und eine klare Charakteristik vor Augen – trotz aller Individualität, die die Gewinnerinnen und Gewinner auszeichnet. Die Carnuntum Weine haben Struktur, Reife und Tiefe, das Terroir steht im Vordergrund – all das finde ich genial. Im Carnuntum wurde schon früh ein fortschrittlicher Weg eingeschlagen: niedriger Alkohol und auch der Holzeinsatz geht weg vom herkömmlichen Geschmacksgeber hin zum Strukturunterstützer. Genau das ist die Zukunft. Im Carnuntum wurde dazu sehr intensiv an der Erforschung der Böden gearbeitet. Was ich sehr schätze: Das Gebiet war nie laut in der Kommunikation. Sie wollen und sollen entdeckt werden. Jede Sommeliere und jeder Sommelier muss das am Schirm haben.

Insgesamt erstreckt sich Carnuntum ja über drei Gebiete: das Leithagebirge, das Abesthaller Hügelland sowie die Hundsheimer Berge. Am Leithagebirge haben wir lehmige, schottrige Böden mit hohem Kalkgehalt. Aus dieser Gegend kommen besonders frische und fruchtbetonte Weine. Das Abesthaller Hügelland ist in den höheren Teilen der Hänge von Schotter geprägt, während der Boden in den tieferen Lagen immer mehr Lehmenteile aufweist. Mehr als 2000 Stunden scheint die Sonne hier im Jahr, so viel wie fast nirgendwo sonst in Europa. Die warme Luft aus dem Becken des Neusiedlersees sowie die frisch-würzigen Luftmassen von der nördlich fließenden Donau sowie aus dem Ellender

Wald ergeben ideale Voraussetzungen für gut ausreifende, aromatische Trauben, die warme und seidige Rotweine hervorbringen. Die Hundsheimer Berge wiederum gehören geologisch bereits zu den Kleinen Karpaten. Der Boden besteht aus Glimmerschiefer und Granitgneis, teilweise auf Kalk gebaut. Die karge Bodenstruktur und die weitaus geringeren Niederschläge als in den beiden anderen Carnuntum Weinbaugebieten machen die Hundsheimer Berge zum „spätesten“ Gebiet im Carnuntum. Hier werden traditionell frühreife Sorten gepflegt.

Wenn es um Carnuntum geht, muss man natürlich Blaufränkisch erwähnen. Die wunderbar elegante Blaufränkisch-Stilistik der Region erfreut sich einer immer größer werdenden Anhängerschaft. Lasst uns aber heute über Zweigelt sprechen: Dieser hat mit einer Anbaufläche von 235 Hektar den größten Anteil. Gefolgt übrigens von Grünen Veltliner (180 Hektar) und Blaufränkisch (83 Hektar). Etwa 120 Hektar Zweigelt werden im Carnuntum inzwischen reinsortig abgefüllt. Genial! Wir in der Sommellerie unterschätzen Zweigelt ja schon lange nicht mehr. Wenn man diese Rebsorte richtig angreift, ist das super spannend und gerade für Essensbegleitung ideal. Im Carnuntum hat man 2006 sogar eine eigene Arbeitsgruppe gegründet, die mit wissenschaftlicher Genauigkeit herausarbeitet, in welchen Lagen, in welchem Rebalter und bei welchen Vinifikationsmethoden der beste Zweigelt entstehen könnte. Grundsätzlich kann gesagt werden: je karger der Boden, desto karger der Wein; je nährstoffreicher, desto üppiger. Genau deshalb fühlt sich der Zweigelt bei der Vielfalt an Böden im Carnuntum ja so wohl. Auf den kargeren Schotterböden wirkt der Zweigelt straffer, präziser, nicht so saftig, aber dafür umso

mineralischer am Gaumen. Auf den Löss- und Lehmböden entwickelt der Zweigelt eine weichere, wärmere Struktur mit saftiger, dunkler Beerenfrucht in Kombination mit einer spannenden Würze im Abgang. Die warmen sandigen Böden hingegen wirken sich üppiger aus und die Frische geht verloren. Der Kalk im Unterboden ist verantwortlich für Frische, Struktur und Eleganz. Auch der Tongehalt im Boden ist für die Struktur und Säure führend. Dies gibt dem Lagerpotenzial einen kräftigen Aufschwung. Carnuntum zeigt

auch uns in der Sommellerie ganz klar, wie rasch sich ein Weinbaugebiet entwickeln kann und dass wir immer dran bleiben müssen beim Verkosten, um uns eine gute Meinung zu bilden ohne Scheuklappen-Denken. Am besten erlebt man die Weine aber noch immer dort, wo sie gemacht werden. Bei den Gewinnerinnen und Gewinnern und in ihren Kellern. Ein Besuch im Carnuntum ist für alle aus unserer Branche mehr als eine Empfehlung. Denn auf den Weinkarten haben sie ja schon lange ihren verdienten Fixplatz.

## BIS 2028 IST CARNUNTUM NAHEZU VOLLSTÄNDIG BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT

*Interview mit Robert Payr (Rubin Carnuntum Präsident) und Christina Artner-Netzl (Rubin Carnuntum Vizepräsidentin) über die Vergangenheit und die Zukunft von Carnuntum.*

*2023 gab es das 30 Jahre-Jubiläum des Weinbaugebiets Carnuntum. Ein guter Anlass, um nach vorne, aber auch zurück zu blicken. Was war rückblickend die größte Errungenschaft?*

**ROBERT PAYR:** Die Gruppe „Rubin Carnuntum“ ist ja sogar schon 1992 ins Leben gerufen worden. Es musste sich keiner neu erfinden, aber wir sind zusammen gewachsen und noch besser geworden. Ganz einfach, weil wir Informationen in der Gruppe damals wie heute austauschen. Am Ende steigert das die Qualität des Weins.

**CHRISTINA ARTNER-NETZL:** In den vergangenen 15 Jahren haben wir uns zudem sehr intensiv mit der Herkunft, den Böden und den einzelnen Lagen auseinandergesetzt. Carnuntum-Weine haben heute eine eigene Identität und eine eigene Charakteristik. Das ist aber das Ergebnis von kontinuierlicher Arbeit und der Beschäftigung mit dem Terroir. Daraus ist übrigens auch die Tendenz zur biologischen Bewirtschaftung entstanden.

**ROBERT PAYR:** Eine große Errungenschaft ist sicher die Klassifizierung der insgesamt neun Ersten Lagen, die uns in der Wahrnehmung noch einmal nach vorne gebracht hat.

*Wie beschreibt ihr die Charakteristik der Carnuntum-Weine?*

**CHRISTINA ARTNER-NETZL:** Wir haben hochreife Weine mit einer außergewöhnlichen Tanninstruktur, immer auch mit einer Engmaschigkeit – das zeigt sich durch alle Linien. Die steinigen Kalk- und Lössböden gemeinsam mit dem pannonischen Mikroklima der Donau und dem Klimaeinfluss des Neusiedlersees machen Carnuntum im Vergleich zu anderen Weinbaugebieten unverwechselbar.



Robert Payr

Präsident der Vereinigung „Rubin Carnuntum“

AM BESTEN ERLEBT MAN DIE WEINE NOCH IMMER DORT, WO SIE GEMACHT WERDEN.

**ROBERT PAYR:** Wir haben die meisten Windtage Österreichs, 318 im Jahr. Das ist für die Entwicklung und Reife der Trauben ein wichtiger Faktor. Es gibt immer eine kühle Brise, es trocknet dadurch gut und es gibt weniger Fäulnis. Ideale Bedingungen für außergewöhnliche Weine.

*2023 lag der Anteil an biologischer Bewirtschaftung im Carnuntum bei über 40 Prozent. Wie sieht hier die Zukunft aus?*

**CHRISTINA ARTNER-NETZL:** Viele sind aktuell in Umstellung. Wir werden 2024 um die 70 Prozent biologische Bewirtschaftung erreichen und bis 2028 ist es der Plan, dass Carnuntum nahezu vollständig biologisch zertifiziert sein wird.

**ROBERT PAYR:** Wir haben erkannt, dass wir durch die biologische Bewirtschaftung einen stärkeren Bezug zu den Weingärten bekommen, du bist geistig ständig mit den Rebstöcken verbunden.

**CHRISTINA ARTNER-NETZL:** Das Vertrauen in die Reben steigt. Sie werden robuster und sind weniger stressanfällig. Das verändert auch uns als Winzerinnen und Winzer. Durch das neu gewonnene Vertrauen lässt man auch im Keller mehr zu. Bio ist die Grundvoraussetzung für die Zukunft.

*Wie wird sich der Klimawandel auf das Carnuntum und seine Weine auswirken?*

**ROBERT PAYR:** Wir sind als Gebiet bevorzugt. Natürlich haben wir auch hier in den vergangenen Jahren vieles verändert, was zum Beispiel das Blattmanagement betrifft. Die kühlen Nächte und der Wind werden auch in absehbarer Zukunft für spannungsgeladene und charakterstarke Weine sorgen. Das Carnuntum ist ganz klar eine Region, die eine große Zukunft vor sich hat.



Christina Artner-Netzl  
Vizepräsidentin der  
Vereinigung „Rubin Carnuntum“

NEUN EINZELLAGEN WURDEN ALS ERSTE LAGE KLASSIFIZIERT. WEINE AUS DIESEN RIEDEN DÜRFEN DIE BEZEICHNUNG IÖTW TRAGEN, WENN SIE AUS ZWEIGELT ODER BLAUFRÄNKISCH VINIFIZIERT WURDEN, BZW. WENN CUVÉES ZU MINDESTENS 65 % AUS DIESEN SORTEN BASIEREN.



#### Ried Aubühl IÖTW

Tiefgründige und kalkhaltige Böden. Sandige, teils auch schluffig-tonige Sedimente. Im südöstlichsten und im nordwestlichsten Abschnitt sind sie von etwas Löss überlagert. Weine mit Frische und Würze.



#### Ried Stuhlwenker IÖTW

Der Wald sorgt für kühle Winde in der Nacht. Kalkige Feinsedimente und Sand. Hang aufwärts lehmig mit einer Schicht aus rotem Donauschotter. Die weine: große Harmonie und sanfte Tannine.



#### Ried Schuettenberg IÖTW

Mit gut 280 Meter die höchste Erhebung der Arbesthaler Hügelkette. Hoher Kies- und Steinanteil bringt in Verbindung mit den kühlenden Wald-rändern besonders straffe Weine mit kühler Mineralik hervor.



#### Ried Baernreiser IÖTW

Am Oberhang Quarzkies, der stellenweise die Miozän-Ablagerungen aus Ton-Schluff und Sand bedeckt. Kalkhaltige Böden mit Schotter- und Kiesschichten. Weine mit besonderer Vitalität und Komplexität.



#### Ried Kirchweingarten IÖTW

Schluffig-tonige Ablagerungen des Pannoniums, teilweise von Lössschichten bedeckt. Die Weine dieser Lage sind von Kernigkeit, frischer Säure und straffer Struktur geprägt.



#### Ried Spitzerberg IÖTW

Kern und Höhenrücken aus Kalkstein und Dolomit. Terrasierter Südhang mit sandigen und schluffig-tonigen Sedimenten. Extreme Trockenheit, thermische Aufwinde. Weine von seidiger Eleganz.



#### Ried Haidacker IÖTW

Kalkhaltige und tiefgründige Böden. Warme pannonische Einflüsse sowie kühle Winde und Abkühlung während der Nacht. Die Weine sind dadurch sehr feingliedrig und balanciert.



#### Ried Rosenberg IÖTW

Im oberen Bereich kalkarme Kiesab-lagerungen, am Unterhang kalkreiche Sedimente. Tone, Schluffe und Sande des Miozän. Die Weine aus sind von großer Intensität und Frische geprägt.



#### Ried Steinaecker IÖTW

Kalkarme bis kalkfreie Lage mit kiesigen Schottern auf tonig-sandigen, kiesführenden Ablagerungen. Im Nordwesten von Löss überlagert. Nähe zur Donau bringt nächtliche Abkühlung. Weine mit karger und kerniger Struktur.



**Taferner**  
2022 Göttersbrunn  
Weiss

Ein Best-of der Lagen aus Göttersbrunn! Chardonnay, Weißburgunder und Grüner Veltliner. Kraftvoll, komplex, herrlicher Speisenbegleiter.

**Walter Glatzer, 2021**  
Blaufränkisch Ried Bärnreiser  
1ÖTW

Der kalkhaltige und mineralische Boden der Ried Bärnreiser kommt hier perfekt durch: salzig-mineralisch. Geht gut zum Essen, aber auch solo ein Genuss.



**Claus Dietrich, 2022**  
Grüner Veltliner Lange  
Viertel

Kräftiger Veltliner, den wir uns gut zu Fisch vorstellen können. Würzig, aber nie überladen.



**Auer, 2019 Ried Aubühl**  
1ÖTW

Super Lagerpotential. Schon jetzt: Komplex am Gaumen, stoffig mit feinen Tanninen. Perfekt zu rotem Fleisch.



**Gottschuly-Grassl, 2019**  
Zweigelt Ried Aubühl  
1ÖTW

Der geht ab in der Nase! Und auch der Gaumen freut sich. Kraftvoll, etwas von Nougat-Schokolade.



**Martin & Hans Metz,**  
2020 Ried Haidacker  
1ÖTW

Viel Sonne bringt eine hohe Reife der Trauben. Das knallt am Gaumen mit dunkler Frucht, feiner Würze und leichter Süße. Cool!



**Gerhard Markowitsch,**  
2021 Zweigelt Ried  
Kirchweingarten 1ÖTW

Wir lieben die Mineralik, die diesem saftigen Zweigelt eine feine Eleganz verleiht. Darf durchaus noch reifen.



**Payr, 2019 Zweigelt**  
Ried Steinäcker 1ÖTW

Ein Kraftlackel am Gaumen, der sich mit mineralischem Nachhall angenehm breit macht. Eine sichere Bank zu dunklem Fleisch.



**Pelzmann, 2019 Blaufränkisch**  
Ried Spitzerberg  
1ÖTW

Gebt ihn ordentlich Luft und der kratzige Kerl zeigt sich von seiner weichen Seite. Inspirierende Säure, guter Zug, fruchtig im Abgang.



**Oppelmayer, 2020**  
Matador

Cuvée-Aushängeschild des Weinguts aus Zweigelt, Merlot und Cabernet. Schöne Mineralität, facettenreich und süß-fruchtig.



**Muhr, 2020 Blaufränkisch**  
Samt & Seide  
Prellenkirchen

Macht seinen Namen alle Ehre: samtig und seidig mit angenehmem Tannin und ordentlichem Zug. Immer noch ein nächster Schluck!



**PitNauer, 2020 Zweigelt**  
Ried Haidacker 1ÖTW

Oh ja! Der kalkhaltige Boden tut diesem Zweigelt gut: lang anhaltend am Gaumen, leicht mineralisch. Aber bitte: Gebt ihm noch Zeit in der Flasche.



**Philipp Grassl, 2021**  
Ried Bärnreiser 1ÖTW

Zweigelt, der Muskeln zeigt, aber nie aufdringlich wirkt. Schöne Struktur, komplex und mit Länge im Finish.



**Gerhard Pimpel, 2020**  
Ried Bärnreiser 1ÖTW

Komplex am Gaumen, gut integriertes Tannin. Natürlich kräftig, trotzdem elegant im Finish.





### Lager, 2022 Göttlesbrunn

Wie schmecken die Lagen in Göttlesbrunn? Genau so! Spannende Cuvée, leichtes Holz, dezente mineralische Noten.

### Meinrad Markowitsch, 2020 Purple X-Treme

Der Name des Weins verspricht nicht zu viel: kraftvoll und spürbares Holz durch 24 Monate Reife in französischer Eiche.



### Böheim, 2019 Ried Stuhlwerker 1ÖTW

Saftig mit reifen Kirschen, engmaschig am Gaumen, elegante Säure. Wertet jedes Wildgericht auf.

### Nepomukhof Grassl, 2020 Merlot

Fruchtig in der Nase, würzig am Gaumen. Typisch Merlot: elegante Textur, seidig und laaaaaange im Abgang.



### Schulz, 2019 Vinetum Optimum Ried Hagelsberg

Fein rauchig in der Nase. Viel Wein am Gaumen und ordentlich Gas im Nachhall.



### Franz & Gerhard Gratzner 2019 Rivi

Zweigelt und Merlot! Ein super Wein für die kühle Jahreszeit, satte Reife, angenehmes Holz. Jetzt noch ein Kaminfeuer und leer ist die Flasche.



### Riedmüller, 2018 Blaufränkisch Ried Braunsberg

Eleganter Blaufränkisch mit lebendiger Säure und Mineralität. Leicht salzig. Ein Wein, dem man den Alkohol nicht anmerkt. Wow!



### Manfred Edelmann, 2021 Heidentor

Das Aushängeschild des Weinguts. Wir lieben die Heidelbeere in der Nase! Gute Würze am Gaumen. Schöne Cuvée aus Zweigelt, Cabernet und Merlot.



### Artner, 2020 Zweigelt Ried Steinäcker 1ÖTW

Komplexer Zweigelt mit eleganter Säure und fein integriertem Holz. Stoffig am Gaumen. Großes Lagerpotential.



### Josef Pimpel, 2019 Blaufränkisch Ried Spitzerberg 1ÖTW

Mineralischer Blaufränkisch, der super zu Wildgerichten passt. Am Gaumen leichte Extrasüße, aber nie überladen.



### Franz & Christine Netzl, 2019 Anna-Christina Ried Bärnreiser 1ÖTW

Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch und Cabernet, die gemeinsam eine tolle Harmonie im Glas ergeben. Benannt nach den Töchtern des Hauses.



### Christian Dietrich, 2019 Ried Spitzerberg 1ÖTW

Ein seidig-weicher Blaufränkisch mit samtiger Tanninstruktur. Elegante Säure gibt ihm Ecken und Kanten. Gelungen.



### Lugschitz, 2018 Blaufränkisch Ried Hundsheimerberg

Gute Reife im Glas, braucht viel Luft, um sich dann voll zu entfalten: saftig am Gaumen, fein mineralisch.



## Die 36 Rubin CarNuntum Weingüter

Weingut Michael Auer  
Weingut Artner  
Bio-Weingärtnerei Artner  
Weingut Johann Böheim  
Weinbau Christian Dietrich  
Weingut Claus Dietrich  
Weingut Christian & Brigitte Edelmann  
Weingut Manfred Edelmann  
Weingut Walter Glatzer  
Weingut Günther Glock  
Weingut Hans & Jakob Glock  
Weingut Gottschuly-Grassl  
Weingut Christian Graßl (Nepomukhof)

Weingut Philipp Grassl  
Weingut Franz & Gerhard Gratzner  
Weingut Familie Gratzner-Sandrieser  
Weingut Herbert Hirschmann  
Weingut Leo Jahner  
Weingut Ernst Lager  
Weingut Helmut Lugschitz  
Weingut Gerhard Markowitsch  
Weingut Lukas Markowitsch  
Weingut Meinrad Markowitsch  
Weingut Dorli Muhr  
Weingut Franz & Christine Netzl  
Weingut Martin & Hans Netzl

Weingut Franz Oppelmayer  
Weingut Payr  
Weingut Horst & Irene Pelzmann  
Weingut Gerhard Pimpel  
Weingut Josef Pimpel  
Weingut Familie Pitnauer  
Weinbau Michaela Riedmüller  
Weingut Wilhelm & Barbara Schenzel  
Weingut Hermine & Johann Schulz  
Weingut Seidl  
Weingut Taferner